

Аннотации к рабочим программам по дисциплинам для направления  
подготовки 38.03.07

Аннотация  
к рабочей программе дисциплины  
**Идентификация и фальсификация продовольственных товаров**

Перечень планируемых результатов обучения

**Знать:** методы идентификации, оценки качества и безопасности продовольственных товаров растительного и животного происхождения; цель, назначение и виды идентификации, основные процедуры идентификации как вида оценочной деятельности, показатели для целей идентификации продовольственных товаров; виды и способы фальсификации продовольственных товаров и методы ее определения; нормативную и законодательную базу в области идентификации и фальсификации продовольственных товаров

**Уметь:** выявлять опасную и некачественную продукцию; идентифицировать сорт и вид продукции; применять методы идентификации и выявления фальсификации товаров и обрабатывать результаты; систематизировать и анализировать информацию о показателях качества и безопасности продукции для дальнейшего использования или утилизации.

**Владеть:** методами выявления фальсифицированной и контрафактной продукции; экспресс - методами определения фальсификации; навыками проведения исследований показателей качества и безопасности товаров.

Объем дисциплины в зачетных единицах: 4 з.е.

Краткая аннотация содержания дисциплины

Изучение дисциплины формирует знания основных понятий, целей, видов, критериев, признаков и методов идентификации; нормативно-правовой базы идентификации товаров; средств и методов обнаружения фальсификации товаров; правовых, социальных и моральных последствий фальсификации. Дисциплина дает навыки проведения идентификации товаров при товароведной оценке или экспертизе качества; выявления фальсификации товаров с помощью принятых методов; распознавания разных видов фальсификации товаров.

Аннотация  
к рабочей программе дисциплины  
«Дегустационный анализ»

Перечень планируемых результатов обучения

**Знать:** современную методологию и основные приемы дегустационного анализа, как метода оценки качества товаров и выявления дефектов; принципы построения профилограмм, балловых шкал, экспертную методологию в дегустационном анализе;

**Уметь:** организовать на современном уровне дегустационную экспертизу качества товаров с гарантией объективности и надежности результатов, позволяющих дифференцировать товары по качественным уровням; применять дегустационные методы для решения поставленных задач

**Владеть:** методами проведения дегустационного анализа, обработкой результатов.

Объем дисциплины в зачетных единицах: 3 з.е.

Краткая аннотация содержания дисциплины

Учитывая ведущее место органолептических показателей в номенклатуре качественных признаков продовольственных товаров, «Дегустационный анализ» служит основой товарной экспертизы качества продовольственных товаров и прогнозирования покупательского спроса. Дисциплина «Дегустационный анализ» раскрывает общие сведения о науке органолептики Современная терминология. История развития науки органолептики, ее цели и задачи. Роль товароведения в науке органолептики. Вклад отечественных и зарубежных ученых в развитие науки органолептики. Перспективы развития науки. Показатели качества продовольственных товаров. Номенклатура органолептических показателей качества продуктов. Природа веществ, обуславливающих окраску и флейвор продуктов. Проблема колорантов, ароматизаторов и вкусовых добавок в связи с фактором риска для здоровья человека. Психофизиологические основы органолептики Общие сведения об анатомии и физиологии органов зрения, вкуса, обоняния, осязания. Современные представления и классификации вкусов и запахов. Ключевая и композиционная природа запаха. Физические свойства и химическая природа веществ, воспринимаемых органами вкуса и обоняния. Теоретические основы восприятия цвета, вкуса, запаха. Влияние внешних условий и индивидуальных особенностей дегустаторов на впечатлительность органов зрения, вкуса, обоняния, осязания. Понятие «карты языка», зрительной, вкусовой и обонятельной чувствительности

(пороги восприятия, сенсорная память и другие), адаптации и усталости органов чувств, маскирования и компенсации вкусов и запахов и другие сведения, необходимые для организации правильной работы экспертов-дегустаторов. Влияние пола, возраста, генетических и других индивидуальных факторов, географических особенностей, национальных традиций на особенности восприятия сенсорных органов. Влияние структуры, состава и свойств продуктов на показатели консистенции, плотности, эластичности и другие, воспринимаемые с помощью глубокого осязания (нажима) и в полости рта. Взаимосвязь консистенции с характеристикой усвояемости, свежести, вкусоности и другими признаками, формирующими общее представление человека о качестве продовольственных товаров

Аннотация  
к рабочей программе дисциплины  
«**КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТЬ ТОВАРОВ И УСЛУГ**»

Перечень планируемых результатов обучения

В результате освоения дисциплины в соответствии с ФГОС ВО обучающийся должен:

**Знать:** основные понятия, определения конкурентоспособности товаров и услуг, роль качества в формировании цены товара; методы оценки конкурентоспособности товаров и услуг.

**Уметь:** систематизировать и анализировать информацию о потребительских свойствах товаров для оценки их рыночной стоимости, определять конкурентоспособность товаров и услуг.

**Владеть:** навыками применения методов расчета конкурентоспособности товаров и услуг.

Объем дисциплины в зачетных единицах: 3 з.е.

Краткая аннотация содержания дисциплины

Дисциплина «Конкурентоспособность товаров и услуг» рассматривает роль оценки конкурентоспособности товаров в предпринимательской деятельности. Критерии конкурентоспособности товаров как носители информации об удовлетворяемых потребностях. Классификацию критериев конкурентоспособности. Факторы конкурентоспособности товаров. Понятие уровня качества и методов оценки уровня качества. Критерии конкурентоспособности товара. Классификация факторов конкурентоспособности. Роль государства в обеспечении конкурентоспособности товаров. Микроэкономические факторы конкурентоспособности. Методы оценки конкурентоспособности товаров. Особенности оценки конкурентоспособности услуг и формирования номенклатуры критериев оценки.

Аннотация  
к рабочей программе дисциплины

**«Организация и управление коммерческой деятельностью»**

Перечень планируемых результатов обучения

**Знать:** методологические основы коммерческой деятельности, ее составляющие элементы; договоры в коммерческой деятельности; государственное регулирование и контроль.

**Уметь:** выбирать поставщиков и торговых посредников, заключать договоры и контролировать их соблюдение; осуществлять анализ, планирование, организацию, учет и контроль коммерческой деятельности; прогнозировать результаты коммерческой деятельности предприятия в стандартных и нестандартных ситуациях.

**Владеть:** аналитическими методами для оценки эффективности коммерческой деятельности на предприятии; умениями вести деловые переговоры, способностью находить организационно-управленческие решения в коммерческой деятельности предприятия; осуществлять выбор каналов распределения, поставщиков и торговых посредников заключать договора и контролировать их исполнение

**Объем дисциплины в зачетных единицах: 3 з.е.**

**Краткая аннотация содержания дисциплины**

Дисциплина закладывает основы коммерческой деятельности, затрагивая организацию коммерческой деятельности по розничной и оптовой продаже товаров, виды торговых операций, формы взаимодействия продавца и покупателя на рынке, лизинг, закупочную деятельность, договорную работу, ассортиментную и ценовую политику предприятий, работу с подрядчиками, понятия коммерческой информации и ее защиты, порядка оформления индивидуального предпринимательства.

Аннотация  
к рабочей программе дисциплины  
**«Рекламная деятельность»**

Перечень планируемых результатов обучения

**Знать:** понятие, цели и задачи рекламной деятельности. Средства и каналы распространения рекламы; создание рекламного обращения, планирование и организацию рекламы; способы оценки эффективности рекламы

**Уметь:** разрабатывать рекламное обращение и оценивать правильность его составления

**Владеть:** навыками создания рекламного обращения, планирования и распространения рекламы для повышения эффективности продаж товара.

**Объем дисциплины в зачетных единицах: 3 з.е.**

**Краткая аннотация содержания дисциплины**

Сегодня актуальность рекламы не вызывает сомнения так, как она играет ключевую роль в развитии рыночной экономики и является её важным элементом. Дисциплина «Рекламная деятельность» раскрывает цели, задачи и ключевые понятия дисциплины. Понятие рекламы. Средства рекламы. Каналы распространения рекламы. Создание рекламного обращения и его реализация. Планирование рекламной кампании. Организация рекламной кампании. Эффективность рекламы.

Аннотация  
к рабочей программе дисциплины «Санитария и гигиена на  
предприятиях торговли»

Перечень планируемых результатов обучения

**Знать:** санитарный надзор и санитарное законодательство; санитарные требования к размещению, устройству, планировке, санитарно-техническому состоянию предприятий торговли продовольственными товарами; санитарные требования транспортировки, приемки, хранения, реализации пищевых продуктов; санитарный режим; санитарные требования к микроклимату, условиям труда, личной гигиене персонала.

**Уметь:** анализировать данные о санитарно-гигиеническом состоянии предприятия торговли с целью обеспечения качества и санитарно-эпидемиологической безопасности продовольственных товаров.

**Владеть:** навыками работы с санитарными документами, оценки санитарного состояния предприятия, выявления потенциально опасных продуктов.

объем дисциплины составляет 3 з.е.

**Краткая аннотация дисциплины:**

Государственный санитарно-эпидемиологический надзор РФ; санитарно-гигиеническая характеристика объектов окружающей среды; санитарно-гигиенические

требования к проектированию и строительству предприятий торговли; санитарно-гигиенические требования к устройству предприятий торговли; санитарный режим на предприятиях торговли; санитарно-гигиенические требования к торговому процессу на предприятиях торговли; гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов; санитарно-эпидемиологическая экспертиза; алиментарно-зависимые заболевания и их профилактика на предприятиях торговли.

Аннотация  
к рабочей программе дисциплины  
**«СПЕЦИАЛЬНЫЙ МАРКЕТИНГ НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ  
ТОВАРОВ»**

Перечень планируемых результатов обучения

**Знать:** ценообразующие факторы и характеристики товаров; методы маркетинговых исследований рынка непродовольственных товаров и изучения потребительских предпочтений; основные методы стимулирования непродовольственных товаров.

**Уметь:** на основе анализа потребительских свойств выявлять ценообразующие характеристики товаров для оценки их рыночной стоимости; применять инструменты маркетингового анализа на практике; использовать информацию, полученную в результате маркетинговых исследований.

**Владеть:** основными понятиями в области технологических процессов маркетинговой деятельности в товаропроводящих каналах; методами исследования рынков.

Дисциплина «Специальный маркетинг непродовольственных товаров» относится к блоку 1 «Дисциплины» к вариативной части программы бакалавриата

Объем дисциплины в зачетных единицах: 4 з.е.

Краткая аннотация содержания дисциплины

Дисциплина «Специальный маркетинг непродовольственных товаров» изучает содержание и задачи маркетинговых исследований. Современное состояние рынков непродовольственных товаров. Основные виды классификации непродовольственных товаров. Качество непродовольственных товаров в системе маркетинга. Маркетинговая среда и факторы, влияющие на маркетинг непродовольственных товаров: экономические, технологические, политические, юридические, культурные. Функции непродовольственного рынка. Классификация состава и структуры непродовольственного рынка. Методы изучения рынка непродовольственных товаров. Факторы внешнего влияния на поведение потребителей. Дерево покупательских решений. Рекламу непродовольственных товаров.

Аннотация  
к рабочей программе дисциплины  
**«СПЕЦИАЛЬНЫЙ МАРКЕТИНГ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ  
ТОВАРОВ»**

Перечень планируемых результатов обучения

**Знать:** ценообразующие факторы и характеристики товаров; методы маркетинговых исследований рынка продовольственных товаров и изучения потребительских предпочтений; основные методы стимулирования сбыта пищевых продуктов.

**Уметь:** на основе анализа потребительских свойств выявлять ценообразующие характеристики товаров для оценки их рыночной стоимости; применять инструменты маркетингового анализа на практике; использовать информацию, полученную в результате маркетинговых исследований.

**Владеть:** основными понятиями в области технологических процессов маркетинговой деятельности в товаропроводящих каналах; методами исследования продовольственных рынков.

Объем дисциплины в зачетных единицах: 4 з.е.

Краткая аннотация содержания дисциплины

Дисциплина «Специальный маркетинг продовольственных товаров» изучает содержание и задачи маркетинговых исследований. Современное состояние рынков продовольственных товаров. Основные виды классификации продовольственных товаров. Маркетинговую среду и факторы, влияющие на маркетинг продовольственных товаров: экономические, технологические, политические, юридические, культурные. Функции продовольственного рынка. Конъюнктуру рынка продовольственных товаров. Маркетинговые исследования потребительского рынка. Методы изучения рынка продовольственных товаров. Факторы внешнего влияния на поведение потребителей. Рекламу продовольственных товаров. Понятия концепции, бренда. Этапы разработки, проблемы внедрения на рынок.

Аннотация  
к рабочей программе дисциплины  
«Технология складского хозяйства»

Перечень планируемых результатов обучения

**Знать:** виды складского оборудования и правила размещения товаров в складе, как факторы сохраняющие качество и количество товара; санитарные требования к складским помещениям торговли, к транспортным средствам; методы и средства для организации хранения товаров растительного и животного происхождения; современные виды транспортных средств для перевозок продовольственных товаров; технологию и организацию транспортирования продовольственных товаров при различных видах перевозок.

**Уметь:** устанавливать оптимальный режим хранения для каждой группы пищевых продуктов; определять соответствие фактических режимов хранения и транспортирования, регламентируемым для каждой группы пищевых продуктов; выявлять причины возникновения дефектов на стадии хранения и транспортировки продукции; оформлять документы для транспортирования; определять соответствие представленных товарно-сопроводительных документов и правильность их оформления; организовывать укладку товаров в транспортном средстве и на складе; оформлять документы на складское хранение.

**Владеть:** навыками работы с товаросопроводительными документами, навыками подбора складского оборудования для пищевых продуктов различных однородных групп и видов.

Объем дисциплины в зачетных единицах: 3 з.е.

Краткая аннотация содержания дисциплины

Дисциплина «Технология складского хозяйства» составляет теоретическую основу и практическую базу для формирования знаний студентов по изучению проблема-тики эффективного функционирования складского хозяйства. Получения профессиональных умений и навыков в результате изучения складской логистики, склада как элемента товародвижения, распределения внутри складских потоков, складских операций, управления складом.

Аннотация  
к рабочей программе дисциплины

**«ТОВАРНАЯ ИНФОРМАЦИЯ»**

Перечень планируемых результатов обучения

- **Знать:** организационную и управленческую структуру торгового предприятия, профессиональные обязанности работников торговли; основные понятия, термины в области технического регулирования, основные нормативные и правовые документы в области оценки качества продовольственных товаров. Роль маркировки товаров в сохранении качества и количества товаров; особенности товарной информации отдельных групп продовольственных и непродовольственных товаров; роль транспортной маркировки в сохранении качества и количества товаров разных групп; виды и средства товарной информации, требования к товарной информации – как фактора, сохраняющего качество товаров; нормативную и законодательную базу, регламентирующую требования к информации о товаре, виды товаросопроводительных документов.

**Уметь:** толковать и применять законы и иные нормативно-правовые акты в сфере производства, товародвижения и реализации товаров. Анализировать и систематизировать информационные данные о товаре с целью сохранения качества и количества товара; оформлять товаросопроводительные документы; пользоваться необходимой литературой, нормативными документами, законодательными актами, оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации, выявлять нарушения прав потребителей на информацию о товарах, оценивать и подтверждать соответствие маркировки требованиям нормативных документов.

**Владеть:** навыками анализа товарной информации в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров; навыками работы с нормативной и технической документацией в области оценки товарной информации; навыками работы с нормативными документами; навыками оценки соответствия маркировки установленным требованиям, выявления информационной фальсификации; навыками работы с нормативными документами; навыками оценки соответствия маркировки установленным требованиям, выявления информационной фальсификации.

Объем дисциплины в зачетных единицах: 3 з.е.

Краткая аннотация содержания дисциплины

Дисциплина раскрывает методологические основы теории формирования качества; основные характеристики и показатели качества; зарубежный опыт управления качеством продукции; формирование и сохранение качества и количества товаров.

Аннотация  
к рабочей программе дисциплины  
**«Товароведение и экспертиза парфюмерно-косметических товаров»**

Перечень планируемых результатов обучения

**Знать:** нормативные и правовые документы, содержащие основные понятия, термины и их определения в области товароведения парфюмерно-косметических товаров; виды документов, используемых в профессиональной деятельности при контроле и экспертизе качества парфюмерно-косметических товаров; ассортимент парфюмерно-косметических товаров; номенклатуру потребительских свойств парфюмерно-косметических товаров и их роль в оценке качества; факторы, формирующие и сохраняющие качество и их влияние на качественные и количественные характеристики парфюмерно-косметических товаров; методы идентификации и оценки качества и безопасности парфюмерно-косметических товаров; виды контроля и основные процедуры при контроле качества товаров, виды дефектов и их классификацию; виды фальсификации парфюмерно-косметических товаров и способы ее определения; виды товарных потерь и методы по их предупреждению; основные понятия в области экспертизы парфюмерно-косметических товаров и подтверждения соответствия, объекты, субъекты, средства экспертизы парфюмерно-косметических товаров; правила, порядок производства и оформления результатов экспертизы парфюмерно-косметических товаров в экспертной организации;

**Уметь:** использовать нормативные и правовые документы при работе с парфюмерно-косметическими товарами при их приемке, оформлении, оценке качества; рассчитывать показатели ассортимента парфюмерно-косметических товаров в целях формирования рациональной структуры; систематизировать и обобщать информацию о парфюмерно-косметических товарах, их потребительских свойствах, факторах формирующих и сохраняющих качество; диагностировать дефекты, выявлять опасную и некачественную продукцию парфюмерно-косметических товаров; идентифицировать вид продукции; рассчитывать товарные потери парфюмерно-косметических товаров, проводить контроль качественных и количественных характеристик товаров, применять методы контроля качества товаров и обрабатывать результаты контроля парфюмерно-косметических товаров; определять порядок операций при проведении экспертизы парфюмерно-косметических товаров, подтверждении соответствия и других видов оценочной деятельности; анализировать и

систематизировать данные, полученные при проведении экспертизы парфюмерно-косметических товаров и других видов оценочной деятельности

**Владеть** (иметь практический опыт): нормативной и технической документацией при оценке качества парфюмерно-косметических товаров; устанавливать соответствие маркировки и ее содержания требованиям, предъявляемым к информации для потребителей парфюмерно-косметических товаров; методиками расчета показателей ассортимента, рациональными способами и методами хранения, транспортирования и реализации парфюмерно-косметических товаров; методиками проведения оценки качества товаров; методами выявления фальсифицированной и контрафактной продукции; способами предупреждения и сокращения товарных потерь; навыками проведения исследований показателей качества и безопасности парфюмерно-косметических товаров; методами и средствами экспертизы, оценки качества и безопасности парфюмерно-косметических товаров; методикой проведения экспертизы качества товаров и подтверждения соответствия парфюмерно-косметических товаров.

Объем дисциплины в зачетных единицах: 3 з.е.

Краткая аннотация содержания дисциплины

Теоретические и практические аспекты формирования группы парфюмерно-косметических товаров; Парфюмерные товары; Косметические средства по уходу за кожей; Косметические средства для ухода за волосами и кожей головы; Косметические средства для ухода за полостью рта; Декоративные косметические средства; Туалетные мыла.

Аннотация  
к рабочей программе дисциплины  
**«Товароведение и экспертиза табачных изделий»**

Перечень планируемых результатов обучения

**Знать:** нормативную и законодательную базу в сфере производства и обращения табачных изделий, классификацию, ассортимент, особенности состава, сырья, технологии изготовления и особенности использования табачных изделий, их влияние на организм человека, условия транспортирования и хранения; методы идентификации, оценки качества и безопасности табачных изделий; для выявления опасной, некачественной, фальсифицированной продукции, дефекты табачных изделий и меры по их предупреждению, систему контроля качества и безопасности табачных изделий, виды экспертиз, подтверждения соответствия, особенности реализации и потребления табачных изделий.

**Уметь:** работать с законодательными и нормативными документами, регулирующими вопросы разработки, производства, хранения, реализации и потребления табачных изделий; проводить анализ ассортимента и номенклатуры потребительских свойств табачных изделий; использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности табачных изделий; для выявления некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции; проводить оценку соответствия табачных изделий.

**Владеть:** нормативной и законодательной базой, регламентирующей требования к табачным изделиям, навыками оценки качества табачных изделий; навыками оценки потребительских свойств табачных изделий, навыками работы с нормативными документами, регламентирующими требования к качеству и безопасности табачных изделий; навыками оценки качества и безопасности табачных изделий; навыками проведения товарной экспертизы табачных изделий.

объем дисциплины составляет 3 з.е.

**Краткая аннотация дисциплины:**

Табачное сырье; термины, определения; классификация табачного сырья; химический состав и свойства; виды и методы контроля; виды табачных изделий и сопутствующие товары.

Аннотация  
к рабочей программе дисциплины

**Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения**

Перечень планируемых результатов обучения

**Знать:** основные группы продовольственных товаров животного происхождения, их классификацию и ассортимент; информацию об основных характеристиках продовольственных товаров: ассортиментной, качественной и количественной; пищевую ценность, показатели качества и безопасности продовольственных товаров животного происхождения; факторы, формирующие и сохраняющие качество продовольственных товаров; режимы и условия хранения продовольственных товаров животного происхождения, правила транспортирования и реализации; методы идентификации, оценки качества и безопасности пищевых продуктов животного происхождения для выявления опасной, некачественной, фальсифицированной продукции; систему контроля качества и безопасности, правила и порядок проведения экспертизы продовольственных товаров животного происхождения; объекты и субъекты экспертизы, законодательную и нормативную базу, отличительные особенности проведения экспертизы для конкретных однородных групп товаров животного происхождения.

**Уметь:** работать с образцами товаров, знать приемы товароведной оценки, экспертизы, правила приемки товаров по количеству и качеству; подбирать режимы хранения товаров с учетом их свойств; использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности пищевых продуктов животного происхождения для выявления некачественной, фальсифицированной и опасной продукции; анализировать и систематизировать полученные данные, формулировать выводы о качестве товаров

**Владеть:** навыками работы, систематизации и анализа нормативных документов, методологией поиска нормативных и технических документов, регламентирующих требования к качеству и безопасности продовольственных товаров животного происхождения; навыками определения показателей ассортимента продовольственных товаров растительного происхождения; оценки потребительских свойств; навыками работы с нормативными документами; навыками оценки качества и безопасности пищевых продуктов животного происхождения; навыками работы с нормативными документами, необходимыми для проведения экспертизы товаров животного происхождения, подтверждения их

соответствия; навыками применения методов экспертизы товаров животного происхождения.

Объем дисциплины в зачетных единицах: 13 з.е.

Краткая аннотация содержания дисциплины

Дисциплина включает изучение нормативной и законодательной базы в сфере производства и обращения пищевых продуктов животного происхождения; основные группы продовольственных товаров животного происхождения, их классификацию и ассортимент; информацию об основных характеристиках продовольственных товаров: ассортиментной, качественной и количественной; пищевую ценность, показатели качества и безопасности продовольственных товаров животного происхождения; факторы, формирующие и сохраняющие качество продовольственных товаров; режимы и условия хранения продовольственных товаров животного происхождения, правила транспортирования и реализации; методы идентификации, оценки качества и безопасности пищевых продуктов животного происхождения для выявления опасной, некачественной, фальсифицированной продукции; анализ нормативных документов, методологию поиска нормативных и технических документов, регламентирующих требования к качеству и безопасности продовольственных товаров животного происхождения; рассматривает систему контроля качества и безопасности, правила и порядок проведения экспертизы продовольственных товаров животного происхождения; объекты и субъекты экспертизы, законодательную и нормативную базу, отличительные особенности проведения экспертизы для конкретных однородных групп товаров животного происхождения

Аннотация  
к рабочей программе дисциплины

**«Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения»**

Перечень планируемых результатов обучения

**Знать:** нормативную и законодательную базу в сфере производства и обращения пищевых продуктов растительного происхождения; основные группы продовольственных товаров растительного происхождения, их классификацию и ассортимент; информацию об основных характеристиках продовольственных товаров: ассортиментной, качественной и количественной; пищевую ценность, показатели качества и безопасности продовольственных товаров; правила приемки и методы отбора проб; факторы, формирующие и сохраняющие качество продовольственных товаров; режимы и условия хранения продовольственных товаров растительного происхождения, правила транспортирования и реализации; особенности методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров растительного происхождения; виды и причины возникновения дефектов на разных этапах товародвижения, виды товарных потерь и пути их сокращения; систему контроля качества и безопасности, правила и порядок проведения экспертизы продовольственных товаров растительного происхождения; объекты и субъекты экспертизы, законодательную и нормативную базу, отличительные особенности проведения экспертизы для конкретных однородных групп товаров растительного происхождения.

**Уметь:** работать с законодательными и нормативными документами, регулирующими вопросы разработки, производства, хранения, транспортирования, реализации и потребления пищевых продуктов растительного происхождения; : работать с образцами товаров, знать приемы товароведной оценки, экспертизы, правила приемки товаров по количеству и качеству; подбирать режимы хранения товаров с учетом их свойств; идентифицировать вид товара и относить его к конкретной однородной группе; проводить идентификацию и обнаруживать фальсификацию продовольственных товаров на всех этапах товародвижения; диагностировать дефекты товаров и причины их возникновения; разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов и потерь; анализировать и систематизировать полученные данные, формулировать выводы о качестве товаров.

**Владеть:** навыками работы, систематизации и анализа нормативных документов, методологией поиска нормативных и технических документов, регламентирующих требования к качеству и безопасности продовольственных товаров растительного происхождения; навыками работы, систематизации и анализа нормативных документов, методологией

поиска нормативных и технических документов, регламентирующих требования к качеству и безопасности продовольственных товаров растительного происхождения; навыками определения показателей ассортимента продовольственных товаров растительного происхождения; оценки потребительских свойств; навыками работы с нормативными документами; навыками работы с законодательными актами и нормативными документами, регламентирующими требования к качеству, безопасности товаров растительного происхождения; навыками проведения оценки качества товаров растительного происхождения стандартными методами исследования; навыками работы с нормативными документами, необходимыми для проведения экспертизы товаров растительного происхождения, подтверждения их соответствия; навыками применения методов экспертизы товаров растительного происхождения.

Объем дисциплины в зачетных единицах: 15 з.е.

Краткая аннотация содержания дисциплины

Сегодня актуальность экспертизы товаров не вызывает сомнения так, как она играет ключевую роль в развитии рыночной экономики и является её важным элементом тенденций развития рынка продовольственных товаров и классификации. Дисциплина «Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения» раскрывает основные характеристики экспертизы товаров растительного происхождения: товароведение и экспертиза зерна и продуктов его переработки; товароведение и экспертиза хлеба, хлебобулочные и макаронные изделий; товароведение и экспертиза кондитерских изделий; товароведение и экспертиза напитков; товароведение и экспертиза пищевых концентратов; товароведение и экспертиза плодов и овощей.

Аннотация  
к рабочей программе дисциплины  
«Упаковка и хранение продовольственных товаров»

Перечень планируемых результатов обучения

**Знать:** роль упаковки, как фактора сохраняющего качество и количество товара; назначение, функции, виды упаковки, требования, предъявляемые к упаковке продовольственных товаров; основные нормативные документы, регламентирующие требования к упаковыванию пищевых продуктов; режимы и методы хранения продовольственных товаров, правила хранения, способы сохранения качества и количества товаров.

**Уметь:** оценивать соответствие упаковки требованиям нормативных и технических документов; систематизировать и анализировать информацию о инновационных подходах в развитии упаковочных материалов, новых видах упаковок для пищевых продуктах; подбирать условия хранения для продовольственных товаров с учетом их свойств.

**Владеть:** навыками работы с нормативными документами, регламентирующими требования к качеству упаковки пищевых продуктов и их упаковыванию.

Объем дисциплины в зачетных единицах: 3 з.е.

Краткая аннотация содержания дисциплины

В области хранения товаров (режимов, способов, приемов, процессов), их рациональной упаковки для обеспечения высокого качества и конкурентоспособности товара на пути следования от производителя до потребителя.

Дисциплина «Упаковка и хранение продовольственных товаров» раскрывает основные понятия и определения в области теоретических основ тароведения, упаковочных материалах, достоинствах и недостатках различных видов упаковки, особенностях разработки и маркировки упаковки, условиях и методах хранения и реализации пищевых продуктов, товарных потерях, способах консервирования пищевых продуктов, применение этих знаний в условиях, имитирующих профессиональную деятельность специалистов, благодаря чему будет показана профессиональная значимость учебной информации.

Аннотация  
к рабочей программе дисциплины

**«УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ В ТОРГОВЫХ КАНАЛАХ»**

Перечень планируемых результатов обучения

**Знать:** методологию управления ассортиментом в торговых каналах; системы управления товарным ассортиментом, услугами, системами товароснабжения; методы стимулирования продвижения товаров на рынок; ценообразующие характеристики товаров.

**Уметь:** формировать ассортимент товаров, выделять категории; организовывать процесс управления ассортиментом в торговых каналах; на основе анализа потребительских свойств выявлять ценообразующие характеристики товара.

**Владеть:** методами для оценки эффективности управления ассортиментом товаров; навыками работы с различными товарными категориями; методикой анализа товарных групп и формирования товарных запасов торгового предприятия; способностью выявлять ценообразующие характеристики товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций обучающегося: ПК-10

Объем дисциплины в зачетных единицах: 3 з.е.

Краткая аннотация содержания дисциплины

В рамках дисциплины «Управление ассортиментом в торговых каналах» формируется представление о природе товара в товароведении и маркетинге. Изучается ассортимент товаров, как основа эффективного управления доходностью розничной торговли. Рассматривается практика применения концепции товарного баланса в деятельности по управлению ассортиментом товаров.

Аннотация  
к рабочей программе дисциплины  
**«УПРАВЛЕНИЕ ТОРГОВЫМ ПЕРСОНАЛОМ»**

Перечень планируемых результатов обучения

**Знать:** методологические основы управления персоналом торговой организации; основные принципы формирования кадровой политики, факторы, влияющие на кадровую политику; формы и методы профессионального развития торгового персонала; основные принципы планирования и управления карьерой; основные причины и типы конфликтов, методы разрешения конфликтов и управления

**Уметь:** определять место и роль управления персоналом в системе управления предприятием; определять основные направления кадровой политики предприятия; мотивировать и стимулировать сотрудников торгового предприятия; находить организационно-управленческие решения в конфликтных и стрессовых ситуациях.

**Владеть:** навыками планирования и развития деловой карьеры; навыками разработки, принятия и реализации организационно-управленческих решений в стандартных и нестандартных ситуациях, приемами повышения мотивации торгового персонала в трудовой деятельности и конструктивного разрешения конфликтных ситуаций в коллективе; профессионально необходимыми для руководителя знаниями, умениями и навыками в области делового общения

Объем дисциплины в зачетных единицах: 3 з.е.

Краткая аннотация содержания дисциплины

Дисциплина «Управление торговым персоналом» изучает персонал предприятия как объект управления. Закономерности управления персоналом. Базовые концепции управления персоналом в торговле. Сущность и классификацию методов управления персоналом. Административные, экономические и социально-психологические методы управления персоналом. Формирование кадрового потенциала организации. Управление адаптацией персонала. Оценка персонала предприятия торговли. Управление процессом обучения и повышения квалификации персонала. Конфликты в деятельности менеджера торгового предприятия. Понятие и природу стресса. Критерии эффективности организации. Расчет эффективности работы персонала.

Аннотация  
к рабочей программе дисциплины  
«Финансы и кредит»

Перечень планируемых результатов обучения

**Знать:** сущность экономических категорий «финансы» и «кредит», теоретические основы функционирования финансово-кредитной системы Российской Федерации; теоретические основы и сущность денег, финансов и кредита, финансово-кредитной системы и ее звеньев: бюджетной, кредитно-банковской систем и рынка ценных бумаг; особенности финансов предприятий и основ их функционирования.

**Уметь:** использовать приобретенные знания в практической работе; анализировать современные проблемы в области финансов и кредита и находить направления их решения; использовать методы и инструменты финансово-кредитного механизма для обоснования принятия управленческих решений.

**Владеть:** навыками аналитических разработок в области финансов, денежного обращения, кредита, др., в специальных дисциплинах и дисциплинах специализации: навыками научно-исследовательской работы по тематике рефератов; методиками решения задач по изучаемой теме дисциплины.

Объем дисциплины в зачетных единицах: 2 з.е.

Краткая аннотация содержания дисциплины

Дисциплина «Финансы и кредит» составляет теоретическую основу и практическую базу для формирования знаний студентов по изучению теоретических основ функционирования финансово-кредитной системы Российской Федерации; теоретических основ и сущности денег, финансов и кредита, финансово-кредитной системы и ее звеньев. Получения профессиональных умений и навыков в результате изучения особенностей финансов предприятий и основ их функционирования.