



**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса
(филиал) федерального государственного бюджетного образовательного
учреждения высшего образования «Московский государственный
университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый
казачий университет)»
в г. Вязьме Смоленской области**

**АННОТАЦИИ К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ
УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН**

по направлению подготовки

38.03.07 Товароведение

направленность (профиль) программы

Товароведная оценка качества товаров на этапах товародвижения, хранения
и реализации

Уровень образования

Прикладной бакалавриат

Квалификация (степень)

«Бакалавр»

форма обучения

очно- заочная

Программа подготовки: *прикладной бакалавриат*

Виды профессиональной деятельности:

- торгово-закупочная

-торгово-технологическая

Москва 2020

Б1.Б.01 Базовая часть.

Б1.Б. 01«История»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины:

Цели освоения дисциплины заключаются в:

- формировании у студентов фундаментальных теоретических знаний об основных закономерностях и особенностях всемирно-исторического процесса, основных этапах и содержании истории России с древнейших времен до наших дней,
- усвоении студентами уроков отечественной истории в контексте мирового опыта и общецивилизационной перспективы.
- получении представлений об экономическом, социальном, политическом и культурном развитии России;
- овладении необходимыми знаниями и умениями, которые можно применить для освоения последующих гуманитарных дисциплин.

Задачами дисциплины являются следующие:

- сформировать представление о многообразии исторического процесса, его закономерностях и особенностях;
- овладение научными методами и принципами исторического познания;
- выработать умение ориентироваться в существующих исторических школах, направлениях, подходах;
- сформировать способность извлекать и использовать уроки истории применительно к современным условиям.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

В результате освоения курса студент должен:

знать:

- основные исторические категории, исторические школы;
- этапы исторического развития России, место и роль России в истории человечества и в современном мире;
- роль истории как мировоззрения, общую методологию исторического познания;
- принципы научного исследования истории: объективности, историзма, социального подхода, альтернативности;
- особенности общественного развития, вариативность и основные закономерности исторического процесса, роль сознательной деятельности людей;
- факты, процессы и явления, характеризующие целостность отечественной и всемирной истории, а также самобытные черты исторического развития России;
- возможные альтернативы социального и политического развития общества, появляющиеся на переломных этапах его истории.

уметь:

- критически осмысливать накопленную историческую информацию, вырабатывать собственное аргументированное мнение;
- извлекать и систематизировать информацию из различных исторических источников;
- излагать результаты своей учебной и исследовательской работы;
- применять историческую информацию в решении вопросов, помогающих понимать социальную значимость своей будущей профессии;
- сопоставлять различные точки зрения и оценки исторических событий и личностей;
- противостоять заведомым искажениям и фальсификациям исторических событий и процессов;
- оценивать альтернативы общественного развития с учетом исторических реалий.

владеть:

- методами составления текстов научного стиля (конспекты, аннотации, рефераты, творческие эссе) с использованием различных приемов компрессии текста;
- методами анализа исторических и современных событий и процессов, политического и экономического контекста образовательных, профессиональных и социальных ситуаций;
- навыками устного и письменного аргументированного изложения собственной позиции на исторические темы;
- навыками публичной речи, аргументации, ведения дискуссии и полемики;
- навыками граждански и политически взвешенного поведения, корректировки своих политических взглядов и действий;
- навыками взаимодействия в поликультурной и полиэтничной среде;
- навыками исторического анализа при критическом восприятии получаемой извне социальной информации.

Основные разделы программы:

Раздел 1. От Древней Руси к формированию единого российского государства (VI - XVI вв.)

Тема 1.1. История как наука. Предмет истории.

Тема 1.2. Особенности становления древнерусского государства.

Тема 1.3. Генезис российской государственности в XII - XVI вв.

Раздел 2. Россия в эпоху Нового времени

Тема 2.1. Становление российского абсолютизма (XVII – XVIII вв.).

Тема 2.2. Россия в XIX веке.

Тема 2.3. Россия в начале XX века.

Раздел 3. Отечество в период Советской власти.

Тема 3.1. Социально-экономическое развитие страны в 1920 - 1930 гг.

Тема 3.2. СССР накануне и в начале второй мировой войны.

Тема 3.3. СССР в 1950 – 1980 гг.

Раздел 4. Россия на рубеже XX – XXI вв.

Тема 4.1. СССР в 1985 – 1991 гг. Перестройка

Тема 4.2. Становление новой российской государственности

Б1.Б. 02 «История казачества»

Цели и задачи освоения учебной дисциплины:

Цели дисциплины – способствовать формированию образовательного пространства, воздействующего на развитие личности патриота Ставрополья на основе изучения исторически сложившихся традиций казачества и методов духовно-нравственного, психологического, гражданского и военно-патриотического воспитания.

Задачи дисциплины:

- реализовать в практической деятельности принципы государственной политики и общие требования к содержанию образования, сформулированные в Законе «Об образовании в Российской Федерации»
- воспитание гражданственности и любви к Родине;
- защита системой образования национальных культур и региональных культурных традиций в условиях многонационального государства;
- формирование у учащихся картины мира, адекватной современному уровню знаний;
- формирование мировоззренческой, нравственной культуры;
- гуманизация и гуманитаризация процесса образования.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

В результате освоения курса студент должен:

знать:

- историю родного края, культуру населяющих его народов;
- историю зарождения и развития казачества в России;
- понимать место и роль казачьих сообществ в составе Российского государства.

уметь:

- на примере героических подвигов российских казаков, воспитывать в себе чувство патриотизма, любви к Родине;
- применять исторические знания в профессиональной и общественной деятельности, поликультурном общении;
- использовать полученные знания в повседневной жизни, перенимать опыт предыдущих поколений в решении межнациональных и межрелигиозных проблем.

владеть:

- навыками проектной деятельности и исторической реконструкции с привлечением различных источников;
- комплексом знаний об истории казачества в России, представлениями об общем и особенном в мировом историческом процессе;
- гражданской позицией как ответственного и активного члена российского общества;

- сформированным мировоззрением, соответствующему современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур.

Основные разделы программы:

Модуль 1. Версии происхождения донского казачества

Модуль 2. Казачество в российской империи

Тема 2.1. Донские казаки в войнах России XVIII века.

Тема 2.2. Атаманы С.Д. Ефремов, В.П. Орлов, А.К. Денисов.

Тема 2.3. Социально-экономическое развитие дона в XVIII – первой половине XIX вв.

Тема 2.4. Донцы в войнах России XIX – начала XX вв.

Тема 2.5. Атаманы М.И. Платов, Я.П. Бакланов.

Модуль 3. Социально-экономическое развитие дона в пореформенный период

Тема 3.1. Область войска донского в начале XX века.

Тема 3.2. Дон в революционных событиях 1917 года и гражданской войне.

Тема 3.3. Атаманы: А.М. Каледин, П.Н. Краснов и др.

Тема 3.4. Советская власть и донское казачество в 1920-1930 гг.

Тема 3.5. Строительство сталинского социализма.

Тема 3.6. Участие донских казаков в Великой Отечественной войне.

Тема 3.7. Казачество в СССР 1950-1980-е гг.

Тема 3.9. Возрождение казачества: проблемы и перспективы.

Б1.Б. 03 «Правоведение»

Цели и задачи дисциплины:

Цель формирование у студентов основ правовых знаний, обеспечивающих усвоение сущностных характеристик права, умение ориентироваться в системе законодательства и практике его применения, а также возможность дальнейшего углубленного изучения отдельных правовых дисциплин; дать обучающимся объем правовых знаний, необходимых для практического применения правовых норм, а также способствовать воспитанию у них уважения к праву, понимания необходимости строгого соблюдения и исполнения нормативных правовых актов.

При изучении данной дисциплины должны быть реализованы следующие **задачи**:

- овладение студентами комплексом знаний об основных понятиях, принципах, категориях и положениях права;
- освоение методик поиска необходимой информации, формирование источниковой и библиографической базы для обеспечения их юридически грамотного использования в изучаемой области общественных отношений;
- обучение студентов ориентированию в действующем законодательстве и его применению к правоотношениям;
- ознакомление студентов с действующей системой организации государственного регулирования правоотношений с учетом современных условий и развивающихся на их фоне тенденций;
- изучить основы конституционного (государственного) права, особенно в части основ конституционного строя, прав и свобод человека и гражданина;
- изучить общие положения основополагающих отраслей права российской правовой системы: административного, финансового, уголовного, экологического, гражданского, семейного, трудового права, а также правовых основ защиты государственной тайны;
- приобрести начальные практические навыки работы с законами и иными нормативными правовыми актами (т.е. поиск необходимых нормативных актов, соответствующих норм и т. д.).

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- основные положения о государстве и праве;
- сущность и содержание основных понятий и категорий государства и права;
- основы правовых статусов субъектов правоотношений;
- механизм правового регулирования правоотношений.

Уметь:

- оперировать юридическими понятиями и категориями;

- анализировать юридические факты и возникающие в связи с ними правовые отношения;
- решать задачи, соответствующие его квалификации и квалификационным требованиям, указанным в Государственном образовательном стандарте;
- обосновывать и принимать в пределах должностных обязанностей решений, а также совершать действия, связанные с реализацией гражданско-правовых норм;
- анализировать, толковать и правильно применять правовые нормы;
- совершать юридические действия в точном соответствии с законом;
- осуществлять правовую экспертизу нормативных правовых актов;
- давать квалификационные юридические заключения и консультации;
- правильно составлять и оформлять юридические документы.

Владеть:

- юридической терминологией;
- навыками работы с правовыми актами;
- навыками анализа различных правовых явлений, юридических фактов, правовых норм и правовых отношений, являющихся объектами профессиональной деятельности;
- навыками анализа правоприменительной и правоохранительной практики;
- навыками разрешения правовых проблем и коллизий;
- навыками реализации норм материального и процессуального права.

Основные разделы программы:

Раздел 1. Общество и государство.

Тема 1.1. Происхождение права и государства.

Тема 1.2. Понятие и сущность государства.

Тема 1.3. Гражданское общество и правовое государство.

Тема 1.4. Понятие права, правопонимание и социальное назначение права.

Тема 1.5. Источники права.

Тема 1.6. Правовые правоотношения.

Тема 1.7. Правомерное поведение. Правонарушение и юридическая ответственность.

Тема 1.8. Правотворчество и законодательный процесс.

Тема 1.9. Законность и правопорядок.

Раздел 2. Основы отраслей российского права.

Тема 2.1. Конституционное право – ведущая отрасль российского права.

Тема 2.2. Основы гражданского права.

Тема 2.3. Основы трудового права.

Тема 2.4. Основы семейного права.

Тема 2.5. Основы административного права.

Тема 2.6. Основы правового регулирования экономической (профессиональной) деятельности и основы законодательства в области финансов.

Тема 2.7. Основы уголовного права.

Тема 2.8. Основы экологического права и земельного законодательства.

Тема 2.9. Современное международное право и мировой порядок.

Б1.Б. 04 «Физическая культура и спорт»

Цели и задачи дисциплины:

Цель - формирование личной физической культуры студента как системного качества личности, неотъемлемого компонента общей культуры будущего специалиста, способного реализовать ее в социально-профессиональной деятельности и в семье, а также способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности.

При изучении данной дисциплины должны быть реализованы следующие **задачи**:

- содействие разностороннему развитию, физическому совершенствованию личности;
- включение в реальную физкультурно-оздоровительную и спортивную практику;
- содействие обеспечению успешной подготовки к будущей профессиональной деятельности через формирование профессионально важных физических и психофизиологических качеств личности;
- формирование потребности студентов в систематических занятиях физической культурой и спортом, физическом самосовершенствовании;
- содействие сохранению и укреплению здоровья через использование доступных средств физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности;
- формирование потребности в здоровом образе жизни;
- формирование знаний, умений и навыков, обеспечивающих успешность самонаблюдений и самооценки функционального состояния организма;
- формирование навыков самостоятельной организации досуга с использованием средств физической культуры и спорта.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- основы физической культуры.

Уметь:

- применять методы и средства физической культуры.

Владеть:

- навыками правильного использования методов и средств физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

Основные разделы программы:

Тема 1. Особенности физкультурного образования. Место физической культуры и спорта в системе общей культуры.

Тема 2. Социально-биологические основы физической культуры.

Тема 3. Основы здорового образа жизни.

Тема 4. Физическая тренировка в обеспечении здоровья.

Тема 5. Средства и методы физической культуры в регулировании работоспособности.

Тема 6. Общая физическая и специально физическая подготовка.

Тема 7. Современные оздоровительные технологии.

Тема 8. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями.

Б1.Б. 05 «Русский язык и культура речи»

Цели и задачи дисциплины:

Цель – формирование культуры и интеллектуально-творческого потенциала личности будущего специалиста.

При изучении данной дисциплины должны быть реализованы следующие **задачи**:

- расширение этических знаний студентов,
- выработка профессиональной этики для успешной самореализации будущих специалистов в их дальнейшей деятельности.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- задачи, функции, принципы и этические категории;
- исторические предпосылки зарождения этики;
- идеи гуманизма на разных этапах человеческой духовной культуры;
- структуру и свойства морали как специфические формы общественных отношений;
- основные и специфические функции морали;
- влияние личных качеств специалиста на взаимоотношения с сотрудниками;
- значение личностного смысла профессиональной деятельности;
- основные критерии профессиональной этики;
- нормы поведения, характер взаимоотношений в обществе и ценности качеств личности;
- содержание и сущность философских и морально-этических представлений;
- характер, специфику, структуру нравственных отношений;
- особенности содержания и структуры профессиональной этики.

Уметь:

- анализировать методы позволяющие изучать этическую эрудицию, ценностные ориентации и нравственную специалиста;
- анализировать подходы к этике на разных культурно-исторических этапах развития общества;
- осуществлять педагогическую диагностику и оценивать уровень признаков деградации личности;
- анализировать и выделять уровни регуляции в отношениях между людьми;
- анализировать и выделять общественные и индивидуальные интересы через функции морали;
- внимательно и справедливо осуществлять контрольно-оценочную деятельность;
- различать объективные и субъективные условия развития педагогического творчества;

- анализировать свое поведение и признавать свои ошибки.

Владеть:

- методами самоанализа, самоконтроля собственной профессиональной деятельности;

- методами построения взаимоотношений на разных уровнях подсистемы;

- методами выявления закономерностей в видах профессиональной этики, объектом которых является человек.

Основные разделы программы:

Модуль 1. Структурные и коммуникативные свойства языка.

Тема 1.1. Язык – знаковая система.

Тема 1.2. Формы существования языка.

Тема 1.3 Литературный язык.

Модуль 2. Культура речи. Коммуникативные качества речи.

Тема 2.1 Язык и речь.

Тема 2.2. Правильность как коммуникативное качество речи.

Тема 2.3. Чистота как коммуникативное качество речи.

Тема 2.4 Богатство и разнообразие как коммуникативное качество речи.

Тема 2.5 Выразительность как коммуникативное качество речи.

Тема 2.6. Точность как коммуникативное качество речи.

Тема 2.7 Логичность как коммуникативное качество речи.

Тема 2.8 Доступность как коммуникативное качество речи.

Тема 2.9 Уместность как коммуникативное качество речи.

Модуль 3. Функциональные стили современного русского языка.

Тема 3.1 Общая характеристика функциональных стилей.

Тема 3.2 Официально-деловой стиль.

Тема 3.3 Научный стиль.

Тема 3.4. Газетно-публицистический стиль.

Тема 3.5 Разговорно-обиходный стиль.

Тема 3.6 Художественный стиль.

Модуль 4. Основы ораторского искусства.

Б1.Б. 06 «Философия»

Цели и задачи дисциплины:

Целью освоения учебной дисциплины является осмысление наиболее общих закономерностей природной и социальной реальности в органическом единстве с сущностью и природой человека, а также формирование целостного мировоззрения, системного видения и осмысления вещей, процессов и явлений действительности, их взаимосвязи и взаимодействия; формирование адекватной современным требованиям методологической культуры, так как философское знание выступает как логико-теоретический инструмент познания мира и определяет степень фундаментализации содержания профессиональной подготовки студента; обогащение мотивационных структур будущих специалистов пониманием подлинно гуманистического смысла их профессиональной деятельности; актуализации способности и интереса к творческой деятельности, потребности в непрерывном самообразовании.

При изучении данной дисциплины должны быть реализованы следующие **задачи**:

- ознакомление с основным содержанием основных философских систем и направлений;
- овладение категориально-понятийным аппаратом философии;
- формирование у студента способностей философской рефлексии, предвидения социальных, нравственных и экологических последствий своей деятельности;
- формирование умений творческого применения философских знаний в профессиональной и любой другой деятельности;
- выработка системного подхода к анализу научно-специальных проблем.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- основные разделы и направления философии;
- методы и приемы философского анализа проблем;
- своеобразие философии, её месте в культуре, научных, философских и религиозных картинах мироздания;
- сущность, назначение и смысл жизни человека;
- понимать сущность взаимоотношения духовного и телесного, сознательного и бессознательного, биологического и социального начал в человеке;
- сущность отношения человека к природе, глобальные проблемы современности;
- знать и уметь разбираться в типологиях личности, её свободы и ответственности;

- понимание нравственных обязанностей человека по отношению к другим и себе;
- иметь представление и способность ориентироваться в многообразии форм человеческого знания, соотношении истины и заблуждения, знания и веры, рационального и иррационального в человеческой жизнедеятельности;
- понимать смысл духовных ценностей, их значение в творчестве и жизнедеятельности;
- понимать специфику современной цивилизации и многообразие путей социального развития.

Уметь:

- самостоятельно анализировать социально-философскую литературу;
- раскрывать взаимосвязи между социальными, экономическими и духовными реалиями современности.
- использовать категориальный и понятийный аппарат философии для системного анализа явлений природной и общественной жизни;
- владеть методами аргументации и доказательства;
- использовать различные мыслительные стратегии;
- толерантно использовать методы критики и опровержения;
- уметь правильно формировать предельные обобщения;
- интерпретировать конкретное с точки зрения всеобщего;
- демонстрировать способность и готовность к использованию диалоговой и толерантной социальной коммуникации; к анализу и самоанализу, к самокритичности, к самосовершенствованию.

Владеть:

- аргументированного изложения собственной точки зрения, публичной речи, аргументации, ведения дискуссии и полемики, практического анализа логики различного рода рассуждений;
- критического восприятия информации;
- культуры мышления, обобщения, анализа, синтеза;
- анализа современных мировоззренческих проблем;
- анализа специфики различных уровней сложных самоорганизующихся систем;
- обоснования своей профессиональной точки зрения, раскрывая не только ее экономическое, но и социально-гуманитарное значение.

Основные разделы программы:

Модуль 1. Проблематика философии в ее историческом развитии.

Тема 1.1. Предмет и специфика философского знания

Тема 1.2. Философия Древнего Мира.

Тема 1.3. Философия Средневековья и Возрождения.

Тема 1.4. Философия Нового Времени и эпохи Просвещения.

Тема 1.5. Немецкая классическая философия. Философия марксизма

Тема 1.6. Русская философия.

Тема 1.7. Современная зарубежная философия.

Модуль 2. Философия бытия, сознания и познания.

Тема 2.1 Проблема бытия в философии

Тема 2.2. Проблема развития в современной философии и науке

Тема 2.3. Философские проблемы сознания

Тема 2.4. Проблема познания в философии. Научное познание.

Модуль 3. Бытие человека в современном мире

Тема 3.1. Проблема человека в философии.

Тема 3.2. Проблема смысла человеческого существования.

Тема 3.3. Человек в мире духовных ценностей.

Тема 3.4. Человек в информационно-техническом мире.

Модуль 4. Социальная философия

Тема 4.1. Общество как предмет философского осмысления.

Тема 4.2. Особенности, проблемы и перспективы современной цивилизации.

Тема 4.3. Глобальные проблемы современности и пути их решения.

Б1.Б. 07 «Психология»

Цели и задачи дисциплины:

Целью освоения учебной дисциплины являются:

- формирование системных представлений и понимания психологической сущности управленческой деятельности;
- овладение основными социально-психологическими методами управления;
- развитие мотивации личностного роста.

При изучении данной дисциплины должны быть реализованы следующие **задачи**:

- изучение теоретико-методологических основ психологии управления, включающее знакомство с концепциями, понятиями, закономерностями психологии управления;
- выявление психологических особенностей управленческого труда;
- овладение психологическим анализом личности в процессе управленческих взаимодействий;
- формирование знаний о закономерностях межличностных взаимоотношений в организации;
- ознакомление с технологиями оптимизации управленческих взаимоотношений.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- психологические аспекты управления, способы разрешения конфликтных ситуаций в коллективе;
- социально-психологические основы управленческой деятельности;
- методики изучения психологических явлений в сфере управления.

Уметь:

- выделить психологическую составляющую процесса управления;
- анализировать психологические особенности эффективности управления;
- разбираться в особенностях психологии индивида и группы;
- использовать в своей деятельности социально-психологические приемы управленческого общения;
- эффективно взаимодействовать и влиять на поведение других;
- ставить задачи перед специалистами в области управления персоналом.

Владеть:

- приемами самоанализа и саморазвития, механизмами управления групповыми явлениями и процессами, способами преодоления конфликтных ситуаций.

Основные разделы программы:

Модуль 1.

Тема 1.1. Психологическая концепция управления.

Тема 1.2. Психология субъекта управленческой деятельности.

Тема 1.3. Психология управления групповыми и процессами.

Модуль 2.

Тема 2.1 Психология управленческого общения.

Тема 2.2. Психология организационного поведения.

Тема 2.3. Психология управления конфликто.

Модуль 3.

Тема 3.1. Психологические проблемы организации.

Тема 3.2. Социально-психологические основы принятия управленческих решений.

Тема 3.3. Психологические аспекты самоменеджмента руководителя.

Тема 3.4. Психология субъекта управленческой деятельности.

Б1.Б. 08 «Экономика»

Цели и задачи дисциплины:

Целью изучения дисциплины является формирование экономических знаний в различных сферах деятельности.

Задачи изучения дисциплины:

- изучение теоретических основ функционирования рыночной экономики, основных экономических понятий, методов, приемов, экономических законов и экономических отношений;
- формирование базовых знаний, умений и навыков, самостоятельно и объективно анализировать экономические процессы на макро- и микроуровне и принимать правильные управленческие решения в условиях рыночной экономики и экономических кризисов.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- экономические основы при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах.

Уметь:

- использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах.

Владеть:

- способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах.

Основные разделы программы:

Тема 1. Общие вопросы экономической науки.

Тема 2. Рынок. Спрос и предложение. Поведение потребителя в рыночной экономике.

Тема 3. Производство и фирма. Издержки. Конкуренция.

Тема 4. Рынки факторов производства.

Тема 5. Национальная экономика и ее важнейшие показатели.

Тема 6. Экономический рост и экономические циклы.

Тема 7. Макроэкономическое равновесие.

Тема 8. Государственные расходы и налоги.

Тема 9. Деньги и их функции.

Б1.Б. 09 «Духовно-нравственные основы и культура российского казачества»

Цели и задачи дисциплины:

Цель: репрезентация казачества как самобытного духовно-религиозного, исторического, социального, культурно-эстетического и этнопсихологического феномена.

Задачи изучения дисциплины:

- формирование понятийного аппарата дисциплины;
- изучение различных концепций генезиса и становления духовной культуры казачества;
- ознакомление с православными основами культуры российского казачества;
- освоение теоретических, практических и организационных основ культуры российского казачества в контексте его роли в современном социуме и государственно-политической системе;
- формирование общих знаний студентов об основных закономерностях культурно-исторического развития военно-патриотической культуры казачества и ее выдающихся представителей;
- изучение семейных и образовательных традиций в культуре казачества;
- формирование представлений о потенциале развития, перспективах интеграции духовно-нравственной культуры и принципов патриотического служения современного казачества в современном обществе.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- историко-культурные этапы становления и развития этнопсихологии и этнокультуры казачества;
- теоретико - методологические принципы культурно – исторического подхода к исследованию особенностей этнопсихологического, духовного и культурного развития казачества и его традиций;
- содержание понятий «культура», «история», «мировоззрение», «этнокультура», «этнопсихология», «культурно-историческая ментальность», их взаимосвязь в контексте формирования и развития национального самосознания казачьей народности;
- культурно - исторические факторы, оказывающие влияние на развитие личности и психики человека в конкретных геополитических, идеологических и духовно-религиозных обстоятельствах развития;
- основные культурно-исторические механизмы развития личности и

миропонимания казака в онтогенезе, процессах обучения, воспитания, межличностного и межкультурного взаимодействия;

- выдающихся представителей духовной, воинской, научной и культурной элиты казачества, видных деятелей искусства, литературы, образования, творческой интеллигенции из казачьих родов.

Уметь:

- выполнять самостоятельные научно-практические задания, предусмотренные программой дисциплины;

- свободно и адекватно использовать специальные термины;

- ориентироваться в различных видах и формах проявления казачьей культуры;

- эффективно применять методы работы с научной литературой по культурологической, исторической, культурно – исторической, философской, психологической и педагогической проблематике;

- применять конструктивные методы и методики, адекватные целям и задачам культурно – исторических и культурно – психологических исследований по проблематике культуры казачества;

- участвовать в культурных мероприятиях, научных форумах и конференциях, требующих компетентного владения информацией о культуре, традициях, воинском служении и актуальных проблемах казачества.

Владеть:

- самостоятельно изучать, понимать, интерпретировать научную и методическую литературу по проблематике истории и культуры казачества;

- эффективные психотехнические приемы педагогических коммуникаций в ходе дискуссий и презентаций;

- владение навыками межкультурной коммуникации;

- конструктивное использование инновационных методов развивающего обучения и воспитания субъектов разных возрастных групп; владение приемами решения возможных конфликтов в ходе образовательного и воспитательного процессов;

- применение системы этических, художественно-эстетических и общекультурных подходов к выполнению любых психолого-педагогических и культурных мероприятий, посвященных проблеме казачества;

- реализацию авторского подхода при реализации проектных заданий.

Основные разделы программы:

Раздел 1. Историко-культурная эволюция казачества.

Тема 1.1. Концепции происхождения.

Тема 1.2. Определение, этнокультура, этнопсихология.

Тема 1.3. Гетман К.Г. Разумовский в истории казачества.

Раздел 2. Казачество и Церковь: традиции благочестия и потенциал развития.

Тема 2.1. Древнехристианский аскетизм как первооснова православной антропологии.

Тема 2.2. Преподобный Сергей Радонежский: Золотой век святости в истории отечественной культуры.

Тема 2.3. Преемственность традиций святости и социокультурного служения в российском казачестве.

Тема 2.4. Эволюция возрождения православной культуры в современной России. Вклад российского казачества.

Тема 2.5. Перспективы взаимодействия казачества и Церкви.

Раздел 3. Патриотическое служение казачества. Духовные покровители. Военская культура и защита Отечества.

Тема 3.1. Духовно-патриотическая миссия русского православного воинства: святые Феодор Санаксарский и адмирал Феодор Ушаков.

Тема 3.2. Казачество в войне 1812 года.

Тема 3.3. Воинский, научный и духовный подвиг митрополита Серафима (Чичагова).

Тема 3.4. Военные подвиги донского казачества: именная летопись.

Тема 3.5. Патриотическое служение казачества в годы Великой Отечественной войны и послевоенный период.

Раздел 4. Традиции образования и воспитания казаков: духовная преемственность, актуальные проблемы и перспективы.

Тема 4.1. Творчество М.В. Ломоносова в ценностях русской образовательной культуры и приоритетах казачества.

Тема 4.2. Наука и просвещение в деятельности ученых-иерархов Русской Православной Церкви (XIX-XXI вв.).

Тема 4.3. Политическая культура и гражданственность деятелей Русской Православной Церкви в военный период как предмет патриотического воспитания казачьей молодежи.

Тема 4.4. Детерминанты семейного воспитания качества и образовательной системы кадетских корпусов.

Тема 4.5. Репрезентация непрерывного образования российского казачества в модулях высшей школы: задачи и решения.

Раздел 5. Российское казачество в системе межкультурных связей. Зарубежное казачество.

Тема 5.1. Международное участие российского казачества в исторической ретроспективе и современности.

Тема 5.2. Возможности межкультурного взаимодействия.

Тема 5.3. Зарубежное казачество: опыт культурной преемственности.

Раздел 6. Перспективы служения казачества в современной России.

Тема 6.1. Практика восстановительного этапа: проблемы и потенциал развития.

Тема 6.2. Образ современного казачества в общественном сознании: поиск позитивных оснований.

Тема 6.3. Духовный вектор консолидации и социокультурной миссии казачества.

Раздел 7. Казачество в культуре и искусстве: художественно-эстетический аспект.

Тема 7.1. Духовные основы музыкального творчества и русской певческой культуры.

Тема 7.2. Кубанский казачий хор как выдающийся феномен музыкального искусства.

Тема 7.3. Тема казачества в литературе, живописи, музыкальных произведениях, кинематографе.

Б1.Б. 10 «Роль казачества в формировании и развитии Российской государственности»

Цели и задачи дисциплины:

Цель:

- удовлетворение потребностей в качественном образовании, духовно-нравственном и гражданском становлении физически здоровой, образованной, свободной, гуманной, творческой личности, уважающей традиции и культуру своего и других народов, проявляющей национальную и религиозную терпимость, обладающей качествами гражданина и патриота.

- осознание студентами своей социальной идентичности в широком спектре – как граждан своей страны, жителей своего края, города, представителей определенной этнонациональной и религиозной общности, хранителей традиций рода и семьи, личности будущего специалиста и гражданина.

Задачи изучения дисциплины:

- углубление знаний учащихся об историческом пути казачества с момента становления до нашего времени, его социальном, духовном и нравственном опыте на основе ознакомления с трудами историков, с историческими документами, истоками духовной культуры;

- развитие способностей учащихся осмысливать процессы возрождения казачества и проблемы казачьего движения на основе исторического анализа их уникальности и восприятие казачества как части общей истории Российской государственности;

- освоение теоретических, практических и организационных основ культуры российского казачества в контексте его роли в современном социуме и государственно-политической системе;

- формирование ценностных ориентаций и убеждений учащихся на основе личностного осмысления опыта истории, восприятия идей гуманизма, уважения прав человека и демократических ценностей, патриотизма через ознакомление роли казачества на службе Отечеству.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- основные этапы и главные события истории казачества в России;
- важнейшие достижения культуры и системы ценностей, сформировавшиеся в ходе жизни казаков; целостность и системность казачества России;
- особенности исторического пути казачества России;
- роль православия в жизни казаков в России;

- взаимосвязь казачьей культуры с культурой русского народа;
- представления об историческом пути казачества, о преемственности исторических эпох и непрерывности исторических процессов в истории казачества;
- базовые знания об основных этапах возникновения и становления казачества как военно-служилого сословия;

Уметь:

- соотносить общие исторические процессы и отдельные факты; объяснять смысл изученных исторических понятий и терминов, выявлять общность и различия сравниваемых исторических событий и явлений; определять на основе учебного материала причины и следствия важнейших исторических событий;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для понимания исторических причин и исторического значения событий и явлений современной жизни;
- осознавать себя как представителя исторически сложившегося гражданского, этнокультурного, конфессионального сообщества, гражданина России;
- применять понятийный аппарат в культурном развитии казачества и приёмы исторического анализа для раскрытия сущности и значения событий и явлений прошлого и современности;
- искать, анализировать, систематизировать и оценивать информацию различных источников, раскрывая её социальную принадлежность и познавательную ценность;
- применять конструктивные методы и методики, адекватные целям и задачам культурно – исторических и культурно – психологических исследований по проблематике культуры казачества;
- участвовать в культурных мероприятиях, научных форумах и конференциях, требующих компетентного владения информацией о культуре, традициях, воинском служении и актуальных проблемах казачества.

Владеть:

- способностью применять знания о роли казачества для осмысления общественных событий и явлений прошлого и современности;
- уважение к отечественному историческому наследию, культуре своего и других народов, готовность применять знания для выявления и сохранения культурного развития России в истории казачества;
- самостоятельно изучать, понимать, интерпретировать научную и методическую литературу по проблематике роли казачества в становлении Российской государственности;
- владение навыками межкультурной коммуникации;

- применение системы этических, художественно-эстетических и общекультурных подходов к выполнению любых психолого-педагогических и культурных мероприятий, посвященных проблеме казачества.

Основные разделы программы:

Раздел 1. История казачества как часть общей истории российского государства

Тема 1.1. Введение. Предмет и задачи курса.

Тема 1.2. Православие как источник духовности казачества.

Раздел 2. Культура, традиции, знания

Тема 2.1. Казачьи традиции, народные знания и фольклор.

Тема 2.2. Культура физического воспитания казачества.

Тема 2.3. Материальная культура казачества.

Раздел 3. Роль казачества в формировании и развитии Российского государства

Тема 3.1. Расказачивание как социально-историческая проблема.

Тема 3.2. Значение казачества в разные исторические периоды.

Тема 3.3. Роль казачества в истории России.

Тема 3.4. Казачество в XX веке.

Б1.Б. 11 «Безопасность жизнедеятельности»

Цели и задачи дисциплины:

Целями дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» являются формирование профессиональной культуры безопасности, под которой понимается готовность и способность личности использовать в профессиональной деятельности приобретенную совокупность знаний, умений и навыков для обеспечения безопасности в сфере профессиональной деятельности, характера мышления и ценностных ориентаций, при которых вопросы безопасности рассматриваются в качестве приоритета.

Задачи дисциплины:

- Овладение студентами понятийным аппаратом и терминологией в области безопасного и здорового образа жизни;
- Формирование у студентов представлений об основах безопасности жизнедеятельности, сущности опасных и чрезвычайных ситуаций, поражающих факторах;
- Формирование знаний о принципах, методах, средствах и системах обеспечения безопасности и формирования здоровья;
- Воспитание мировоззрения и культуры безопасного и здоровьесберегающего мышления, поведения и деятельности в различных условиях.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- основные техносферные опасности, их свойства и характеристики, характер воздействия вредных и опасных факторов на человека и природную среду;
- методы защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности;
- базовые законодательные и нормативные правовые основы обеспечения безопасности жизнедеятельности;
- принципы обеспечения безопасности взаимодействия человека со средой обитания, оптимизации условий деятельности;
- последствия воздействия на человека травмирующих и поражающих факторов;
- базовые методы идентификации опасностей;
- основные методы и средства обеспечения безопасности, экологичности и устойчивости жизнедеятельности в техносфере;
- основные способы повышения устойчивости функционирования объектов экономики и территорий в чрезвычайных ситуациях;

- мероприятия по защите населения и персонала в чрезвычайных ситуациях, включая военные условия и основные способы ликвидации их последствий;

Уметь:

- идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать их риск;

- выбирать методы защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности;

- выбирать способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности;

Владеть:

- законодательными и правовыми актами в области безопасности и охраны окружающей среды, требованиями к безопасности технических регламентов в сфере профессиональной деятельности;

- базовым понятийно-терминологическим аппаратом в области безопасности и защиты окружающей среды;

- методами контроля основных параметров среды обитания, влияющих на здоровье человека;

- базовыми способами и технологиями защиты в чрезвычайных ситуациях.

Основные разделы программы:

Модуль 1. Безопасность в техносфере.

Тема 1.1. Введение в безопасность. Основные понятия и определения в техносферной безопасности.

Тема 1.2. Идентификация и воздействие на человека и среду обитания вредных и опасных факторов.

Тема 1.3. Обеспечение комфортных условий жизнедеятельности человека.

Тема 1.4. Защита человека и среды обитания от вредных и опасных факторов антропогенного и техногенного происхождения.

Модуль 2. Основы электромагнитной безопасности.

Тема 2.1. Виды неионизирующих электромагнитных полей и их воздействие на человека.

Тема 2.2. Нормирование и защита от последствий воздействия электромагнитных излучений.

Тема 2.3. Система комплексной защиты пользователей ПЭВМ.

Модуль 3. Безопасность в условиях ЧС.

Тема 3.1. Нормативно-правовое регулирование по подготовке к защите и по защите населения в условиях ЧС природного и техногенного характера, их классификация.

Тема 3.2. Действия казачьих сообществ при угрозе и возникновении ЧС природного характера.

Тема 3.3. Действия казачьих сообществ при угрозе и возникновении ЧС техногенного характера, а также при угрозе и совершении террористических актов.

Б1.Б. 12 «Иностранный язык»

Цели и задачи дисциплины:

Цели дисциплины - сформировать практическое владение иностранным языком как вторичным средством письменного и устного общения в сфере профессиональной деятельности

Задачи дисциплины: В процессе достижения задачи обучения языку реализуются образовательные и воспитательные задачи обучения языку, входящие составной частью в вузовскую программу гуманитаризации высшего образования

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- основные фонетические, лексические и грамматические явления иностранного языка, позволяющие использовать его как средство коммуникации; культуру и традиции стран изучаемого языка; основные правила речевого этикета в бытовой сфере общения

Уметь:

- распознавать и продуктивно использовать основные лексико-грамматические средства в коммуникативных ситуациях бытового общения; понимать содержание различного типа текстов на иностранном языке; самостоятельно находить информацию о странах изучаемого языка из различных источников (периодические издания, Интернет, справочная, учебная, литература); применять языковой материал в устных и письменных видах речевой деятельности на иностранном языке

Владеть:

- иностранным языком на уровне, позволяющем осуществлять основные виды речевой деятельности; различными способами устной и письменной коммуникации; навыками адекватного реагирования в ситуациях бытового, академического и профессионального общения

Основные разделы программы дисциплины

Раздел 1. Семья.

Раздел 2. Страны.

Раздел 3. Покупки.

Раздел 4. Спорт, здоровый образ жизни.

Раздел 5. Образование.

Раздел 6. Защита окружающей среды.

Раздел 7. Устройство на работу.

Раздел 8. Введение в сферу деятельности.

Б1.Б.13 «Математика»

Цели и задачи дисциплины:

Целями изучения дисциплины являются:

- подготовка в области фундаментальной математики; формирование общекультурных и профессиональных компетенций;
- привитие навыков современных видов математического мышления, формирование готовности использования математических методов в практической и профессиональной деятельности;
- формирование умения разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке;
- применение математических понятий при описании типовых профессиональных задач и использование математических методов при их решении.

Задачи изучения дисциплины:

- повысить математическую культуру и формирование логического мышления;
- подготовка в области фундаментальной математики;
- формирование общекультурных и профессиональных компетенций;
- привитие навыков современных видов математического мышления;
- формирование готовности использования математических методов в практической и профессиональной деятельности;
- формирование умения разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке;
- применение математических понятий при описании типовых профессиональных задач и использование математических методов при их решении.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- методы линейной алгебры и аналитической геометрии; методы дифференциального и интегрального исчисления, методы решения дифференциальных уравнений первого и второго порядков;
- основные понятия и методы теории вероятностей и математической статистики;
- основные понятия математического анализа, линейной алгебры и аналитической геометрии.

Уметь:

- разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке;
- применять математические понятия при описании прикладных задач и

использовать математические методы при их решении;

- решать типовые задачи.

Владеть:

- методами математического описания типовых профессиональных задач, применять математические методы при их решении и интерпретировать полученные результаты.

Основные разделы программы:

Тема 1. Элементы линейной алгебры и аналитической геометрии.

Тема 2. Элементы математического анализа

Тема 3. Элементы теории дифференциальных уравнений.

Тема 4. Элементы дискретной математики, теории вероятностей и математической статистики.

Б1.Б.14 «Физика»

Цели и задачи дисциплины:

Целями изучения дисциплины являются:

- дать целостное представление о содержании, основных понятиях, концепциях и методах современной физической науки.

Задачи изучения дисциплины:

- формирование представления о месте и роли физики в современном мире;
- формирование системы основных понятий, используемых для описания важнейших физических моделей и физических методов, и раскрытие взаимосвязи этих понятий;
- ознакомление обучающихся с элементами аппарата физики, необходимого для решения теоретических и практических задач;
- освоение основных приемов решения задач по разделам дисциплины;
- формирование навыков самостоятельного изучения специальной литературы;
- развитие логического мышления, навыков физического исследования явлений и процессов, связанных с профессиональной деятельностью;
- формирование навыков самостоятельной работы, организации исследовательской работы.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- основные физические явления, фундаментальные понятия, законы и теории следующих разделов физики: механики, термодинамики и молекулярной физики, электричества и магнетизма, оптики, основ физики атома и атомного ядра;
- основные методы теоретического и экспериментального исследования; методы измерения различных физических величин

Уметь:

- разбираться в физических принципах, используемых в изучаемых специальных дисциплинах;
- решать физические задачи применительно к изучаемым специальным дисциплинам и прикладным проблемам будущей специальности;
- измерять основные величины в механике, термодинамике, электротехнике, оптике.

Владеть:

- методами измерения основных величин в механике, термодинамике, электротехнике, оптике.

- **Основные разделы программы:**

Модуль 1.

1. Механика.

Тема 1.1. Кинематика поступательного и вращательного движения.

Тема 1.2. Динамика поступательного и вращательного движения в классической механике.

Тема 1.3. Элементы релятивистской механики.

2. Молекулярная физика и термодинамика.

Тема 2.1. Основы молекулярно-кинетической теории.

Тема 2.2. Основы термодинамики.

Тема 2.3. Явления переноса в термодинамически неравновесных системах.

Реальные газы.

Модуль 2.

3. Электричество и магнетизм.

Тема 3.1. Электрическое поле в вакууме и в веществе.

Тема 3.2. Магнитостатика.

Тема 3.3. Основы классической электродинамики.

4. Оптика.

Тема 4.1. Волновая оптика.

Тема 4.2. Квантовая природа излучения.

5. Основы физики атома и атомного ядра.

Тема 5.1. Элементы квантовой механики.

Тема 5.2. Основы квантовой природы атома.

Тема 5.3. Элементы физики атомного ядра и элементарных частиц.

Б1.Б.15 «Информационные технологии в профессиональной деятельности»

Цели и задачи дисциплины:

Целями изучения дисциплины являются:

- получение студентами знаний в области современных информационных технологий и их применения в химической научной и производственной сферах.

Задачи изучения дисциплины:

- формирование знаний о применении автоматизированных технологических комплексов в химических производствах, о построении и функционировании информационных и вычислительных сетей, их структуре, а также пакетов прикладных программ для совершенствования химических технологий и проектирования;

- овладение знаниями в области информационных технологий и систем автоматизации и проектирования в сферах химической технологии и организации производства;

- формирование профессиональных навыков использования прикладного программного продукта AutoCad 2007.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- методы автоматизированного сбора, передачи, обработки и накопления информации о параметрах технологических процессов;

- методы проектирования реляционных баз данных;

- способы применения вычислительной техники в рамках САПР для выбора, расчета, компоновки и графического изображения промышленных печей.

Уметь:

- анализировать химические процессы и производство как объект автоматизации и управления;

- выбирать структуру автоматизированных технологических комплексов, информационных и вычислительных сетей;

- проектировать базы данных в данной предметной области с получением программного продукта с помощью пакетов прикладных программ по разработке СУБД.

Владеть:

- представлением о применяемых для целей автоматизированного сбора, передачи, обработки и накопления информации технических

средствах, включая промышленные контроллеры и управляющие ЭВМ; - о применении вычислительной техники для выбора, компоновки и графического изображения химических промышленных аппаратов.

Основные разделы программы:

Тема 1. Понятие информационной технологии.

Тема 2. Виды информационных технологий.

Тема 3. Организация информационных процессов.

Тема 4. Информационные технологии в различных областях деятельности.

Тема 5. Информационные технологии в распределенных системах.

Тема 6. Технологии компьютерного моделирования.

Тема 7. Технологии создания программного обеспечения (ПО).

**Б1.Б.16 Модуль «Предпринимательство»
Б1.Б.16.01 «Основы предпринимательства»**

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины является формирование экономических знаний в предпринимательской деятельности.

Задачи изучения дисциплины:

- изучение теоретических и методологических основ предпринимательства,
- приобретение системного представления о предпринимательстве как науке;
- получение целостного представления о методах и инструментах ведения дела;
- освоение студентами приёмов и методов принятия, обоснования и реализации управленческих решений в сфере предпринимательства;
- изучение специфики предпринимательства в российских условиях.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- экономические основы предпринимательской деятельности.

Уметь:

- использовать основы экономических знаний в предпринимательской деятельности.

Владеть:

- способностью использовать основы экономических знаний в предпринимательской деятельности.

Основные разделы программы:

Тема 1. Общая характеристика предпринимательства.

- 1.1. Сущность предпринимательства (рассмотрение сущности предпринимательской деятельности в законодательных актах).
- 1.2. Функции предпринимательства.
- 1.3. Предпринимательство в классических экономических теориях.
- 1.4. Развитие учения о предпринимательстве в 20 в.

Тема 2. Организационно-правовые формы хозяйствования.

- 2.1. Хозяйственные общества и хозяйственные товарищества.
- 2.2. Полные товарищества и товарищества на вере (командное товарищество).
- 2.3. Общество с дополнительной и общество с ограниченной ответственностью.
- 2.4. Акционерные общества.

2.5. Государственные и муниципальные предприятия, их роль в становлении рынка.

Тема 3. Малое предпринимательство.

3.1. Сущность и критерии определения субъектов малого предпринимательства.

3.2. Преимущества и недостатки малого предпринимательства.

3.3. Место малых предприятий в экономике.

3.4. Причины, тормозящие развитие малого предпринимательства

Тема 4. Поиск и определение возможностей.

4.1. Анализ тенденций.

4.2. Выявление пустующих сегментов рынка.

4.3. Личные качества предпринимателя.

4.4. Техники генерации идей.

4.5. Стимулирование и защита новых идей.

Тема 5. Анализ реализуемости проект.

5.1. Анализ реализуемости товара/услуги.

5.2. Анализ реализуемости в отрасли/сегменте рынка.

5.3. Анализ организационной реализуемости.

5.4. Анализ финансовой реализуемости.

Тема 6. Основные этапы создания собственного дела.

6.1. Общие условия и принципы создания своего дела.

6.2. Бизнес планирование в деятельности предпринимателей.

6.3. Регистрация индивидуальных предпринимателей.

Б1.Б.16.02 «Менеджмент»

Цели и задачи дисциплины:

Целью освоения дисциплины является формирование основополагающих представлений об управлении социальными системами и об эволюции этих представлений, способность находить организационно-управленческие решения и готовность нести за них ответственность с позиций социальной значимости принимаемых решений.

Задачи изучения дисциплины:

- изучение основных теоретических вопросов;
- рассмотрение существующего российского и зарубежного практического опыта по управлению организацией.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- основные методы к самоорганизации и самообразованию.

Уметь:

- принимать решения в разработке стратегий управления человеческими ресурсами организаций.

Владеть:

- навыками проектирования организационных структур, планирования и осуществления мероприятий, распределения и делегирования полномочий с учетом личной ответственности за осуществляемые мероприятия.

Основные разделы программы:

Тема 1. Введение в менеджмент.

Тема 2. Эволюция концепций менеджмента.

Тема 3. Организация как система управления.

Тема 4. Функции менеджмента.

Тема 5. Организационные структуры управления.

Тема 6. Управленческие решения в системе менеджмента.

Тема 7. Коммуникации в системе менеджмента.

Тема 8. Социально-психологические аспекты менеджмента.

Тема 9. Особенности управления предприятием в современных условиях.

Тема 10. Оценка эффективности менеджмента.

Тема 11. Особенности международного менеджмента.

Б1.Б.16.03 «Экономика о пищевой промышленности»

Цели и задачи дисциплины:

Цель дисциплины - формирование у студентов цельного представления об экономике предприятия пищевой промышленности, умение принимать управленческие решения, ориентированные на повышение эффективности деятельности и укрепление конкурентоспособности предприятия.

Задачи изучения дисциплины:

- дать целостное представление о предприятии как основном субъекте предпринимательской деятельности, его целях, функциях, структуре ресурсов;
- показать особенности экономической работы на предприятии;
- раскрыть основы оценки эффективности и конкурентоспособности предприятия на рынке;
- научить практическим навыкам расчёта и оценки экономических показателей деятельности предприятия, возможности принятия эффективных управленческих решений.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- современное законодательство, методические и нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий;
- функции и задачи предприятий пищевой промышленности в условиях конкуренции, движущие мотивы развития их экономики;
- экономический механизм функционирования предприятия, его основные элементы;
- порядок формирования и методы управления ресурсами и затратами предприятия;
- экономическое содержание показателей хозяйственно-финансовой деятельности предприятия.

Уметь:

- организовывать экономическую работу на предприятии;
- оценивать экономическую эффективность ресурсов и затрат предприятия;
- рассматривать различные варианты управленческих решений и обосновывать их выбор по критерию эффективности;
- разрабатывать организационно-экономические мероприятия, нацеленные на развитие экономического потенциала предприятия, повышение его эффективности и укрепление конкурентоспособности

Владеть:

- методикой расчёта показателей эффективности использования отдельных видов ресурсов предприятия;
- методами оценки эффективности капитальных вложений и выбора наиболее выгодного варианта вложений капитала;
- методами составления производственной программы в зависимости от факторов, определяющих её величину;
- методикой расчёта и оценки финансовых результатов деятельности предприятия.

Основные разделы программы:

Тема 1. Предприятие и его роль в национальной экономике.

Тема 2. Механизм хозяйствования на предприятии.

Тема 3. Трудовые ресурсы и оплата труда работников.

Тема 4. Основные фонды.

Тема 5. Оборотные средства.

Тема 6. Организация производства и производственных процессов на предприятии.

Тема 7. Формирование объёмов деятельности предприятий пищевой промышленности.

Тема 8. Издержки производства.

Тема 9. Прибыль и рентабельность.

Б1.Б.17 «Неорганическая химия»

Цели и задачи дисциплины:

Целью освоения дисциплины «Неорганическая химия» является формирование уровня освоения компетенций обучающегося в области неорганической химии.

Задачи изучения дисциплины заключаются:

- в получении обучающимися представлений о сущности химических явлений;
- создании прочных знаний фундаментальных понятий, законов общей химии, химических свойств элементов и их соединений;
- приобретении способности использовать полученные знания, умения и навыки как при изучении последующих химических и специальных дисциплин, так и в сфере профессиональной деятельности, касающейся качества и безопасности продукции;
- формировании научного мировоззрения, играющего важную роль в развитии образного мышления и в творческом росте будущих бакалавров;
- формировании знаний основных законов химии и химических свойств элементов и их соединений, глубокое понимание и применение которых позволят как совершенствовать существующие, так и создавать новые технологические процессы для обеспечения сохранения качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции перерабатывающей промышленности.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- основные химические понятия и законы и их применение при разработке технологических процессов; основные закономерности протекания химических реакций; основы электрохимии;
- общие физико-химические свойства металлов и неметаллов и их соединений; общие свойства растворов электролитов и неэлектролитов; закономерности протекания электрохимических процессов;
- современные представления о строении атома и природе химической связи; основные типы химической связи и механизмы их образования в соединениях различных классов; зависимость физико-химических свойств веществ от типа связей в молекулах;

Уметь:

- проводить простейшие стехиометрические расчеты по химическим формулам и уравнениям; рассчитывать термодинамические функции: энтальпию, энтропию, энергию Гиббса;

- проводить расчет энергетического эффекта химической реакции; оценивать термодинамическую возможность протекания самопроизвольного процесса; определять направление смещения химического равновесия при воздействии на систему различных факторов;

- определять тип связи, характерный для молекулы, исходя из свойств образующих ее атомов; составлять уравнения обменных реакций в растворах электролитов;

Владеть:

- навыками составления реакций окисления-восстановления; расчета водородного показателя в растворах электролитов; работы с учебной, научной и справочной литературой по химии;

- навыками экспериментального определения скорости химической реакции; расчета изменения скорости реакции при изменении концентраций и давления; составления реакций взаимодействия металлов с водой, водными растворами солей, кислот, щелочей;

- навыками составления электронных и электронно-графических формул атомов элементов; определения кислотности среды при электролитической диссоциации кислот, оснований и солей.

Основные разделы программы:

Раздел 1. Строение вещества и общие закономерности химических процессов.

Тема 1.1. Современные представления о строении атома.

Тема 1.2. Химическая связь и строение молекул. Комплексные соединения.

Тема 1.3. Основы химической термодинамики.

Тема 1.4. Химическая кинетика и равновесие.

Раздел 2. Растворы.

Тема 2.1. Свойства растворов.

Тема 2.2. Окислительно-восстановительные реакции. Основы электрохимии.

Раздел 3. Металлы и их соединения.

Тема 3.1. Щелочные металлы.

Тема 3.2. Щелочноземельные металлы.

Тема 3.3. Подгруппа алюминия.

Тема 3.4. Переходные металлы

Раздел 4. Неметаллы и их соединения

Тема 4.1. Подгруппа углерода

Тема 4.2. Подгруппа азота

Тема 4.3. Подгруппа кислорода

Тема 4.4. Подгруппа галогенов

Б1.Б.18 «Органическая химия»

Цели и задачи дисциплины:

Цель учебной дисциплины - приобрести знания основных теоретических положений органической химии (о строении и реакционной способности важнейших классов органических соединений), сформировать целостную систему химического мышления. Изучение общих закономерностей химических взаимодействий органических соединений на основе их электронного строения и использовании полученных теоретических знаний для технологического регулирования производственных процессов химической технологии с последующим применением в профессиональной сфере и практических навыков включает:

- Производство и переработку полимеров;
- Химически основы технологии получения продукции из высокомолекулярных соединений полимерного характера;
- Управление качеством готовой продукции;
- Разработку новых видов продукции и технологий их производства в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области переработки полимеров и эластомеров;
- Разработку нормативной и технической документации, технических регламентов;
- Обеспечение контроля над соблюдением экологической чистоты производственных процессов;
- Участие в подготовке проектной документации для строительства новых, реконструкции и модернизации действующих предприятий.

Задачи:

- Развитие представлений о генетических связях между отдельными классами органических соединений;
- Освоение приёмов и методов работы с органическими веществами;
- Освоение современных методов разделения, определения констант и доказательство строения органических соединений;
- Предсказание химического поведения полимера органического происхождения в различных внешних условиях.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- основные этапы развития органической химии, исторические факты открытия органических веществ;
- химические основы процесса получения полимеров из мономеров,

основы синтеза мономеров;

- методы качественного и количественного анализа всех классов органических соединений.

Уметь:

- определять принадлежность органических соединений к определенным классам и группам на основе классификационных признаков; составлять формулы и давать названия по структурной формуле в соответствии с правилами номенклатуры ИЮПАК;

- составлять уравнения реакций получения органических соединений и реакций, характеризующих их химические свойства;

- работать с учебной и справочной литературой по органической химии.

Владеть:

- навыками безопасной работы с органическими веществами и химической аппаратурой;

- использованием справочной химической литературы;

- методами проведения химических реакций и процессов.

Основные разделы программы:

Модуль 1. Основные законы органической химии. Углеводороды и их галогенопроизводные

Тема 1.1. Введение. Теоретические представления в органической химии

Тема 1.2. Насыщенные, ненасыщенные углеводороды

Тема 1.3. Ароматические углеводороды

Тема 1.4. Галогенпроизводные углеводородов

Модуль 2. Кислородсодержащие органические соединения

Тема 2.1. Спирты

Тема 2.2. Фенолы, нафтолы

Тема 2.3. Простые эфиры

Тема 2.4. Карбонильные соединения

Тема 2.5. Карбоновые их функциональные производные

Модуль 3. Азотсодержащие органические соединения

Тема 3.1. Нитросоединения

Тема 3.2. Амины

Тема 3.3. Азо- и диазосоединения

Тема 3.4. Полифункциональные гетеросодержащие органические соединения

Б1.Б.19 «Микробиология»

Цели и задачи дисциплины:

Цель дисциплины «Микробиология» заключается в формировании системы знаний, умений и навыков по вопросам общей микробиологии, фундаментальных знаний о строении и свойствах микроорганизмов, входящих в состав живой материи, обмене веществ и энергии, заложить основы знаний технологических процессов и подготовить студентов к сознательному и глубокому усвоению научных основ технологии продуктов питания.

Курс микробиологии служит теоретической базой для создания современных технологий переработки пищевого сырья, поскольку растительные и животные ткани, органы животных являются продовольственным сырьем, химический состав которого в динамике хранения и производства продукции определяет качество конечного продукта питания.

Задачи дисциплины:

- Формирование у бакалавров системы знаний, умений и навыков по вопросам микробиологии;
- Приобретение основ знаний технологических процессов и подготовка бакалавров к сознательному и глубокому усвоению научных основ технологии продуктов питания;
- Освоение важности комплекса знаний о микробиологической природе и роли микроорганизмов в жизни человека. Об основных биохимических процессах, вызываемых микроорганизмами, о влиянии различных факторов на микроорганизмы
- Создание культуры профессионального понимания необходимости и способности целенаправленно вести поиск прогрессивных методов и технологий по повышению вкусовых качеств, пищевой ценности, увеличению сроков хранения пищевых продуктов;
- Овладение методами анализа микробиологических показателей качества сырья, полуфабрикатов и безопасности готовой продукции, направленных на снижение риска, появления некачественных продуктов питания в сфере обращения.

Углубленное изучение и освоение знаний в области микробиологии способствует успешному решению бакалавром задач в области качества сырья и готовой продукции на производстве, выявлению возможностей воздействия на направленность и интенсивность сложного комплекса факторов отвечающих за качество продукции.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать: фундаментальные разделы микробиологии в объеме, необходимых для понимания основных закономерностей микробиологических процессов с целью освоения технологий общественного питания.

Уметь: применять микробиологические методы для оценки качества пищевого сырья, оценивать состояние пищевого комплекса.

Владеть: техникой биохимических исследований по оценке свойств пищевого сырья растительного и животного происхождения.

Основные разделы программы дисциплины

Модуль 1. Общие сведения

Тема 1.1. Предмет и задачи микробиологии

Тема 1.2. Морфология и классификация микроорганизмов

Тема 1.3. Физиология микроорганизмов

Модуль 2. Экология микроорганизмов

Тема 2.1. Распространение микроорганизмов в природе

Тема 2.2. Культивирование и рост микроорганизмов

Тема 2.3. Биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами

Модуль 3. Основы микробиологического и санитарно-гигиенического контроля в пищевой промышленности

Тема 3.1. Возбудители заболеваний, передающихся через пищевые продукты

Тема 3.2. Микробиология пищевого сырья и продуктов

Б1.Б.20 «Основы автоматизации и прикладного технического программного обеспечения»

Целью изучения дисциплины является формирование знаний, умений, навыков и компетенций у обучающихся в области систем управления технологическими процессами пищевых производств и информационных технологий и использование их в профессиональной деятельности.

В процессе изучения дисциплины решаются следующие **задачи**:

- изучение стандартизации технических средств автоматизации и систем автоматического управления;
- основных принципов работы микропроцессорных систем управления; средств измерений и их основных элементов;
- методов и функций управления технологическими процессами пищевых производств;
- типовых моделей технологических процессов;
- методов и функций технологических процессов;
- систем управления технологическими процессами пищевых производств;
- формирование умения проводить расчеты по выбору технических средств автоматизации для конкретных систем автоматизации пищевых производств;
- теоретически и экспериментально определять статические и динамические характеристики специальных технических средств автоматизации;
- представлять типовые объекты пищевых производств с точки зрения их непрерывности;
- овладение способами математического моделирования типовых технологических процессов и устройств как объектов автоматического управления;
- методикой работы в программных комплексах, в том числе при проведении автоматизированной идентификации.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- основные требования к информационной безопасности при работе в глобальной сети;
- методы математического моделирования, стандартные пакеты прикладных программ;

Уметь:

- применять информационно-коммуникационные технологии;
- анализировать нормативные документы;

- анализировать поставщиков продукции с точки зрения соотношения «цена-качество»;

- оформлять производственно-техническую документацию в соответствии с действующими требованиями;

Владеть:

- осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья;

- определять этапы технологического процесса, влияющие на формирование конкретной характеристики продукции;

- определять этапы технологического процесса, оказывающие наибольшее влияние на качество продукции и технологического процесса.

Основные разделы программы:

Тема 1. Основные понятия и определения теории автоматизации и управления.

Тема 2. Методы и средства формирования информации о состоянии технологических объектов (процессов).

Тема 3. Основы метрологического обеспечения АСУТП.

Тема 4. Контроллеры.

Тема 5. Роль и место SCADA-системы в современном производстве.

Тема 6. Метрологическое обеспечение измерительных средств и систем управления технологическими процессами пищевых производств.

Тема 7. Метрологическое обеспечение измерительных средств и систем управления технологическими процессами пищевых производств.

Б1.Б.21 Логистика

Цель дисциплины: дать знания студентам в области эффективного использования логистики в коммерческой практике предприятий, организации управления службами в коммерческой логистике, стратегия и планирование в логистике, управление запасами, транспортные услуги, логистические информационные системы, методы оценки логистических затрат и пути их сокращения.

Основная учебная задача дисциплины - сформировать у студентов общие научные представления о структуре логистических систем и процессах их функционирования, навыки решения прикладных задач логистики.

Задачами изучаемой дисциплины являются:

- изучение понятийного аппарата логистики;
- определение теоретической концепции логистической системы и ее эффективное использование фирмами и предприятиями в коммерческой деятельности;
- изучение организационных структур логистических фирм и предприятий;
- изучение форм и методов организации интегрированного адаптивного управления снабжением, производством, сбытом на предприятии (фирме) в сфере материального производства и в сфере сервиса;
- изучение методов решения задач анализа и синтеза логистических систем, логистических цепей, логистической инфраструктуры на микро- и макроуровне;
- изучение современных форм и методов логистического менеджмента закупок, производства, распределения, организации транспортно-складской и информационной логистической инфраструктуры;
- рассмотрение практического применения теории и методологии логистики на предприятиях

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- место и роль логистики в развитии новой экономической теории;
- основы теории и методологии логистики организации;
- логистическую сущность экономической эффективности процессов производства и распределения материальных благ;
- основные функциональные области логистики и их роль в экономике предприятия;
- методы оптимизации движения и использования материальных и информационных потоков на предприятии;
- требования логистики к традиционной системе управления предприятием.

Уметь:

- выявлять недостатки системы управления предприятием исходя из логистической концепции управления;

•применять логистические принципы и методы управления потоковыми процессами на предприятии;

Владеть:

•навыками самостоятельного усвоения новых знаний в области теории логистики;

•методами анализа функционирования звеньев логистической цепи — «закупка», «производство», «запасы», «складирование», «транспорт», «распределение и сбыт», «сервис», «информация»;

•методами оценки резервов экономии от оптимизации движения и использования материального и других потоков на предприятии

Основные разделы программы:

Модуль 1. Введение в логистику

1. Теоретическая концепция логистической системы
2. Организация управления материалами и распределением в коммерческой логистике
3. Стратегия и планирование в логистике
4. Транспортные аспекты в логистике
5. Управление запасами в логистической системе
6. Система складирования в логистической системе
7. Логистические информационные системы

Модуль 2 Функциональные области логистики

8. Функционирование логистической системы
9. Логистика закупок
10. Производственная логистика
11. Распределительная логистика
12. Сервис в логистике

Модуль 3 Управление запасами в логистике

13. Системы управления запасами в логистике
14. ABC-анализ
15. XYZ-анализ

Б1.Б.22 Маркетинг

Цель дисциплины «Маркетинг» сформировать способность принимать обоснованные планово-управленческие маркетинговые решения с учетом видов экономической деятельности, а также осуществлять практическую проверку результатов и рекомендаций по маркетинговой деятельности предприятия. Бакалавр, получивший компетенции в области маркетинга, будет способствовать устойчивому функционированию и развитию организации на основе гармонизации интересов потребителей и производителей.

Задачами

- ознакомление с базовыми понятиями и основополагающими принципами маркетинга;
- формирование прикладных знаний в области использования форм и методов маркетингового управления организацией;
- формирование навыков креативной реализации теоретических и прикладных знаний маркетинга в практической деятельности менеджера на предприятии;
- воспитание нравственности, самостоятельности, способности к сотрудничеству, чувства ответственности, способности к успешной социализации в обществе и адаптации на рынке труда.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- экономические основы поведения организаций;
- различные структуры рынков;
- цели, задачи и функции маркетинговой деятельности организации;
- основные понятия и категории маркетинга;
- содержание маркетинговых концепций управления;
- направления и методы маркетинговых исследований;
- методы формирования спроса, товарного предложения, конкурентоспособных цен, систем распределения товаров и стимулирования сбыта;
- способы планирования маркетинговых коммуникаций;
- виды, содержание и способы разработки маркетинговых стратегий;
- функции и содержание системы управления маркетингом на предприятии.

Уметь:

- анализировать внешнюю и внутреннюю среду организации, выявлять ее ключевые элементы и оценивать их влияние на организацию;
- проводить анализ конкурентной среды отрасли ;
- ставить цели и формулировать задачи, связанные с реализацией маркетинговых стратегий ;
- использовать в практической деятельности информацию, полученную в

результате маркетинговых исследований;

- планировать и осуществлять мероприятия, направленные на реализацию маркетинговой стратегии (ставить и решать задачи операционного маркетинга);

- воспринимать, обобщать и анализировать информацию, ставить цели и выбирать пути их достижения;

- логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь;

- работать в коллективе;

- осуществлять деловое общение: публичные выступления, переговоры, проведение совещаний, деловую переписку, электронные коммуникации;

Владеть:

- методами анализа поведения потребителей;

- методами анализа конкурентной среды отрасли;

- методами разработки маркетинговых стратегий;

- методами маркетинговых исследований;

- методами разработки, реализации и оценки маркетинговых мероприятий;

- методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, навыками работы с компьютером как средством управления информацией.

Основные разделы программы:

Тема 1 Становление и развитие маркетинга

Тема 2 Основные понятия маркетинга

Тема 3 Рынок и его особенности

Тема 4 Маркетинговые исследования

Тема 5 Маркетинговая информационная система

Тема 6 Товар и товарная политика предприятия

Тема 7 Маркетинговое ценообразование

Тема 8 Сбытовая политика в системе маркетинга

Тема 9 Коммуникационная политика

Тема 10 Маркетинговая деятельность на предприятии

Тема 11 Планирование и контроль в маркетинге

Тема 12 Маркетинговые стратегии

Б1.Б.23 Физико-химические методы исследования

Цели дисциплины:

- преподать обучающимся теоретические основы качественного, количественного химического анализа и физико - химических методов анализа;
- привить практические навыки использования теории и практики физико - химических методов анализа для решения инженерных и технологических задач.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- основные физико-химические методы анализа веществ, их сущность, теоретические основы и области применения;
- метрологические характеристики методов анализа.

Уметь:

- готовить стандартные растворы;
- планировать и осуществлять химический эксперимент, анализировать и интерпретировать полученные результаты, формулировать выводы.

Владеть:

- способами пробоподготовки анализируемого объекта (растворение, химическая обработка, сплавление, окисление-восстановление и т.п.);
- основными физико-химическими методами анализа (метод молекулярной абсорбционной спектроскопии, люминесценция, вольтамперометрия, хроматография);
- навыками работы на приборах для инструментального анализа

Основные разделы программы:

Раздел I. Физико-химические и физические методы анализа.

Тема 1. Электрохимические методы анализа.

Тема 2. Оптические методы анализа.

Тема 3. Хроматографические методы анализа.

Раздел II. Аналитико-химическая метрология.

Тема 4. Математическая обработка результатов анализа.

Б1.Б.ДВ.01 Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту

Б1.Б.ДВ.01.01 «Учебно-тренировочный модуль»

Цели и задачи дисциплины:

Цель – формирование способности направленного использования разнообразных средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности.

При изучении данной дисциплины должны быть реализованы следующие **задачи**:

- укрепление здоровья, содействие гармоническому физическому развитию;
- обучение жизненно-важным двигательным умениям и навыкам;
- развитие двигательных способностей;
- воспитание потребности и умения самостоятельно заниматься физическими упражнениями, сознательно применять их в целях отдыха, тренировки, повышения работоспособности и укрепления здоровья;
- содействие воспитанию нравственных волевых качеств, развитие психических процессов и свойств личности.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать: основы физической культуры.

Уметь: применять средства и методы физической культуры.

Владеть: методов физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

Основные разделы программы:

Раздел 1. Развитие физических способностей.

Раздел 2. Совершенствование физических способностей.

Раздел 3. Общая и специальная физическая подготовка.

Раздел 4. Профессионально-прикладная физическая подготовка (начальный уровень).

Раздел 5. Профессионально-прикладная физическая подготовка (средний уровень).

Раздел 6. Профессионально-прикладная физическая подготовка (продвинутый уровень).

Б1.Б.ДВ.01.0 2«Специально-тренировочный модуль»

Цели и задачи дисциплины:

Цель – формирование способности обучающихся использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

При изучении данной дисциплины должны быть реализованы следующие **задачи**:

- обучение жизненно-важным двигательным умениям и навыкам;
- овладение комплексом знаний о современных оздоровительных системах физического воспитания (аэробика, ритмика, атлетическая гимнастика и др.);
- укрепление здоровья, повышение функциональных и адаптивных возможностей основных жизнеобеспечивающих систем организма;
- обучение рациональному дыханию, ознакомление с различными дыхательными методиками (методики дыхания по Стрельниковой, Бутейко, Цигун и др.);
- воспитание бережного отношения к собственному здоровью, культуры общения и взаимодействия в коллективных формах занятий физическими упражнениями;
- развитие и закрепление компетентности в физкультурно-оздоровительной деятельности.
- воспитание потребности и умения самостоятельно заниматься физическими упражнениями, сознательно применять их в целях отдыха, повышения работоспособности и укрепления здоровья;
- содействие воспитанию нравственных волевых качеств, развитие психических процессов и свойств личности.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать: методы и средства физической культуры.

Уметь: использовать методы и средства физической культуры для решения практических задач.

Владеть: средствами и методами физической культуры для успешной социальной и профессиональной деятельности.

Основные разделы программы:

Раздел 1. Общая физическая подготовка в зависимости от заболевания.

Раздел 2. Виды оздоровительной гимнастики.

Раздел 3. Подвижные игры.

Раздел 4. Оздоровительное плавание.

Раздел 5. Профессионально-прикладная физическая подготовка.

Раздел 6. Профессионально-прикладная физическая подготовка.

Б1.Б.ДВ.01.03 «Секционно-спортивный модуль»

Цели и задачи дисциплины:

Цель - формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности

При изучении данной дисциплины должны быть реализованы следующие **задачи**:

- укрепление здоровья, содействие гармоническому физическому развитию;
- обучение жизненно-важным двигательным умениям и навыкам;
- развитие двигательных способностей;
- воспитание потребности и умения самостоятельно заниматься физическими упражнениями, сознательно применять их в целях отдыха, тренировки, повышения работоспособности и укрепления здоровья;
- содействие воспитанию нравственных волевых качеств, развитие психических процессов и свойств личности.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать: основы физической культуры.

Уметь: применять методы и средства физической культуры.

Владеть: навыками правильного использования методов и средств физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

Основные разделы программы:

Раздел 1. Общая физическая подготовка.

Раздел 2. Специальная физическая подготовка.

Раздел 3. Совершенствование техники плавания.

Раздел 4. Прикладное плавание.

Раздел 5. Прикладное плавание.

Раздел 6. Прикладное плавание.

Вариативная часть

Б1.В.01 «Проектирование»

Цели и задачи дисциплины:

Целью изучения дисциплины является формирование практических навыков самостоятельного проектирования полимерных изделий для различных отраслей народного хозяйства с их последовательным технологическим воплощением в производство.

Задачи изучения дисциплины заключаются:

- способствовать созданию у студентов целостного системного представления о современном мироустройстве; с учетом культурных и экономических особенностей регионов;
- освоение методов проведения проектных работ с учетом условий конкретного объекта, анализ проектной проблемы, постановка проектных задач; генерирование и разработка проектных идей и концепций;
- ставить цели и формулировать задачи, связанные с профессиональной деятельностью; разрабатывать концептуальное решение воплощения изделий с применением физико-химических законов, функционального назначения, и эргономики;
- освоение навыков работы с информационными системами, разрабатывать проектную идею, основанную на концептуальном решении; освоение приемов комплексного формирования изделий на основе выбора производственной схемы;
- освоение практических приемов подачи проекта.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- основы теории и методологии проектирования;
- технологию и этапы проектного процесса;
- требования к дизайн-проекту полимерной продукции;
- основы составления композиционных рецептов; типологию вспомогательных веществ и их взаимодействие в технологической композиции;
- место компьютерных технологий в проектировании.

Уметь:

- анализировать проектную проблему, ставить проектные задачи;
- проектировать полимерную продукцию;
- собирать и систематизировать архивные и предпроектные материалы;
- генерировать проектные идеи;
- разрабатывать проектную концепцию;
- синтезировать набор возможных решений задачи или подходов к

выполнению проекта; доказывать и проверять проектную концепцию;

- решать основные типы проектных задач;
- организовывать проектный материал для передачи;
- правильно подавать проект к рассмотрению;
- формулировать устно или письменно свой творческий замысел,

аргументировано излагать идею авторского замысла.

Владеть:

- профессиональными терминами, средствами и методами, адекватными проектной задаче;
- навыками приемов моделирования формы объекта;
- приемами организации проектного материала для передачи на производство;
- навыками анализа, синтеза, определения требований к дизайн-проекту продукции, задач и подходов к выполнению дизайн-проекта.
- применения приемов организации проектного материала для передачи на производство;
- методами предпроектного анализа, генерирования идей, выдвижения концепции, проектного анализа и принципами гармонизации проектных решений;
- методиками комбинированных работ компьютерного моделирования.

Основные разделы программы:

Тема 1.1. Введение в предмет.

Тема 1.2. Значение предмета в проектировании. Тенденции развития.

Тема 1.3. Освоение проектных техник.

Тема 1.4. Проектирование и макетирование как два взаимодополняющих понятия.

Тема 1.5. Последовательность работы над выполнением проекта. Вариантность выполнения.

Тема 1.6. Многозначность связей. Их выполнение в проектных задачах.

Тема 1.7. Основы проекционного черчения. Технология проектных обмеров, понятие «проектная культура»

Тема 1.8. Знакомство с предметом и его графическая презентация.

Тема 1.9. Знакомство с предметом и его устная презентация.

Б1.В.02 Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров

Цель дисциплины – приобретение студентами необходимых теоретических знаний и практических навыков по идентификации и определению фальсификации отдельных групп потребительских товаров.

Задачи:

- формирование знаний и умений, обеспечивающих квалифицированное участие будущего специалиста в деятельности предприятий по обеспечению качества и безопасности товаров;
- создание у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков по определению структуры, норм и правил в области идентификации товаров;
- выбор основополагающих критериев, пригодных для целей идентификации однородных групп товаров и конкретных наименований товаров;
- исследование потребительских свойств товаров и показателей, их характеризующих, для выявления наиболее достоверных критериев идентификации и обнаружения фальсификации;
- использование современных методов идентификации товаров, позволяющих достоверно определять основополагающие характеристики товаров и выявлять фальсификацию отдельных групп товаров.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

знать:

- основные виды идентификации товаров;
- основные виды и способы фальсификации товаров;
- основополагающие критерии и показатели идентификации;
- современные средства и методы идентификации и обнаружения фальсификации товаров;
- общие и специфичные идентифицирующие признаки однородных групп товаров;
- нормативные и технические документы на товары.

уметь:

- проводить идентификацию и оценку соответствия товаров;
- устанавливать связь различных видов фальсификации товаров с их характеристиками;
- использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и идентификации товаров;
- применять технические средства для измерения свойств и качества товаров;

- проводить испытания по определению органолептических и физико-химических свойств однородных групп товаров.

владеть:

- методами контроля качества и проведения оценки качества и соответствия товаров;
- методами идентификации и обнаружения фальсификации однородных групп товаров;
- нормативными и техническими документами на товары.

Основные разделы программы:

Модуль 1. ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ОЦЕНКА СООТВЕТСТВИЯ ТОВАРОВ

Тема 1.1 Цели и задачи идентификации, оценка соответствия.

Тема 1.2 Виды и показатели идентификации.

Модуль 2. ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ТОВАРОВ

Тема 2.1 Возникновение и виды фальсификации.

Тема 2.2 Методы идентификации и обнаружения фальсификации товаров.

Модуль 3. ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ТОВАРОВ ОДНОРОДНЫХ ГРУПП

Тема 3.1. Идентификация и фальсификация зерномучных, хлебобулочных, макаронных изделий и пищевых концентратов на зерновой основе.

Тема 3.2. Идентификация и фальсификация сахара, меда и кондитерских изделий.

Тема 3.3. Идентификация и фальсификация плодоовощных товаров, орехов.

Тема 3.4. Идентификация и фальсификация вкусовых товаров: безалкогольных, слабоалкогольных напитков, пива, чая, кофе, пряностей, приправ.

Тема 3.5. Идентификация и фальсификация спирта этилового, вина, ликероводочных изделий, крепких алкогольных напитков.

Тема 3.6. Идентификация и фальсификация мяса, рыбы, мясных и рыбных товаров.

Тема 3.7. Идентификация и фальсификация молочных продуктов, яичных товаров.

Тема 3.8. Идентификация и фальсификация пищевых масел и жиров.

Б1.В.03 Введение в профессию

Цели дисциплины – изучение нормативной базы образования в Российской Федерации, образовательного процесса в Смоленский казачий институт промышленных технологий и бизнеса (филиал) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)» в г. Вязьме Смоленской области, осознание социальной значимости своей будущей профессии, способность применять полученные знания при освоении специальных дисциплин.

Задачи:

- сформировать у студентов общие представления о выбранной специальности;
- определить функции, место и роль современных специалистов в области товароведения в экономических процессах национального и международного рынка;
- привить потребность в серьезном изучении и освоении учебных дисциплин специальности.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- права и обязанности студента;
- правила внутреннего распорядка СКИПТиБ (филиал) в г. Вязьма;
- основы организации учебного процесса в высшем учебном заведении;
- особенности организации учебного процесса при обучении по направлению «Товароведение»
- основы организации коммерческой деятельности;
- требования, предъявляемые к специалисту в области товароведения.

Уметь:

- работать в библиотеке, находить и обрабатывать информацию;
- пользоваться научно-технической, учебно-методической, законодательной, нормативной, справочной литературой.

Владеть:

- методами индивидуальной самостоятельной работы;
- методами самообразования по учебным дисциплинам;
- знаниями, позволяющими формировать и оформлять рефераты, резюме, эссе.

Основные разделы программы:

Модуль 1. Теоретические основы

Тема 1. Введение

Тема 2. Товароведение как научная дисциплина

Тема 3. Товароведение продовольственных товаров

Тема 4. Сущность и содержание коммерческой деятельности.

Модуль 2. Основы организации коммерческой деятельности

Тема 5. Личностные и профессиональные требования к коммерческому работнику.

Тема 6. Перспективы развития коммерческой деятельности на современном этапе.

Тема 7. Система современной библиографии. Справочно-поисковый аппарат библиотеки.

Б1.В.04 Сенсорный анализ продовольственных товаров

Основными целями является:

- создание у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков в области теоретических и научно-методологических основ сенсорного анализа продовольственных товаров, современного развития методов и организации проведения;
- формирование профессиональной культуры применения и использования полученных знаний, умений и навыков в выборе методов и правил проведения сенсорного анализа продовольственных товаров
- освоение методов и способов органолептической (дегустационной) оценки и анализа, правил проведения и обеспечения достоверности сенсорного анализа.

Задачами дисциплины являются:

- формирование у обучающихся знаний по методологии и научно-обоснованным подходам сенсорного (органолептического, дегустационного) анализа;
- освоение научно-практических подходов по организации сенсорного анализа пищевых продуктов;
- изучение условий и правил проведения дегустаций продовольственных товаров, в том числе при проведении международных, региональных, конкурсных дегустаций;
- обеспечение достоверности полученных результатов при проведении сенсорного анализа;
- освоение способов дегустационного анализа применительно к различным продовольственным товарам с учетом их особенностей состава и потребительских свойств;
- понимание студентами роли и места органолептических показателей качества в системе качественной оценки товаров;
 - получение навыков по оценке качества с помощью органов чувств показателей качества в соответствии с номенклатурой показателей;
 - приобретение навыков применения на научных и практических подходов организации сенсорного анализа и проведения дегустаций;
 - получение студентами знаний о механизме сенсорных ощущений;
 - освоение методов сенсорного анализа по органолептическим показателям продовольственных товаров с учетом индивидуальных особенностей их потребительских свойств;
 - понимание студентами взаимосвязи результатов оценки качества, полученных с помощью сенсорного и инструментального анализов;
 - изучение требований к дегустаторам, помещению и условиям проведения дегустации.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

знать

- теоретические и практические основы органолептической оценки;
- основные понятия, термины и их определения в области сенсорного анализа;
- научно обоснованные методы дегустационного анализа;
- возможные источники ошибок при проведении органолептической оценки продовольственных товаров;
- экспертную методологию в дегустационном анализе;

уметь:

- организовать на современном уровне дегустацию продовольственных товаров, - с гарантией объективности и надёжности результатов, позволяющих дифференцировать товары по качественным уровням;
- пользоваться органолептическими способами определения значений показателей качества пищевых продуктов;
- проводить тестирование экспертов- дегустаторов.

владеть:

- современными методами исследования основополагающих характеристик товаров, потребительских предпочтений;
- знаниями о дефектах, градациях качества товаров, назначении, видах, средствах и порядке проведения товарной экспертизы;
- положениями о работе дегустационных комиссий.

Основные разделы программы:

Модуль 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ СЕНСОРНОГО АНАЛИЗА

ТЕМА 1. ОБЪЕКТ И ПРЕДМЕТ СЕНСОРНОГО АНАЛИЗА

ТЕМА 2. СУЩНОСТЬ И ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ СЕНСОРНЫХ ОЩУЩЕНИЙ

Модуль 2. МЕТОДЫ И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ СЕНСОРНОГО АНАЛИЗА

ТЕМА 3. МЕТОДЫ СЕНСОРНОГО АНАЛИЗА

Б1.В.05 Технология и товароведение продовольственных товаров растительного происхождения

Основными целями являются:

- формирование знаний в области технологии и товароведения продовольственных товаров, основных направлений развития производства продовольственных товаров растительного происхождения, формирования их ассортимента и качества;
- формирование профессиональной культуры применения и использования полученных знаний, умений и навыков для обеспечения качества продовольственных товаров в сфере профессиональной деятельности;
- освоение студентами теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области технологии производства и формирования потребительских свойств, товарного ассортимента и качества продовольственных товаров растительного происхождения, необходимые для профессиональной деятельности;
- создание у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков по анализу потребностей, формирования в процессе производства и оценке качества, организации хранения и снижения потерь продовольственных товаров растительного происхождения в процессе товародвижения от производства до потребителя.

Задачи :

- разработка и реализация мероприятий по формированию и сохранению качества и безопасности продовольственных товаров растительного происхождения на этапах товародвижения;
- организация и осуществление оценки качества товаров растительного происхождения;
- проведение стандартных и сертификационных испытаний продовольственных товаров растительного происхождения;
- применение методов анализа потребительских свойств и оценки качества продовольственных товаров растительного происхождения, направленных на снижение риска появления некачественных продуктов питания в сфере обращения;
- оценка условий поставки пищевых продуктов от потенциального круга поставщиков;
- организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;
- проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;

- анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания растительного происхождения.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- * классификацию и основные направления формирования ассортимента продовольственных товаров растительного происхождения;
- * состояние отечественного рынка продовольственных товаров растительного происхождения и факторы его формирования;
- * факторы, влияющие на качество в процессе хранения, условия и сроки хранения продовольственных товаров растительного происхождения;
- * требования к качеству и безопасности продовольственных продуктов растительного происхождения;
- * методы контроля качества и особенности проведения оценки качества продовольственных товаров растительного происхождения;
- * организацию приемки по количеству и качеству и хранения продовольственных товаров растительного происхождения;
- * правовые и нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность продовольственных товаров растительного происхождения;
- * требования к упаковке и маркировке продовольственных товаров растительного происхождения.

Уметь:

- * анализировать состояние и развитие рынка продовольственных товаров растительного происхождения, оценивать конъюнктуру спроса и предложения на предлагаемый товар;
- * формулировать ассортиментную политику для предприятия;
- * использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации пищевых продуктов;
- * проводить приемку по количеству и качеству товаров, поступающих на предприятие;
- * применять технические средства для измерения свойств и качества продовольственных товаров растительного происхождения и продовольственного сырья;
- * проводить стандартные испытания по определению физико-механических и физико-химических свойств продовольственных товаров растительного происхождения;
- * проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разрабатывать мероприятия по их предупреждению;

* обеспечивать соблюдение правил и условий хранения и реализации продовольственных товаров растительного происхождения на всех этапах товародвижения;

* идентифицировать вид и сорт продовольственных товаров растительного происхождения по содержанию товарно-сопроводительных документов и маркировке продукции.

Владеть:

* методами сравнительного анализа потребительских свойств продовольственных товаров растительного происхождения;

* методами анализа состояния рынка продовольственных товаров растительного происхождения, оценки потребительских предпочтений на предлагаемый товар;

* подходами формирования ассортимента товаров для предприятия;

* применением нормативных документов на продовольственные товары растительного происхождения в процессе профессиональной деятельности;

* методами и процедурой приемки по количеству и качеству товаров, поступающих на предприятие;

* методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности продовольственного сырья растительного происхождения, полуфабрикатов и готовой продукции;

* методами и подходами выявления и анализа причин возникновения дефектов и брака продукции, а также подходами разработки мероприятий по предупреждению дефектов и потерь продовольственных товаров растительного происхождения;

* правилами обеспечения оптимальных условий формирования качества, хранения и реализации продовольственных товаров растительного происхождения;

* методами идентификации вида и сорта продовольственных товаров растительного происхождения на основе сопроводительных документов и маркировки.

Основные разделы программы:

Модуль 1. ТЕХНОЛОГИЯ И ТОВАРОВЕДЕНИЕ ЗЕРНОМУЧНЫХ И ПЛОДООВОЩНЫХ ТОВАРОВ

ТЕМА 1. ТЕХНОЛОГИЯ И ТОВАРОВЕДЕНИЕ ЗЕРНОМУЧНЫХ ТОВАРОВ

.ТЕМА 2. ТЕХНОЛОГИЯ И ТОВАРОВЕДЕНИЕ СВЕЖИХ И ПЕРЕРАБОТАННЫХ ПЛОДОВ, ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

Модуль 2. ТЕХНОЛОГИЯ И ТОВАРОВЕДЕНИЕ КРАХМАЛА, САХАРА, МЕДА, КОНДИТЕРСКИХ И ВКУСОВЫХ ТОВАРОВ

ТЕМА 3. ТЕХНОЛОГИЯ И ТОВАРОВЕДЕНИЕ КРАХМАЛА, САХАРА, МЕДА
И КОНДИТЕРСКИХ ТОВАРОВ

ТЕМА 4. ТЕХНОЛОГИЯ И ТОВАРОВЕДЕНИЕ ВКУСОВЫХ ТОВАРОВ

Б1.В.06 Технология и товароведение продовольственных товаров животного происхождения

Основными целями являются:

- формирование знаний в области технологии и товароведения продовольственных товаров, основных направлений развития производства продовольственных товаров растительного происхождения, формирования их ассортимента и качества;
- формирование профессиональной культуры применения и использования полученных знаний, умений и навыков для обеспечения качества продовольственных товаров в сфере профессиональной деятельности;
- освоение студентами теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области технологии производства и формирования потребительских свойств, товарного ассортимента и качества продовольственных товаров растительного происхождения, необходимые для профессиональной деятельности;
- создание у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков по анализу потребностей, формирования в процессе производства и оценке качества, организации хранения и снижения потерь продовольственных товаров растительного происхождения в процессе товародвижения от производства до потребителя.

Задачи :

- разработка и реализация мероприятий по формированию и сохранению качества и безопасности продовольственных товаров растительного происхождения на этапах товародвижения;
- организация и осуществление оценки качества товаров растительного происхождения;
- проведение стандартных и сертификационных испытаний продовольственных товаров растительного происхождения;
- применение методов анализа потребительских свойств и оценки качества продовольственных товаров растительного происхождения, направленных на снижение риска появления некачественных продуктов питания в сфере обращения;
- оценка условий поставки пищевых продуктов от потенциального круга поставщиков;
- организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;
- проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;

- анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания растительного происхождения.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- * классификацию и основные направления формирования ассортимента продовольственных товаров растительного происхождения;
- * состояние отечественного рынка продовольственных товаров растительного происхождения и факторы его формирования;
- * факторы, влияющие на качество в процессе хранения, условия и сроки хранения продовольственных товаров растительного происхождения;
- * требования к качеству и безопасности продовольственных продуктов растительного происхождения;
- * методы контроля качества и особенности проведения оценки качества продовольственных товаров растительного происхождения;
- * организацию приемки по количеству и качеству и хранения продовольственных товаров растительного происхождения;
- * правовые и нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность продовольственных товаров растительного происхождения;
- * требования к упаковке и маркировке продовольственных товаров растительного происхождения.

Уметь:

- * анализировать состояние и развитие рынка продовольственных товаров растительного происхождения, оценивать конъюнктуру спроса и предложения на предлагаемый товар;
- * формулировать ассортиментную политику для предприятия;
- * использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации пищевых продуктов;
- * проводить приемку по количеству и качеству товаров, поступающих на предприятие;
- * применять технические средства для измерения свойств и качества продовольственных товаров растительного происхождения и продовольственного сырья;
- * проводить стандартные испытания по определению физико-механических и физико-химических свойств продовольственных товаров растительного происхождения;
- * проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разрабатывать мероприятия по их предупреждению;
- * обеспечивать соблюдение правил и условий хранения и реализации продовольственных товаров растительного происхождения на всех этапах товародвижения;

* идентифицировать вид и сорт продовольственных товаров растительного происхождения по содержанию товарно-сопроводительных документов и маркировке продукции.

Владеть:

* методами сравнительного анализа потребительских свойств продовольственных товаров растительного происхождения;

* методами анализа состояния рынка продовольственных товаров растительного происхождения, оценки потребительских предпочтений на предлагаемый товар;

* подходами формирования ассортимента товаров для предприятия;

* применением нормативных документов на продовольственные товары растительного происхождения в процессе профессиональной деятельности;

* методами и процедурой приемки по количеству и качеству товаров, поступающих на предприятие;

* методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности продовольственного сырья растительного происхождения, полуфабрикатов и готовой продукции;

* методами и подходами выявления и анализа причин возникновения дефектов и брака продукции, а также подходами разработки мероприятий по предупреждению дефектов и потерь продовольственных товаров растительного происхождения;

* правилами обеспечения оптимальных условий формирования качества, хранения и реализации продовольственных товаров растительного происхождения;

* методами идентификации вида и сорта продовольственных товаров растительного происхождения на основе сопроводительных документов и маркировки.

Основные разделы программы:

Модуль 1. ТЕХНОЛОГИЯ И ТОВАРОВЕДЕНИЕ ЗЕРНОМУЧНЫХ И ПЛОДООВОЩНЫХ ТОВАРОВ

ТЕМА 1. ТЕХНОЛОГИЯ И ТОВАРОВЕДЕНИЕ ЗЕРНОМУЧНЫХ ТОВАРОВ

ТЕМА 2. ТЕХНОЛОГИЯ И ТОВАРОВЕДЕНИЕ СВЕЖИХ И ПЕРЕРАБОТАННЫХ ПЛОДОВ, ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

Модуль 2. ТЕХНОЛОГИЯ И ТОВАРОВЕДЕНИЕ КРАХМАЛА, САХАРА, МЕДА, КОНДИТЕРСКИХ И ВКУСОВЫХ ТОВАРОВ

ТЕМА 3. ТЕХНОЛОГИЯ И ТОВАРОВЕДЕНИЕ КРАХМАЛА, САХАРА, МЕДА И КОНДИТЕРСКИХ ТОВАРОВ

ТЕМА 4. ТЕХНОЛОГИЯ И ТОВАРОВЕДЕНИЕ ВКУСОВЫХ ТОВАРОВ

Б1.В.07 Теоретические основы товароведения и экспертизы

Цели:

- приобретение студентами теоретических знаний, умений и навыков в области методов товароведения и экспертизы товаров, необходимых для профессиональной деятельности;
- создание у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков по анализу потребностей, формирования и оценке и экспертизе качества, организации хранения, снижения потерь товаров в процессе товародвижения от производства до потребителя;
- понимание студентами основных категорий, методов и средств в области товароведения и экспертизы товаров, необходимых для изучения последующих профессиональных дисциплин и формирования профессиональных компетенций.

Задачи :

- изучение основных категорий, методов и средств в области товароведения и экспертизы товаров;
- овладение едиными методами и приемами анализа потребительской стоимости и потребностей;
- освоение научных знаний и приобретение практических навыков в области систематизации и кодирования товаров;
- приобретение навыков анализа и управления ассортиментом товаров;
- изучение потребительских свойств товаров и приобретение навыков построения и анализа номенклатуры потребительских свойств;
- анализ факторов, влияющих на формирование и сохранение качества товаров;
- овладение методами экспертизы, контроля и оценки уровня качества товаров;
- ознакомление с основными видами товарных экспертиз, объектами, субъектами и средствами экспертизы товаров;
- освоение приемов и приобретение навыков идентификации товаров;
- изучение правил, порядка производства и оформления результатов экспертизы товаров в экспертных организациях;

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- основные категории товароведения и их взаимосвязь;
- методы анализа потребительской стоимости;
- виды и методы классификации и кодирования товаров;
- виды, показатели и методы управления ассортиментом;
- факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров;

- общие и специфические требования, предъявляемые к товарам; номенклатуру потребительских свойств товаров;
- основные процедуры при контроле качества товаров;
- основы идентификации товаров; основные понятия в области товарной экспертизы;
- принципы, виды, объекты, субъекты, средства товарной экспертизы;
- правила, порядок производства и оформления результатов экспертизы товаров в экспертной организации.

Уметь:

- систематизировать и обобщать информацию о товарах, их свойствах;
- работать с нормативной и технической документацией в области товароведения, оценки качества, совершенствования ассортимента и экспертизы товаров (законодательными и нормативными актами РФ, классификаторами, стандартами, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями и др.);
- анализировать показатели ассортимента коммерческого и производственного предприятия;
- определять основные направления формирования эффективной структуры ассортимента;
- применять методы контроля качества товаров и обрабатывать результаты контроля;
- определять порядок операций при проведении экспертизы товаров;
- устанавливать соответствие содержания маркировки товаров установленным требованиям (в том числе обязательным требованиям, предъявляемым к информации для потребителей);
- использовать знания в области защиты прав потребителей.

Владеть:

- методами классификации и кодирования товаров, методами и средствами определения показателей ассортимента и качества товаров и способами сохранения качества товаров;
- методами и средствами естественнонаучных дисциплин для оценки потребительских свойств товаров;
- методологией товароведения для решения коммерческих задач в современных экономических условиях;
- рациональными способами и методами хранения, транспортирования и реализации товаров;
- методикой проведения экспертизы качества товаров;
- навыками оценки соответствия маркировки установленным требованиям;
- методами и средствами идентификации, экспертизы, оценки качества и безопасности товаров.

- **Основные разделы программы:**

–

Модуль 1. Классификация, кодирование, и ассортимент товаров

Тема 1. Предмет и основные категории товароведения

Тема 2. Классификация и кодирование товаров.

Тема 3. Ассортимент товаров

Модуль 2. Потребительские свойства и качество товаров

Тема 4. Химический состав товаров

Тема 5. Потребительские свойства товаров

Тема 6. Качество товаров

Тема 7. Оценка и контроль качества

Модуль 3. Товарная экспертиза

Тема 8. Принципы, виды, объекты и субъекты товарной экспертизы

Тема 9. Средства и методы товарной экспертизы

Тема 10. Правила и порядок производства экспертизы товаров

–

Б1.В.08 Товароведение однородных групп продовольственных товаров

Основными целями являются:

- формирование знаний в области технологии и товароведения продовольственных товаров, основных направлений развития производства продовольственных товаров растительного происхождения, формирования их ассортимента и качества;

- формирование профессиональной культуры применения и использования полученных знаний, умений и навыков для обеспечения качества продовольственных товаров в сфере профессиональной деятельности;

- освоение студентами теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области технологии производства и формирования потребительских свойств, товарного ассортимента и качества продовольственных товаров растительного происхождения, необходимые для профессиональной деятельности;

- создание у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков по анализу потребностей, формирования в процессе производства и оценке качества, организации хранения и снижения потерь продовольственных товаров растительного происхождения в процессе товародвижения от производства до потребителя.

Задачи:

- разработка и реализация мероприятий по формированию и сохранению качества и безопасности продовольственных товаров растительного происхождения на этапах товародвижения;

- организация и осуществление оценки качества товаров растительного происхождения;

- проведение стандартных и сертификационных испытаний продовольственных товаров растительного происхождения;

- применение методов анализа потребительских свойств и оценки качества продовольственных товаров растительного происхождения, направленных на снижение риска появления некачественных продуктов питания в сфере обращения;

- оценка условий поставки пищевых продуктов от потенциального круга поставщиков;

- организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;

- проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;

- анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания растительного происхождения.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- * классификацию и основные направления формирования ассортимента продовольственных товаров растительного происхождения;
- * состояние отечественного рынка продовольственных товаров растительного происхождения и факторы его формирования;
- * факторы, влияющие на качество в процессе хранения, условия и сроки хранения продовольственных товаров растительного происхождения;
- * требования к качеству и безопасности продовольственных продуктов растительного происхождения;
- * методы контроля качества и особенности проведения оценки качества продовольственных товаров растительного происхождения;
- * организацию приемки по количеству и качеству и хранения продовольственных товаров растительного происхождения;
- * правовые и нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность продовольственных товаров растительного происхождения;
- * требования к упаковке и маркировке продовольственных товаров растительного происхождения.

Уметь:

- * анализировать состояние и развитие рынка продовольственных товаров растительного происхождения, оценивать конъюнктуру спроса и предложения на предлагаемый товар;
- * формулировать ассортиментную политику для предприятия;
- * использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации пищевых продуктов;
- * проводить приемку по количеству и качеству товаров, поступающих на предприятие;
- * применять технические средства для измерения свойств и качества продовольственных товаров растительного происхождения и продовольственного сырья;
- * проводить стандартные испытания по определению физико-механических и физико-химических свойств продовольственных товаров растительного происхождения;
- * проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разрабатывать мероприятия по их предупреждению;

* обеспечивать соблюдение правил и условий хранения и реализации продовольственных товаров растительного происхождения на всех этапах товародвижения;

* идентифицировать вид и сорт продовольственных товаров растительного происхождения по содержанию товарно-сопроводительных документов и маркировке продукции.

Владеть:

* методами сравнительного анализа потребительских свойств продовольственных товаров растительного происхождения;

* методами анализа состояния рынка продовольственных товаров растительного происхождения, оценки потребительских предпочтений на предлагаемый товар;

* подходами формирования ассортимента товаров для предприятия;

* применением нормативных документов на продовольственные товары растительного происхождения в процессе профессиональной деятельности;

* методами и процедурой приемки по количеству и качеству товаров, поступающих на предприятие;

* методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности продовольственного сырья растительного происхождения, полуфабрикатов и готовой продукции;

* методами и подходами выявления и анализа причин возникновения дефектов и брака продукции, а также подходами разработки мероприятий по предупреждению дефектов и потерь продовольственных товаров растительного происхождения;

* правилами обеспечения оптимальных условий формирования качества, хранения и реализации продовольственных товаров растительного происхождения;

* методами идентификации вида и сорта продовольственных товаров растительного происхождения на основе сопроводительных документов и маркировки.

Основные разделы программы:

Модуль 1. ТЕХНОЛОГИЯ И ТОВАРОВЕДЕНИЕ ЗЕРНОМУЧНЫХ И ПЛОДООВОЩНЫХ ТОВАРОВ

ТЕМА 1. ТЕХНОЛОГИЯ И ТОВАРОВЕДЕНИЕ ЗЕРНОМУЧНЫХ ТОВАРОВ

ТЕМА 2. ТЕХНОЛОГИЯ И ТОВАРОВЕДЕНИЕ СВЕЖИХ И ПЕРЕРАБОТАННЫХ ПЛОДОВ, ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

Модуль 2. ТЕХНОЛОГИЯ И ТОВАРОВЕДЕНИЕ КРАХМАЛА, САХАРА, МЕДА, КОНДИТЕРСКИХ И ВКУСОВЫХ ТОВАРОВ

**ТЕМА 3. ТЕХНОЛОГИЯ И ТОВАРОВЕДЕНИЕ КРАХМАЛА, САХАРА,
МЕДА И КОНДИТЕРСКИХ ТОВАРОВ**

ТЕМА 4. ТЕХНОЛОГИЯ И ТОВАРОВЕДЕНИЕ ВКУСОВЫХ ТОВАРОВ

Б1.В.09 Организация и управление коммерческой деятельностью

Цель дисциплины – формирование у будущих специалистов глубоких теоретических знаний, а также выработка практических навыков в области коммерческой деятельности.

Задачи:

- изучение сущности коммерческой деятельности субъектов рынка;
- координация различных аспектов коммерческой деятельности;
- установление форм взаимодействия продавца и покупателя на рынке;
- освещение договорной работы покупателей с поставщиками и посредниками;
- изучение вопросов планирования и организации снабжения и сбыта в сфере промышленного производства и в организациях различных отраслей хозяйства;
- освещение содержания внутрифирменного планирования в коммерческих предприятиях.
- рассмотрение сущности оптовых закупок и продаж товаров, технологии торговой деятельности, видов торговых операций : продажи товаров на оптовых рынках, аукционах, товарных биржах, ярмарках и выставках;
- изучение розничной торговли, особенностей и типов розничных предприятий и формы продаж, организации и технологии розничных продаж товаров, управление товарными запасами на складах и магазинах;
- раскрытие особенностей ассортиментной и ценовой политики;
- исследование правовой и нормативной базы в коммерческой деятельности;

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- основные понятия, цели, задачи, принципы, сферы применения знаний в области коммерческой деятельности в инфраструктуре рынка;
- методологические основы организации коммерческой деятельности в инфраструктуре рынка, ее составляющие элементы, организацию коммерческой деятельности торгово-посредническими предприятиями и другими субъектами инфраструктуры рынка;
- порядок составления и заключения договоров в сфере коммерческой деятельности: торговых предприятий, специфику формирования оказываемых услуг, методику их анализа и оценки;
- государственное регулирование товарных рынков и осуществление контроля над коммерческой деятельностью торговых предприятий;

– организацию и управление коммерческой деятельностью банков, страховых компаний, аудиторских, консалтинговых и других торговых структур для решения профессиональных задач;

– методологические основы исследования информационно-методического обеспечения коммерческой деятельности с целью ее оптимизации, методы анализа и этапы стратегического планирования коммерческой деятельности, модели ведения коммерческой деятельности в различных видах и типах предприятий и учреждений.

Уметь:

– организовывать коммерческую деятельность торгового предприятия, работающего в инфраструктуре рынка;

– выбирать поставщиков и торговых посредников, заключать договоры и контролировать их соблюдение, осуществлять хозяйственные связи с производственными и непроизводственными организациями, входящими в инфраструктуру рынка с целью обеспечения обращения товаров;

– осуществлять сбор и обработку информации для совершенствования деятельности предприятия, анализировать результаты коммерческой деятельности предприятия и определять ее эффективность с учетом вида деятельности предприятия;

– осуществлять анализ, планирование, организацию, учет и контроль коммерческой деятельности торгового предприятия, прогнозировать ее результаты с учетом развития рыночной инфраструктуры;

– пользоваться нормативными документами в своей профессиональной деятельности, обладать готовностью к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов.

Владеть:

– теоретическими аспектами организации и управления коммерческой деятельностью торгового предприятия в современных условиях на базе предшествующих дисциплин – экономических, правовых, финансовых, управленческих;

– аналитическими методами для оценки эффективности коммерческой деятельности торгового предприятия, работающего в инфраструктуре рынка;

– умениями и навыками документационного и информационного обеспечения коммерческой деятельности торгового предприятия, работающего в инфраструктуре рынка;

– опытом работы по организации коммерческой деятельности торгового предприятия, работающего в инфраструктуре рынка в соответствии с действующими федеральными законами, нормативными и техническими документами, опытом ведения коммерческих операций в учреждениях и организациях, входящих в инфраструктуру рынка;

- способностью осуществлять выбор каналов распределения, поставщиков и торговых посредников с учетом развития инфраструктуры рынка;
- способностью распознавания и оценки различных факторов опасности с учетом общепринятых критериев;
- способностью участвовать в разработке инновационных методов, средств и технологий в коммерческой области профессиональной деятельности.

Основные разделы программы:

Модуль 1. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ОСНОВЫ КОММЕРЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

- Тема 1. Место и значение коммерческой деятельности в рыночных условиях
- Тема 2. Понятие и содержание коммерческой деятельности
- Тема 3. Государственное регулирование коммерческой деятельности
- Тема 4. Система и принципы организации хозяйственных взаимоотношений в процессе коммерческой деятельности
- Тема 5. Эффективность коммерческой деятельности

Модуль 2. ЭТАПЫ КОММЕРЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

- Тема 6. Коммерческая деятельность по закупкам материальных ресурсов на предприятии
- Тема 7. Коммерческая деятельность по сбыту продукции на предприятиях
- Тема 8. Организация коммерческой деятельности через посредников

Модуль 3. ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОММЕРЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

- Тема 9. Организация биржевой торговли
- Тема 10. Организация коммерческой деятельности на совместных предприятиях.
- Тема 11. Организация аукционов
- Тема 12. Организация выставок и ярмарок

Модуль 4. УПРАВЛЕНИЕ КОММЕРЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬЮ

- Тема 13. Система управления коммерческой деятельностью предприятия
- Тема 14. Планирование коммерческой деятельности
- Тема 15. Инновации в коммерческой деятельности
- Тема 16. Организация и управление коммерческой деятельностью в розничной и оптовой торговле

Б1.В.10 Товарный менеджмент

Целью является освоение компетенций, необходимых для подготовки управленческих кадров, владеющих современными методами управления ассортиментом организации и приобретение практических навыков разработки и оценки эффективности ассортиментного ряда организации.

Задачи

- обобщение и синтезирование знаний, приобретенных в процессе общеобразовательной и общепрофессиональной подготовки и актуализировать эти знания;

- получение необходимых знаний для осуществления торгово-закупочной деятельности и повышения ее эффективности;

- получение необходимых знаний для осуществления связей с поставщиками и потребителями, контроля за выполнением контрагентами договорных обязательств (условий поставки и транспортирования) для обеспечения надлежащего ассортимента и качества товаров.

- получение необходимых знаний для осуществления организационно-управленческой деятельности в области товарного менеджмента (организация процессов товародвижения, контроль за наличием материальных ресурсов и др.);

- получение необходимых знаний для осуществления оценочно-аналитической деятельности (изучение спроса с целью оптимизации ассортимента торгового предприятия, проведение документальной идентификации и установление ассортиментной принадлежности товаров и др.).

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

знать:

- методы товарного мерчандайзинга;
- основные приёмы менеджмента и организации процессов товародвижения на всех этапах жизненного цикла товаров и сырья,
- правила осуществления связей с поставщиками и потребителями, контроль за выполнением контрагентами договорных обязательств,
- теорию жизненного цикла продукции, методов управления жизненным циклом,
- структуру и технологию формирования отдела по продвижению продукции,
- понятие «бренд», виды брендов, составляющие бренда, методы управления развитием, способы оценки стоимости бренда,
- тенденции в области создания «зелёных товаров», виды маркировки «зелёных товаров».

уметь:

– проводить изучение спроса с целью оптимизации ассортимента торгового предприятия;

– анализировать показатели ассортимента и выработать рекомендации по его совершенствованию;

владеть:

– современными информационными технологиями в торговой деятельности;

– навыками оптимизации ассортимента.

Основные разделы программы:

ТЕМА 1. УПРАВЛЕНИЕ ТОВАРОМ В СИСТЕМЕ МАРКЕТИНГА

ТЕМА 2. ТОВАРНАЯ СТРУКТУРА УПРАВЛЕНИЯ МАРКЕТИНГОМ

ТЕМА 3. УПРАВЛЕНИЕ ЖИЗНЕННЫМИ ЦИКЛАМИ ТОВАРОВ

ТЕМА 4. УПРАВЛЕНИЕ РАЗРАБОТКОЙ НОВЫХ ТОВАРОВ

ТЕМА 5. СЕГМЕНТИРОВАНИЕ ПО ПОТРЕБИТЕЛЬСКИМ

ПРЕДСТАВЛЕНИЯМ О ТОВАРЕ

ТЕМА 6. УПРАВЛЕНИЕ ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕМ ТОВАРА

ТЕМА 7. РАЗРАБОТКА И ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ «ЗЕЛЕНОГО ТОВАРА»

ТЕМА 8. УПРАВЛЕНИЕ УПАКОВКОЙ ТОВАРА

ТЕМА 9. ЗАЩИТНАЯ УПАКОВКА МАРОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ

ТЕМА 10. ЭКОНОМИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ТОВАРНОГО
ЗНАКА

ТЕМА 11. РАЗРАБОТКА БРЕНДА

ТЕМА 12. УПРАВЛЕНИЕ БРЕНДОМ

Б1.В.11 Метрология, стандартизация, сертификация и их организация на предприятиях отрасли

Цели дисциплины:

- формирование профессиональной культуры в сфере технического регулирования, под которой понимается способность использовать в профессиональной деятельности полученные при изучении стандартизации, сертификации и метрологии знания, умения и навыки для обеспечения безопасности и качества товаров на всех этапах товародвижения, а также понимание приоритетности вопросов, касающихся безопасности и качества товаров;

- освоение студентами теоретических знаний и законодательных основ, приобретение умений и навыков их применения в области технического регулирования, метрологии, стандартизации и подтверждения соответствия для обеспечения контроля за соблюдением требований к упаковке, маркировке, условиям и срокам хранения, а также эффективности создаваемых технологий реализации товаров в сфере торговли;

- создание у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков по метрологическому обеспечению безопасности и качества товаров в процессе их стандартизации и подтверждения соответствия.

Задачи :

- планирование и разработка мероприятий по обеспечению единства измерений на предприятиях торговли;

- планирование и разработка мероприятий по метрологическому обеспечению производства на предприятиях торговли;

- организация и осуществление системы производственного контроля качества товаров;

- обеспечение нормативной документацией стандартных и сертификационных испытаний товаров;

- внедрение метрологического обеспечения контроля качества товаров;

- разработка нормативной документации по обеспечению качества и безопасности товаров на предприятии;

- участие в испытаниях товаров, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;

- готовность применения профессиональных знаний при организации системы менеджмента качества на предприятии торговли (ИСО 9000, ИСО 14000, ИСО 18000).

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

знать:

- основы метрологии, методы и средства измерения физических величин;
 - законодательную базу метрологии и технического регулирования, правовые основы отечественных и международных стандартов, а также подтверждения соответствия товаров;
 - основные положения законов «О техническом регулировании» и «Об обеспечении единства измерений»;
 - структуру технических регламентов и сущность их основных положений;
 - основы законодательной базы аккредитации юридических и физических лиц на проведения калибровки и поверки средств измерения;
 - органы и службы стандартизации в РФ;
 - категории и виды стандартов и их применение, методы стандартизации;
 - цели и принципы подтверждения соответствия;
 - законодательную базу обязательного и добровольного подтверждения соответствия;
 - схемы подтверждения соответствия;
 - принципы международной стандартизации систем управления качеством и безопасностью товаров на основе стандартов ИСО 9000, ИСО 14000, ИСО 18000;
- уметь:**

- использовать стандарты и другие нормативные документы в процессах при товароведной оценке качества и сертификации товаров;
- применять знания в области метрологии, стандартизации и сертификации при метрологическом обеспечении товародвижения, а также при организации поверки и калибровки средств измерения;
- использовать методы и приемы стандартизации для повышения качества и конкурентоспособности продукции;
- готовить материалы для проведения подтверждения соответствия товаров;
- применять знания по стандартизации, метрологии и сертификации при внедрении систем менеджмента качества на этапах товародвижения согласно ИСО 9000, ИСО 14000, ИСО 18000;

владеть:

- принципами и методами поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил;
- навыками проведения современных измерений и методами обработки полученных результатов;
- принципами и методами установления оптимальных требований к номенклатуре и качеству;
- схемами сертификации и правилами декларирования соответствия;
- признаками обязательной и добровольной сертификации.

Основные разделы программы:

Модуль 1 Техническое регулирование

Тема 1 Обеспечение качества товаров и услуг как основная цель деятельности по стандартизации метрологии и подтверждению соответствия.

Тема 2 Техническое законодательство основа деятельности по метрологии стандартизации и подтверждению соответствия. Государственный контроль и надзор

Модуль 2 Метрология

Тема 3 Основные понятия метрологии. Основы технических измерений.

Тема 4 Система воспроизведения единиц величин. Государственная система и организационные основы обеспечения единства измерений и способы регулирования

Модуль 3 Стандартизация

Тема 5 Общая характеристика, цели, принципы и методы стандартизации.

Тема 6 Система стандартизации в РФ. Виды нормативных документов.

Тема 7 Международная и региональная стандартизация.

Модуль 4 Сертификация

Тема 8 Основные понятия в области подтверждения соответствия, организация и порядок.

Тема 9 Сертификация продукции и услуг, декларирование соответствия. Обязательное подтверждение требований технических регламентов.

Тема 10 Декларирование соответствия, обязательная сертификация

Б1.В.ДВ.01 Дисциплины по выбору

Б1.В.ДВ.01.01 Экологическая экспертиза продовольственных товаров

Цель :

- обеспечение научно обоснованного определения соответствия качества биологических товаров современным экологическим требованиям;
- предупреждение возможных негативных природно-антропогенных воздействий на биологические товары, их структуру и свойства;
- оценка экологической безопасности продовольственных товаров.

Задачи:

Обеспечение научно-обоснованного определения соответствия качества товаров, знание причин и последствий загрязнения пищевых продуктов, получение представлений об экологической безопасности товаров, приобретение знаний по нормативной базе для проведения экологической экспертизы, развитие исследовательских умений при проведении экологической экспертизы.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- параметры воздействия токсичных веществ на пищевые товары и способы их нейтрализации

Уметь:

- оценивать экологические последствия при принятии хозяйственных решений.
- Работать со всеми видами документации по экологической экспертизе товаров

Владеть:

- Методами определения токсикантов в различных пищевых продуктах.

Основные разделы программы:

Модуль 1.Основы экологической экспертизы

ТЕМА 1. Экологическая экспертиза товаров как предмет изучения.

ТЕМА 2. Основания для проведения экологической экспертизы товаров.

ТЕМА 3. Объекты экологической экспертизы. Методы и результаты экологической экспертизы.

Модуль 2. Загрязнения пищевых товаров.

ТЕМА 4. Загрязнение токсичными элементами.

ТЕМА 5. Загрязнения соединениями азота.

ТЕМА 6. Загрязнение полициклическими ароматическими

ТЕМА 7. Загрязнение микотоксинами.

ТЕМА 8. Радиационное загрязнение пищевых товаров.

ТЕМА 9. Гигиенический контроль за применением пищевых добавок.
Гигиеническая экспертиза материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Б1.В.ДВ.01.02 Экологическая экспертиза сельскохозяйственного сырья

Цель :

- обеспечение научно обоснованного определения соответствия качества биологических товаров современным экологическим требованиям;
- предупреждение возможных негативных природно-антропогенных воздействий на биологические товары, их структуру и свойства;
- оценка экологической безопасности продовольственных товаров.

Задачи:

Обеспечение научно-обоснованного определения соответствия качества товаров, знание причин и последствий загрязнения пищевых продуктов, получение представлений об экологической безопасности товаров, приобретение знаний по нормативной базе для проведения экологической экспертизы, развитие исследовательских умений при проведении экологической экспертизы.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- параметры воздействия токсичных веществ на пищевые товары и способы их нейтрализации

Уметь:

- оценивать экологические последствия при принятии хозяйственных решений.
- Работать со всеми видами документации по экологической экспертизе товаров

Владеть:

- Методами определения токсикантов в различных пищевых продуктах.

Основные разделы программы:

Модуль 1.Основы экологической экспертизы

ТЕМА 1. Экологическая экспертиза товаров как предмет изучения.

ТЕМА 2. Основания для проведения экологической экспертизы товаров.

ТЕМА 3. Объекты экологической экспертизы. Методы и результаты экологической экспертизы.

Модуль 2. Загрязнения пищевых товаров.

ТЕМА 4. Загрязнение токсичными элементами.

ТЕМА 5. Загрязнения соединениями азота.

ТЕМА 6. Загрязнение полициклическими ароматическими

ТЕМА 7. Загрязнение микотоксинами.

ТЕМА 8. Радиационное загрязнение пищевых товаров.

ТЕМА 9. Гигиенический контроль за применением пищевых добавок.
Гигиеническая экспертиза материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Б1.В.ДВ.02 Дисциплины по выбору

Б1.В.ДВ.02.01 Иностранный язык в профессиональной деятельности

Целями являются

повышение исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования, и овладение студентами необходимым и достаточным уровнем коммуникативной компетенции для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности при общении с зарубежными партнерами, а также для дальнейшего самообразования. Обучение иностранному языку направлено на комплексное развитие коммуникативной, когнитивной, информационной, социокультурной, профессиональной и общекультурной компетенций студентов.

Задачи

формирование у студентов системы языковых знаний, включающей фонетические, грамматические и лексические структуры устной и письменной речи в определенном объеме.

Помимо, языковых знаний, дисциплина предполагает:

- повышение уровня учебной автономии, способности к самообразованию;
- развитие когнитивных и исследовательских умений;
- развитие информационной культуры;
- расширение кругозора и повышение общей культуры студентов;
- воспитание толерантности и уважения к духовным ценностям разных стран и народов.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- Учебную лексику, лексику деловой сферы применения, профессиональную лексику, значения терминов.
- словообразование, местоимения, степени сравнения прилагательных и наречий, артикли, предлоги, союзы, глагол и его формы, неличные формы глагола модальные формы глагола
- специфику артикуляции звуков, интонации, акцентуации и ритма нейтральной речи в изучаемом языке; основные особенности произношения, характерные для сферы профессиональной коммуникации.
- культуру и традиции стран изучаемого языка: социокультурные реалии Великобритании, США, персоналии англо-говорящих стран.

- различные виды чтения: ознакомительное чтение с целью определения истинности/ложности утверждения; поисковое чтение с целью определения наличия/отсутствия в тексте запрашиваемой информации;
- изучающее чтение с элементами анализа информации, аннотирование, сопоставление и выделение главных компонентов содержания текста
- оформление делового письма, электронного сообщения, факса, резюме, письма-заявления, письма-запроса, служебной записки, телефонограммы и повестки дня.
- правила речевого этикета бытовой сферы, профессионально-деловой сферы, учебно-социальной сферы, социально-деловой сферы

Уметь:

- использовать учебную, деловую и профессиональную лексику, а также лексику терминологического характера в заданном контексте определять обобщенное значение слов на основе анализа их суффиксов/префиксов;
- распознавать и использовать различные группы местоимений, степеней сравнения прилагательных и наречий, артиклей, предлогов и союзов, видо-временных форм глагола-сказуемого, неличных форм глагола, модальных глаголов в заданном контексте выбрать адекватную форму речевого этикета бытовой сферы общения, профессионально-деловой, учебно-социальной и социально-деловой. распознавать информацию, используя социокультурные знания принимать решения об истинности информации или ложности утверждения в соответствии с содержанием текста, извлекать запрашиваемую информацию, анализировать и обобщать полученную информацию;
- выделять главные компоненты содержания текста применять на практике полученные знания структурирования делового письма, электронного сообщения, факса, письма-заявления, письма-запроса, служебной записки, телефонограммы, повестки дня;

Владеть:

- иностранным языком в объеме, позволяющем использовать его в профессиональной деятельности и в межличностном общении; языком научной и справочной литературы (статьи, инструкции, бюллетени, техническая и др. документация)
- языком деловой переписки и письменных технических текстов, характерных для производственной и научной деятельности навыками извлечения необходимой информации из оригинального текста на иностранном языке по проблемам экономики и бизнеса;

- навыками выражения своих мыслей и мнения в межличностном и деловом общении на иностранном языке.

Основные разделы программы:

Тема1. Моя семья

Тема2. Студенческая жизнь.

Тема3. Великобритания

Тема4. Лондон и его достопримечательности.

Тема5. США

Тема6. Города США

Тема7. Путешествия

Тема8. Спорт

Б1.В.ДВ.02.02 Деловой иностранный язык

Целями являются

повышение исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования, и овладение студентами необходимым и достаточным уровнем коммуникативной компетенции для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности при общении с зарубежными партнерами, а также для дальнейшего самообразования. Обучение иностранному языку направлено на комплексное развитие коммуникативной, когнитивной, информационной, социокультурной, профессиональной и общекультурной компетенций студентов.

Задачи

формирование у студентов системы языковых знаний, включающей фонетические, грамматические и лексические структуры устной и письменной речи в определенном объеме.

Помимо, языковых знаний, дисциплина предполагает:

- повышение уровня учебной автономии, способности к самообразованию;
- развитие когнитивных и исследовательских умений;
- развитие информационной культуры;
- расширение кругозора и повышение общей культуры студентов;
- воспитание толерантности и уважения к духовным ценностям разных стран и народов.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- Учебную лексику, лексику деловой сферы применения, профессиональную лексику, значения терминов.
- словообразование, местоимения, степени сравнения прилагательных и наречий, артикли, предлоги, союзы, глагол и его формы, неличные формы глагола модальные формы глагола
- специфику артикуляции звуков, интонации, акцентуации и ритма нейтральной речи в изучаемом языке; основные особенности произношения, характерные для сферы профессиональной коммуникации.
- культуру и традиции стран изучаемого языка: социокультурные реалии Великобритании, США, персоналии англо-говорящих стран.
- различные виды чтения: ознакомительное чтение с целью определения истинности/ложности утверждения; поисковое чтение с целью определения наличия/отсутствия в тексте запрашиваемой информации;
- изучающее чтение с элементами анализа информации, аннотирование, сопоставление и выделение главных компонентов содержания текста

- оформление делового письма, электронного сообщения, факса, резюме, письма-заявления, письма-запроса, служебной записки, телефонограммы и повестки дня.
- правила речевого этикета бытовой сферы, профессионально-деловой сферы, учебно-социальной сферы, социально-деловой сферы

Уметь:

- использовать учебную, деловую и профессиональную лексику, а также лексику терминологического характера в заданном контексте определять обобщенное значение слов на основе анализа их суффиксов/префиксов;
- распознавать и использовать различные группы местоимений, степеней сравнения прилагательных и наречий, артиклей, предлогов и союзов, видо-временных форм глагола-сказуемого, неличных форм глагола, модальных глаголов в заданном контексте выбрать адекватную форму речевого этикета бытовой сферы общения, профессионально-деловой, учебно-социальной и социально-деловой. распознавать информацию, используя социокультурные знания принимать решения об истинности информации или ложности утверждения в соответствии с содержанием текста, извлекать запрашиваемую информацию, анализировать и обобщать полученную информацию;
- выделять главные компоненты содержания текста применять на практике полученные знания структурирования делового письма, электронного сообщения, факса, письма-заявления, письма-запроса, служебной записки, телефонограммы, повестки дня;

Владеть:

- иностранным языком в объеме, позволяющем использовать его в профессиональной деятельности и в межличностном общении; языком научной и справочной литературы (статьи, инструкции, бюллетени, техническая и др. документация)
- языком деловой переписки и письменных технических текстов, характерных для производственной и научной деятельности навыками извлечения необходимой информации из оригинального текста на иностранном языке по проблемам экономики и бизнеса;
- навыками выражения своих мыслей и мнения в межличностном и деловом общении на иностранном языке.

Основные разделы программы:

Tema1. Company Structures

Tema2. Recruitment

Tema 3. Franchising

Tema 4. International Business Styles

Tema 5. Banking

Tema 6. Business and the Environment

Tema 7. Company Performance

Tema 8. Setting Up a Business

Б1.В.ДВ.03 Дисциплины по выбору

Б1.В.ДВ.03.01 Техническое регулирование в рамках Евразийского экономического союза (ЕАЭС)

Цели: получить знания правовых, экономических и организационных аспектов контроля качества и безопасности пищевых продуктов.

Задачи: освоить общие понятия, цели, задачи, стандартизации. Овладеть современными методами, методиками, используемыми в профессиональной деятельности. Особое внимание уделить вопросу подтверждения соответствия, как одному из важнейших факторов, позволяющих подтверждать соответствие произведенной продукции требованиям стандартов и других нормативных документов, а также способствующих выходу отечественной продукции и услуг на мировой рынок.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать: основные законодательные акты в пищевой промышленности, правовые нормы о защите прав потребителей; особенности санитарного контроля на пищевых предприятиях; структуру федеральных органов исполнительной власти в области технического регулирования; способы получения актуализированной информации о законодательстве с использованием информационных технологий;

Уметь: использовать нормативные правовые документы в своей деятельности; использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила, комментировать положения законодательных актов;

Владеть: навыками аргументации, ведения дискуссии по вопросам положений законодательства на основе информации из различных источников; навыками разработки технических регламентов.

Основные разделы программы:

Модуль 1 Техническое регулирование

Тема1.Понятие о техническом регулировании.

Тема2.Виды технических регламентов

Тема3.Основные положения и сущность Закона "О техническом регулировании"
и технических регламентов

Модуль 2. «Технические стандарты таможенного союза»

Тема1.Цели, принципы и документы в области стандартизации

Тема 2. Правовые основы стандартизации

Тема 3. Нормативные документы стандартизации

Б1.В.ДВ.03.02 Законодательство и стандартизация в пищевой промышленности

Цели: получить знания правовых, экономических и организационных аспектов контроля качества и безопасности пищевых продуктов.

Задачи: освоить общие понятия, цели, задачи, стандартизации. Овладеть современными методами, методиками, используемыми в профессиональной деятельности. Особое внимание уделить вопросу подтверждения соответствия, как одному из важнейших факторов, позволяющих подтверждать соответствие произведенной продукции требованиям стандартов и других нормативных документов, а также способствующих выходу отечественной продукции и услуг на мировой рынок.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать: основные законодательные акты в пищевой промышленности, правовые нормы о защите прав потребителей; особенности санитарного контроля на пищевых предприятиях; структуру федеральных органов исполнительной власти в области технического регулирования; способы получения актуализированной информации о законодательстве с использованием информационных технологий;

Уметь: использовать нормативные правовые документы в своей деятельности; использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила, комментировать положения законодательных актов;

Владеть: навыками аргументации, ведения дискуссии по вопросам положений законодательства на основе информации из различных источников; навыками разработки технических регламентов.

Основные разделы программы:

Модуль 1. Основы законодательства пищевой промышленности

Тема 1. Понятие в техническом регламенте

Тема 2. Виды технических регламентов

Тема 3. Основные положения и сущность закона «О техническом регулировании технологических регламентов»

Модуль 2. Основы стандартизации в пищевой промышленности

Тема 1. Цели принципы и документы в области стандартизации

Тема 2. Правовые основы стандартизации

Тема 3. Нормативные документы стандартизации

Модуль 3. Международные стандарты в области пищевых производств

Тема 1. Система ХАССП

Тема 2. ISO 22000-2005 Системы управления безопасностью пищевых продуктов

Тема 3. Международные стандарты BRC

Б1.В.ДВ.04 Дисциплины по выбору

Б1.В.ДВ.04.01 Организация и технология торговых процессов

Целью является вооружение студентов теоретическими и прикладными знаниями о сложном механизме процесса доведения товаров народного потребления от места производства до потребителей, о путях повышения эффективности этого процесса на всех его стадиях.

Задачи:

- овладение обучающимися теоретическими знаниями в области организации и технологии торговых процессов на предприятиях оптовой и розничной торговли;
- приобретение умений применять полученные знания в ситуациях, имитирующих профессиональную деятельность, и на практике;
- формирование общекультурных и профессиональных компетенций, необходимых в профессиональной деятельности бакалавров товароведения.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- основы построения процесса товародвижения;
- типы и виды оптовых предприятий и их роль в процессе товародвижения; - устройство и технологические планировки товарных складов;
- организацию и технологию складских операций;
- тарные и транспортные операции в торговле;
- классификацию и принципы размещения розничных торговых предприятий, их устройство и технологические планировки;
- организацию торгово-технологического процесса в магазине и основные правила розничной торговли;

Уметь:

- организовать торгово-технологический процесс на товарном складе;
- организовать торгово-технологический процесс на розничном торговом предприятии;

Владеть :

- использования аналитических методов для оценки эффективности технологических и объемно-планировочных решений на предприятиях;
- работы с нормативными правовыми актами и нормативно-техническими документами, необходимыми для осуществления профессиональной деятельности.

Основные разделы программы:

Тема 1 «Основы построения процесса товародвижения»

Тема 2 «Оптовые торговые предприятия, их функции, типы и виды»

Тема 3 «Классификация, устройство и планировка товарных складов»

Тема 4 «Технологическое оборудование товарных складов»

Тема 5 «Организация и технология складских операций»

Тема 6 «Управление торгово-технологическим процессом и организация труда на складах»

Тема 7 «Тара и тарные операции в торговле»

Тема 8 «Организация перевозок грузов»

Тема 9 «Организация и технология товароснабжения розничных торговых предприятий»

Тема 10 «Классификация, функции и принципы размещения предприятий розничной торговли»

Тема 11 «Устройство и основы технологических планировок магазинов»

Б1.В.ДВ.04.02 Современные методы и формы продажи товаров

Цель дисциплины - является формирование знаний в области управления продажами и решений, направленных на совершенствование процесса продажи товаров, а также навыков использования маркетинговых методов и инструментов в деятельности специалиста. Поскольку эффективность системы продаж в решающей мере зависит от управления ею, то и управлению продажами в практической работе специалистов по маркетингу отводится ведущее место.

Задачи :

- сформировать понимание сущности, принципов, функций и задач управления продажами;
- ознакомить с ролью и развитием продаж в маркетинге, поведением покупателей и стратегией продаж;
- освоить знания относительно организации службы сбыта, продаж и требований к профессиональной компетенции специалиста по продажам;
- сформировать знания о каналах и продвижении продаж, о мотивации и подготовке кадров, о прогнозировании объемов продаж;
- ознакомить с ответственностью персональных продаж и управления ключевыми клиентами, основанных на взаимоотношениях, информационных технологиях в продажах;
- применение практических технологий по организации продаж с использованием маркетинговых подходов;
- сформировать практические навыки по использованию знаний по управлению продажами для правильной организации продаж и оценки их эффективности.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

знать:

услуги розничной торговли, их классификацию и качество;

виды розничной торговой сети и их характеристику;

типизацию и специализацию розничной торговой сети;

особенности технологических планировок организаций торговли;

основы маркетинговой деятельности и менеджмента в торговле;

основные виды тары и тароматериалов, особенности тароборота;

технология приемки, хранения, подготовки товаров к продаже, размещения и выкладки;

уметь:

устанавливать вид и тип организации торговли по идентифицирующим признакам; определять критерии конкурентоспособности на основе покупательского спроса;

применять правила торгового обслуживания и правила торговли в профессиональной деятельности.

владеть:

- выявлять отклонения от установленных критериев и показателей функционирования процессов и административных регламентов, значимых с точки зрения обеспечения эффективного мерчандайзинга в организации;
- оказывать консультационной помощи работникам организации по вопросам мерчандайзинга;
- современными методами и формами продаж товаров

Основные разделы программы:

Тема 1. Управление продажами: сущность и основные понятия.

Тема 2. Сбытовая политика организации.

Тема 3. Маркетинговые аспекты сбытовой политики организации.

Тема 4. Планирование и формирование отдела продаж.

Тема 5. Мотивация и контроль деятельности отдела продаж

Тема 6. Этапы процесса продажи и техники продаж.

Тема 7. Стратегии продаж.

Тема 8. Мерчандайзинг в управлении продажами.

Тема 9. Работа с ключевыми клиентами. Управление лояльностью.

Б1.В.ДВ.05 Дисциплины по выбору

Б1.В.ДВ.05.01 Оборудование торговых предприятий и холодильная техника

Целью является теоретическое и практическое освоение проблем материально-технической оснащенности предприятий, механизации и автоматизации различного рода процессов, подбора и рациональной эксплуатации всех видов оборудования.

В процессе достижения заданной цели решаются задачи приобретения знаний и практических навыков в области рациональной организации технологических и торговых процессов на основе выбора наиболее эффективных видов оборудования, повышения уровня технической оснащенности и сокращения применения на предприятиях ручного труда.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

основные понятия, категории и инструменты экономической теории и прикладных экономических дисциплин.

Уметь:

использовать источники экономической, социальной, управленческой информации;

прогнозировать на основе стандартных теоретических и эконометрических моделей поведение экономических агентов, развитие экономических процессов и явлений, на микро- и макроуровне.

Владеть:

навыками выполнения необходимых для составления экономических разделов планов расчеты, обосновывать их и представлять

Основные разделы программы:

Модуль 1. Оборудование торговых предприятий

Тема 1. Методологические основы изучения дисциплины

Тема 2. Оборудование торгового зала: измерительные и массоизмерительные приборы и устройства

Тема 3. Оборудование торгового зала: контрольно-кассовые машины

Тема 4. Холодильное оборудование

Тема 5. Торгово-технологическое оборудование

Тема 6. Фасовочно-упаковочное оборудование

Модуль 2. Автоматизация торговых процессов

Тема 7. Оборудование торгового зала: приборы для штрихового кодирования, торговые автоматы

Тема 8. Комплексная механизация и автоматизация торговых процессов

Тема 9. Транспортные средства. Оборудование для погрузочно-разгрузочных

работ

Тема 10. Складское оборудование

Тема 11. Эксплуатация, техническое обслуживание и надежность торгового оборудования

Б1.В.ДВ.05.02 Технология хранения и транспортирования продовольственных товаров

Целями являются:

- формирование профессиональной культуры применения в сфере обращения, под которой понимается способность использовать полученные знания, умения и навыки для обеспечения качества продовольственных товаров и сельскохозяйственного сырья в сфере профессиональной деятельности, понимания приоритетности вопросов, касающихся качества и безопасности продукции;
- освоение студентами теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области формирования потребительских свойств, товарного ассортимента и качества продовольственных товаров, необходимые для профессиональной деятельности;
- создание у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков по анализу потребностей, формированию и оценке качества, организации хранения и снижения потерь продовольственных товаров в процессе товародвижения от производства до потребителя.

Задачи :

- разработка и реализация мероприятий по формированию и сохранению качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и пищевых продуктов на предприятиях питания;
- организация и осуществление входного контроля качества сырья, материалов и готовых пищевых продуктов;
- проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и продовольственных товаров;
- применение методов анализа потребительских свойств и оценки качества продовольственных товаров, направленных на снижение риска появления некачественных продуктов питания в сфере обращения;
- оценка условий поставки пищевых продуктов от потенциального круга поставщиков;
- организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;
- проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;
- анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- * классификацию и основные направления формирования ассортимента продовольственных товаров;
- * факторы, влияющие на качество продовольственного сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов в процессе производства и хранения;
- * требования к качеству и безопасности продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- * методы контроля качества и особенности проведения оценки качества продовольственных товаров;
- * организацию приемки по количеству и качеству и хранения продовольственных товаров;
- * нормативные документы на продовольственные товары;
- * изменения пищевых продуктов при тепловой и холодильной обработке и хранении.

Уметь:

- * оценивать конъюнктуру спроса и предложения на предлагаемый товар;
- * формулировать ассортиментную политику для предприятия;
- * использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации пищевых продуктов;
- * проводить приемку по количеству и качеству товаров, поступающих на предприятие;
- * применять технические средства для измерения свойств и качества продовольственных товаров и продовольственного сырья;
- * проводить стандартные испытания по определению физико-механических и физико-химических свойств продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- * проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разрабатывать мероприятия по их предупреждению;
- * обеспечивать соблюдение правил и условий хранения и реализации продовольственных товаров.

Владеть:

- * методами сравнительного анализа потребительских свойств продовольственных товаров;
- * методами оценки потребительских предпочтений на предлагаемый товар;
- * подходами формирования ассортимента товаров для предприятия;

* применением нормативных документов на продовольственные товары в процессе профессиональной деятельности;

* методами и процедурой приемки по количеству и качеству товаров, поступающих на предприятие;

* методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

* методами и подходами выявления и анализа причин возникновения дефектов и брака продукции, а также подходами разработки мероприятий по предупреждению дефектов и потерь продовольственных товаров;

* правилами обеспечения оптимальных условий формирования качества, хранения и реализации продовольственных товаров.

Основные разделы программы:

Модуль 1. Хранение сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров

Тема 1. Процессы, происходящие при хранении и транспортировании продовольственных товаров

Тема 2. Складское хранение

Тема 3. Виды тары и упаковочных материалов

Модуль 2. Транспортирование сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров

Тема 4. Основные понятия и определения в грузоперевозках

Тема 5. Основные понятия и определения в грузоперевозках

Б1.В.ДВ.06 Дисциплины по выбору

Б1.В.ДВ.06.01 Управление персоналом организации

Цели дисциплины:

- формирование профессиональной культуры управления персоналом на предприятиях агропромышленного комплекса;
- освоение студентами теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области управления персоналом , необходимых для их будущей профессиональной деятельности;
- формирование у студентов системы знаний, умений и навыков в области управления персоналом предприятий агропромышленного комплекса страны.

В задачи дисциплины входят:

- освоение студентами теоретических основ деятельности по управлению персоналом ;
- овладение современными методами управления персоналом;
- выработка у студентов практических навыков управления персоналом

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- сущность, цели, функции и организационную структуру системы управления персоналом ;
- технологии найма, отбора, приема и расстановки персонала;
- основы профориентации и трудовой адаптации персонала;
- сущность и принципы организации труда персонала , высвобождения персонала;
- технологии управления социальным развитием персонала;
- специфику организации обучения персонала;
- сущность технологии текущей деловой оценки персонала, в т.ч. аттестации персонала;
- основы управления деловой карьерой и служебно-профессиональным продвижением персонала;
- технологии управления кадровыми нововведениями.

Уметь:

- разрабатывать мероприятия по привлечению и отбору новых сотрудников и осуществлять программы по их адаптации;
- разрабатывать и реализовывать мероприятия по совершенствованию

организации труда персонала;

- использовать различные методы текущей деловой оценки (в т.ч. аттестации) персонала;

- разрабатывать и реализовывать программы профессионального развития персонала и оценивать их эффективность;

- разрабатывать мероприятия по совершенствованию управления карьерой и служебно-профессиональным продвижением персонала и участвовать в их реализации.

Владеть:

- современными технологиями управления персоналом организации (найма, отбора, приема и расстановки персонала; профориентации и трудовой адаптации персонала; организации труда и высвобождения персонала);

- современными технологиями управления обучением и развитием персонала;

- навыками разработки процедур, методов контроля и оценки деятельности персонала.

Основные разделы программы:

Модуль 1. Формирование трудовых ресурсов

Тема 1. Основные подходы к управлению персоналом

Тема 2. Управление трудовыми отношениями на предприятиях

Тема 3. Планирование потребности в персонале на предприятиях АПК

Модуль 2. Развитие трудовых ресурсов на предприятиях

Тема 4. Адаптация персонала

Тема 5. Оценка персонала на предприятиях

Тема 6. Аттестация и обучение персонала на предприятиях

Тема 7. Формирование кадрового резерва

Модуль 3. Использование трудовых ресурсов на предприятиях

Тема 8. Организация труда а внутрисменные перерывы.

Тема 9. Повышение производительности и нормирование труда

Тема 10. Управление мотивацией работников

Б1.В.ДВ.06.02 Рекламная деятельность

Целью является освоение компетенций, необходимых для подготовки управленческих кадров, владеющих современными методами управления рекламной деятельностью организации и приобретение практических навыков разработки и оценки эффективности рекламной деятельности организации.

Задачи

- овладеть комплексом современных методов управления организацией;
- обобщение и синтезирование знаний, приобретенных в процессе общеобразовательной и общепрофессиональной подготовки и актуализировать эти знания;
- получение необходимых знаний для разработки и оценки эффективности рекламной деятельности организации.
- систематизация идеи, представлений, осмысление новых подходов к решению основных проблем: интенсивность рекламы, выбор целевой аудитории и средств рекламы.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

знать:

- основные этапы развития рекламы;
- Эволюционные изменения в теории и практике распространения рекламы;
- Роль и значение рекламы в современных условиях;
- Структуру элементы фирменного стиля компании;
- Свойства основных средств рекламы и технологию разработки рекламного сообщения;
- Методику разработки креативной стратегии;
- Методику разработка рекламного сообщения для печатных СМИ;
- Способы формирования рекламного бюджета;
- Этапы проведения рекламной кампании;
- Понятие, уровни и виды контроля эффективности рекламной деятельности;
- Правовые основы рекламной деятельности.

уметь:

- Ставить цели и формулировать задачи, связанные с реализацией профессиональных функций менеджеров по рекламе;
- Разрабатывать этапы проведения рекламной кампании;
- Анализировать внешнюю и внутреннюю среду организации, выявлять ее ключевые элементы и оценивать их влияние на организацию;
- Анализировать эффективность рекламной кампании и разрабатывать предложения по ее совершенствованию;
- Анализировать коммуникационные процессы предприятия.

владеть:

– современными технологиями эффективного влияния на индивидуальное и групповое поведение людей;

Основные разделы программы:

Модуль 1. РЕКЛАМА В СИСТЕМЕ МАРКЕТИНГА

- 1.1. История развития рекламы
- 1.2. История развития рекламы в России.
- 1.3. Роль и значение рекламы в современных условиях

Модуль 2. БРЕНД КАК ИНСТРУМЕНТ УПРАВЛЕНИЯ КОМПАНИЕЙ

- 2.1. Элементы фирменного стиля компании
- 2.2. Технология разработки рекламного сообщения
- 2.3. Определение рекламной стратегии
- 2.4. Разработка креативной стратегии
- 2.5. Разработка составляющих рекламного сообщения
- 2.6. Разработка рекламного сообщения для печатных СМИ

Модуль 3. ОСНОВНЫЕ ПОНЯТИЯ И ЭТАПЫ МЕДИАПЛАНИРОВАНИЯ

- 3.1. Выбор средств распространения рекламы
- 3.2. Характеристика средств рекламы

Б1.В.ДВ.07 Дисциплины по выбору

Б1.В.ДВ.07.01 Кинетика биохимических процессов продуктов питания

Цель дисциплины – изучение науки о кинетике биохимических процессов, которые призваны играть большую роль в интенсификации в развитии пищевой промышленности.

Для решения поставленной цели, необходимо решать следующие **задачи**:

- овладение наукой о скоростях и направлениях процесса, что позволит определять движущую силу процесса и его скорость;
- понимать научные принципы аппаратурно-технологического оформления процессов;
- уметь оценить основные технико-экономические характеристики технологии и оборудования выбрать оптимальные;
- выбрать оптимальные, выявить резервы повышения и экономичности процессов, снижение потерь сырья.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

знать:

- условия, которыми определяются скорость массообмена между кислородом и клеткой;
- уравнения, которые описывают кинетику массообмена между кислородом и клеткой;
- что является движущей силой процесса роста микроорганизма;
- факторы скорости роста микроорганизмов;
- суть процесса абсорбции в культуральной жидкости.

уметь:

- проводить теоретические и экспериментальные исследования, находить оптимальные и рациональные режимы осуществления основных биохимических процессов;
- выполнять расчеты биохимических процессов и аппаратов, в которых они протекают.

владеть:

- знаниями по глубинной ферментации;
- приготовлением посевного материала;
- приготовлением и стерилизацией питательных сред;
- выращивание посевного материала в инокуляторах работы с основными классами пищевых ингредиентов.

Основные разделы программы:

Модуль 1. Технология биохимических процессов.

Тема 1. Введение. Строение клетки микроорганизма.

Тема 2. Общая технология биохимических процессов

Тема 3. Кинетика биохимических процессов.

Модуль 2. Массообмен в процессах ферментации

Тема 4. Массоперенос кислорода к клеткам микроорганизмов.

Тема 5. Аппаратура для проведения процессов ферментации..

Б1.В.ДВ.07.02 Взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продуктами питания

Целью является теоретическая подготовка студентов к практической деятельности в области создания новых видов упаковок пищевых продуктов с заданными физико-химическими свойствами.

Задачи :

- формирование у студентов систему знаний в области сохранности пищевых продуктов и их хранения при использовании современных способов упаковки;
- изучение методов исследования изменений физико-химических свойств качества пищевых продуктов;
- изучение основных принципов физико-химического анализа растительного сырья;
- приобретение навыков проведения расчетов сырья в аналитической химии и физико-химических методах анализа;
- приобретения навыка использования основных компьютерных программ для правильной интерпретации результатов анализа.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

знать:

- классификацию упаковочного материала;
- Основные технологии упаковки пищевых продуктов ;
- классификацию и особенности использования физико-химических методов анализа;
- основные принципы, лежащие в основе использования физико-химических методов анализа;
- сохранность материалов при хранении пищевых продуктов и факторы, влияющие на сохранность;
- способы расчета массовой доли, молярной, моль-эквивалентной, молярной концентраций и титра веществ в растворе и сплаве;
- возможности использования методов аналитической химии и физико-химических методов при анализе сырья, полупродуктов и продуктов животного происхождения;

уметь:

- осуществить качественный анализ и установить основные элементы, входящие в состав исследуемого объекта;
- осуществить количественное определение исследуемого вещества в смеси;
- характеризовать качественные и количественные показатели сырья и продукции;

- работать с методиками определения различных веществ, представленными в нормативно-технической документации.

владеть:

- основными понятиями аналитической химии, физико-химических методов анализа, необходимыми для осмысления аналитических процессов;
- методами анализа животного сырья в пищевом производстве;
- оценивать перспективность анализа с позиции эффективности использования;
- выступление с докладами и сообщениями, участвовать в дискуссиях.

Основные разделы программы:

Тема 1 Современные технологии упаковки в пищевой промышленности

Тема 2 Требования, предъявляемые к упаковкам пищевых продуктов

Тема 3 Проблемная лекция: Материалы, используемые для упаковок пищевых продуктов

Тема 4 Оборудование для фасовки и упаковки пищевых продуктов

Б1.В.ДВ.08 Дисциплины по выбору

Б1.В.ДВ.08.01 Товароведение и экспертиза специального назначения и функциональных продуктов

Цель дисциплины – разработка научно обоснованных технологий продуктов функционального питания для различных групп населения, позволяющих организовать их промышленное производство для употребления в лечебных, лечебно-профилактических, а также в бытовых условиях.

Для решения поставленной цели, необходимо решать следующие задачи:

- получение теоретических знаний и приобретение умений по ведению технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции и ее безопасности для жизни и здоровья потребителя;
- получение необходимых сведений о функциональных пищевых ингредиентах и их воздействии на определенные функции организма человека.
- конструирование и производство продуктов функционального назначения.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

знать:

- технологию производства продуктов функционального и специального назначения .
- требования к качеству сырья и полуфабрикатов и факторы, влияющие на качество готовой продукции;
- соответствующие требования к нормативной документации;
- методы оценки контроля качества;

уметь:

- использовать и разрабатывать нормативные документы для оценки и контроля качества продукции;
- получать и обрабатывать данные с использованием программного обеспечения;
- производить оценку свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- конструировать и производить продукты функционального назначения;
- осуществлять контроль над технологическим процессом с эксплуатацией современного оборудования;

владеть:

- методами расчета потребности сырья, составления рецептур блюд и рационов питания с использованием компьютерных технологий;
- проведением испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- рациональными способами эксплуатации технологического оборудования ;
- практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий в области производства функциональных продуктов питания.

Основные разделы программы:

Модуль 1. Научные основы создания продуктов специального и функционального назначения

Тема 1. Структура и состояние питания различных групп населения. Основные нарушения пищевого статуса и состояния здоровья.

Тема 2. Государственная политика в области здорового питания.

Тема 3. Возникновение и развитие концепции здорового питания.

Тема 4. Основа создания продуктов

Модуль 2. Основные компоненты пищи и питательные вещества

Тема 1. Общие представления об основных компонентах пищи и питательных веществах.

Тема 2. Классификация физиологически функциональных ингредиентов.

Тема 3. Комбинированные биологически активные пищевые добавки, пробиотики и продукты

Модуль 3. Конструирование и производство продуктов специального и функционального назначения

Тема 1. Функциональные продукты в современной структуре питания.

Тема 2. Новейшие технологии производства функциональных продуктов питания.

Тема 3. Конструирование и производство продуктов специального и функционального назначения.

Тема 4. Основные признаки функциональных и специальных продуктов питания.

Б1.В.ДВ.08.02 Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья

Цели дисциплины - формирование знаний экологического обоснования хозяйственной и иной деятельности, в проектной документации и навыков использования методов и принципов оценки воздействия на окружающую природную среду и проведения государственной экологической экспертизы.

Задачи дисциплины:

изучение теории, методик и практических приемов экологического обоснования хозяйственной и иной деятельности;

- изучение нормативно-правовой базы государственной экологической экспертизы;

- привитие основных навыков экспертной работы в области экологической экспертизы; - выработка умений по проведению анализа и оценки экологического риска в конкретных ситуациях

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

знать: значение физической культуры в формировании общей культуры личности приобщении к общечеловеческим ценностям и здоровому образу жизни, укреплении здоровья человека, в профилактике вредных привычек, ведении здорового образа жизни средствами физической культуры в процессе физкультурно-спортивных занятий; безопасность жизнедеятельности, средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; организацию торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров;

уметь:

составлять индивидуальные комплексы физических упражнений с различной направленностью; проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработки мероприятий по их предупреждению, осуществление технического контроля, внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания; применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров; проводить контроль параметров и их соответствие к нормативным требованиям

владеть.

комплексом упражнений, направленных на укрепление здоровья, обучение двигательным действиям и развитие физических качеств; методами проведения стандартных испытаний по определению качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; методикой проведения экспертизы качества товаров; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания.

Основные разделы программы:

Модуль 1. Основы экологической экспертизы

ТЕМА 1. Экологическая экспертиза товаров как предмет изучения.

ТЕМА 2. Основания для проведения экологической экспертизы товаров.

ТЕМА 3. Объекты экологической экспертизы. Методы и результаты экологической экспертизы.

Модуль 2. Загрязнения пищевых товаров.

ТЕМА 4. Загрязнение токсичными элементами.

ТЕМА 5. Загрязнения соединениями азота.

ТЕМА 6. Загрязнение полициклическими ароматическими

ТЕМА 7. Загрязнение микотоксинами.

ТЕМА 8. Радиационное загрязнение пищевых товаров.

ТЕМА 9. Гигиенический контроль за применением пищевых добавок.

Гигиеническая экспертиза материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Б1.В.ДВ.09 Дисциплины по выбору

Б1.В.ДВ.09.01 Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания

Цель дисциплины - формирование у студентов системы знаний, умений и навыков, необходимых для проведения контроля качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания; ознакомление с методами и правилами измерения основных параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Задачами дисциплины являются:

- ознакомление студентов с организацией и осуществлением входного контроля качества пищевого сырья;
- получение опыта в разработке и реализации мероприятий по управлению качеством полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
- освоение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- виды контроля качества продукции, классификацию, назначение;
- методы проведения исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции индустрии питания и условий, влияющих на их возникновение;
- правила оформления документации по обеспечению качества и безопасности продукции индустрии питания на предприятии.

Уметь:

- осуществлять контроль за соблюдением технологического процесса производства продукции питания;
- проводить стандартные и сертификационные испытания пищевого сырья и готовой продукции питания;
- оформлять документацию по обеспечению качества и безопасности продукции общественного питания на предприятии;
- осуществлять контроль технологических процессов производства продукции питания

Владеть:

- методами органолептического анализа сырья и готовой продукции индустрии питания;
- физико-химическими методами, применяемыми при контроле пищевого сырья; полуфабрикатов и готовой продукции;
- законодательно-правовой электронно-поисковой базой по качеству и безопасности пищевых продуктов («Консультант», «Гарант»);
- сборниками нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции.
- средствами измерения основных параметров технологических процессов

Основные разделы программы:

Раздел 1. Виды и методы контроля качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания (ПК-4)

Тема 1.1. Виды контроля качества сырья и готовой продукции, осуществляемый на предприятиях общественного питания.

Тема 1.2. Порядок отбора проб и подготовка их для лабораторного контроля.

Оформление результатов анализов

Тема 1.3. Определение химического состава и энергетической ценности (калорийности) пищи

Тема 1.4. Органолептический анализ сырья и продукции общественного питания (бракераж)

Тема 1.5. Научные основы управления качеством продукции

Раздел 2. Особенности контроля качества полуфабрикатов (ПК-4)

Тема 2.1. Контроль качества мясных полуфабрикатов

Тема 2.2. Контроль качества рыбных полуфабрикатов

Тема 2.3. Контроль качества овощных полуфабрикатов

Тема 2.4. Контроль качества мучных полуфабрикатов

Раздел 3. Особенности контроля качества готовых блюд и кулинарных изделий (ПК-4)

Тема 3.1. Контроль качества первых блюд

Тема 3.2. Контроль качества вторых блюд, гарниров, соусов

Тема 3.3. Контроль качества холодных и сладких блюд

Тема 3.4. Контроль качества напитков

Б1.В.ДВ.09.02 Системы управления качеством и безопасностью товаров на этапах товародвижения

Основными целями являются:

- формирование у студентов профессиональных знаний, умений и навыков в области управления качеством, применения методов и средств улучшения качества продукции, услуг и процессов на этапах товародвижения;
 - формирование профессиональной культуры, под которой понимается способность использовать в сфере обращения полученные знания, умения и навыки для обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов на предприятиях, понимания приоритетности этих вопросов в современных условиях;
 - создание у студентов целостной системы знаний, умений и навыков по анализу состояния системы управления качеством, организации разработки и внедрения системы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на предприятиях.

Задачами дисциплины являются:

формирование целостной системы знаний:

- научно-теоретических и практических основ сущности системного управления качеством продукции, услуг и процессов на этапах товародвижения;
- управления качеством на основе стандартов ИСО серии 9000, серии 22000, и стандартов ХАССП, необходимые для профессиональной деятельности;
- методологических основ разработки и внедрения систем управления качеством в соответствии с требованиями стандартов ИСО серии 9000, практических навыков разработки и внедрения системы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции в соответствии с требованиями стандартов ХАССП;
- методов и средств в управлении качеством и безопасностью пищевой продукции, применения современных концепций и принципов всеобщего управления качеством в деятельности предприятий;
- значения и роли управления качеством в обеспечении конкурентоспособности пищевой продукции, услуг и предприятий;
 - разработки и реализации мероприятий по предупреждению появления несоответствий формирования и сохранения качества и безопасности сырья, получения полуфабрикатов, готовой продукции и пищевых продуктов;
 - применение методов анализа качества пищевых продуктов, направленных на снижение риска появления некачественных продуктов питания;
 - планирование мер по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции и условий, непосредственно влияющих на их возникновение на предприятиях;

- анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;
- разработка, внедрение и поддержание в рабочем состоянии эффективной системы управления качеством и безопасностью пищевой продукции;
- освоение методического инструмента для решения проблемы сохранности и безопасности пищевых продуктов;

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- теоретические и практические основы управления качеством в сфере обращения и применения стандартов ИСО и ХАССП при производстве пищевых продуктов;
- последовательность анализа основных видов потенциальных опасностей, связанных с производством продуктов питания;
- методы сбора и обработки необходимой информации о качестве продукции и процессов, основы применения и требования при использовании методов и средств в управлении качеством;
- сущность потери качества, виды затрат на качество и планирование их сокращения;
- планирование организации разработки и внедрения систем менеджмента качества на основе стандартов ИСО серии 9000 и принципов всеобщего управления качеством, организацию разработки системы обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов;
- факторы, влияющие на качество продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов в процессе производства и хранения.

Уметь:

- применять знания в области управления качеством и безопасностью при производстве продуктов питания;
- анализировать риски производства и формировать мероприятия по управлению производством продуктов питания на основе принципов ХАССП;
- применять методы и средства управления качеством для анализа причин несоответствий продукции и процессов с целью улучшения качества продукции, услуг и совершенствования технологических процессов на предприятиях;
- применять принципы всеобщего управления качеством в деятельности предприятий;
- использовать стандарты ИСО серии 9000, стандарты ХАССП и другие нормативные документы при организации внедрения системы управления качеством и сертификации системы менеджмента качества на предприятиях;

- проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разрабатывать мероприятия по их предупреждению;
- проводить анализ затрат на качество пищевой продукции в сфере производства и обращения.

Владеть:

-методами анализа основных видов потенциальных опасностей (биологических, физических, химических), связанных с производством продуктов питания;

- методами планирования мероприятий и составления производственных программ по обеспечению условий для производства безопасных продуктов питания;

- правилами составления плана ХАССП для производства продуктов питания;

- применением нормативных документов на системы управления качеством в процессе профессиональной деятельности на этапах товародвижения;

- методами и подходами выявления и анализа причин возникновения дефектов и брака продукции, а также подходами разработки мероприятий по предупреждению дефектов и потерь пищевых продуктов на предприятиях.

Основные разделы программы:

Модуль 1. Теоретические основы управления качеством и безопасностью пищевых продуктов

Тема 1.1 Качество как объект управления

Тема 1.2. Сущность и развитие системного управления качеством

Тема 1.3. Современные системы управления качеством

Модуль 2. Разработка и внедрение систем управления качеством на предприятиях

Тема 2.1. Разработка и внедрение систем менеджмента качества на основе стандартов ИСО серии 9000 на предприятиях

Тема 2.2. Средства и методы управления качеством

Тема 2.3. Разработка систем управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на предприятиях

Тема 2.4. Аудит (проверка) и сертификация систем менеджмента качества на предприятиях

ФТД.
Факультативы
ФТД.В.01 ОСНОВЫ ПЕРСОНАЛИЗИРОВАННОГО ПИТАНИЯ

Цели и задачи дисциплины:

Цели дисциплины – формирование у студентов теоретических знаний, формирование навыков и умений в области производства продуктов для здорового питания и способах повышения его бифидогенности, а также о концепциях государственной политики в направлении повышения уровня здорового питания населения России, технологиях качественно новых пищевых продуктов с направленным изменением химического состава, соответствующего потребностям организма.

Задачи дисциплины:

- изучение современных определений, терминологии и концепцию персонафицированного питания;
- изучение категории и классификации продуктов для персонафицированного питания;
- изучение категории функциональных ингредиентов;
- изучение особенностей химического состава продуктов для персонафицированного питания;
- изучение принципов создания продуктов для здорового питания;
- ознакомление со способами повышения биологической активности продуктов для персонафицированного питания;
- изучение требований к качеству сырья и готовой продукции для персонафицированного питания.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- способы осуществления основных технологических процессов получения функциональных продуктов; методы технохимического контроля качества свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;
- мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства функциональных продуктов питания из растительного сырья;
- основные процессы (химические, биохимические, микробиологические, коллоидные и другие), протекающие при хранении и переработке сырья, их роль и влияние на качество получаемых функциональных продуктов питания;
- характеристики основного, вспомогательного, функционального сырья и полуфабрикатов, а также принципы их взаимовлияния, определяющие вид, качество и потребительские свойства готовых функциональных продуктов;
- основные свойства сырья и биологически активных добавок, влияющие на качество готовой функциональной продукции; способы

осуществления основных технологических процессов получения функциональных продуктов;

- методы технохимического контроля качества свойств сырья, физиологических ингредиентов, полуфабрикатов и готовых функциональных продуктов;

- методики расчета рецептур полуфабрикатов и готовых функциональных продуктов;

- методы теоретического и экспериментального исследования в области определения состава, строения основных химических соединений, входящих в состав сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, закономерностей превращения макро- и микронутриентов при хранении, переработке сырья при производстве продуктов питания;

- химические, микробиологические, коллоидные, биохимические процессы, происходящие на отдельных технологических стадиях производства продуктов питания из растительного сырья;

- основные свойства биологически активных добавок, их квалификацию, состав, физико-химические и функциональные свойства.

Уметь:

- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;

- использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке и контроле качества пищевых продуктов;

- разбираться в биологически активных добавках, выработать рекомендации по их применению в конкретных ситуациях;

- оптимизировать технологический процесс и обеспечивать качество готовой функциональной продукции в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка;

- использовать практические методы анализа и исследования пищевых систем, компонентов, функциональных добавок;

- анализировать источники получения продуктов функционального назначения; разбираться в сущности физико-химических, биохимических и микробиологических процессов, лежащих в основе технологий функциональных продуктов;

- выполнить качественный и количественный анализ неорганических и органических соединений с использованием химических и физико-химических методов анализа;

- выбрать метод анализа для заданной аналитической задачи и провести статистическую обработку результатов аналитических определений.

Владеть:

- навыками изучения и анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по профилю подготовки и будущей профессиональной деятельности;

- практическими навыками анализа свойств сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество функциональных продуктов;

- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства функциональных продуктов питания из растительного сырья;
- методами проведения анализов (испытаний) на соответствие сырья, полуфабрикатов и готовой продукции требованиям;
- навыками разработки планов, программ и методик проведения испытаний, измерений и контроля качества функциональной продукции;
- методами проведения анализов (испытаний) на соответствие сырья, полуфабрикатов и готовой продукции требованиям;
- навыками разработки планов, программ и методик проведения испытаний, измерений и контроля качества функциональной продукции;
- методами теххимического контроля сырья, полуфабрикатов и готовой функциональной продукции.

Основные разделы программы дисциплины

Раздел 1. Государственная политика в области персонифицированного питания населения России

Тема 1. Особенности питания современного человека

Тема 2. Государственная политика в области персонифицированного питания

Раздел 2. Основы разработки ингредиентного состава функциональных продуктов

Тема 3. Принципы технологии продуктов для персонифицированного питания

Тема 4. Принципы конструирования биологически активных пищевых добавок

Раздел 3. Технология продуктов полифункционального назначения, дифференцированных для профилактики различных заболеваний и укрепления здоровья

Тема 8. Технологии продуктов функционального питания для снижения риска возникновения различных заболеваний

Тема 9. Принципы методов контроля показателей безопасности и качества сырья и готовой продукции

ФТД.В.02 Биоразрушаемые полимерные материалы в пищевой промышленности

Целью освоения дисциплины является:

- формирование системы знаний, умений и навыков по вопросам получения биоразрушаемых полимеров на основе растительного сырья;
- овладение студентами знаний, позволяющих ориентироваться в областях,

связанных с методами получения, переработки и использования биоразрушаемых полимеров в пищевой промышленности, в медицине и охране окружающей среды и, а также позволяющих самостоятельно решать практические вопросы такого использования;

- подготовка студентов к сознательному и глубокому усвоению научных основ протекающих при этом процессов.

В задачи дисциплины входит:

- формирование у студентов системы профессиональных знаний, умений и навыков по вопросам биоразрушаемых материалов на основе продуктов крахмалопаточной отрасли;

- получение основных знаний о свойствах полимерных композиций, вторичных отходов и технологических особенностях их переработки;

- овладение современными технологиями получения биоразрушаемых упаковок на основе растительного сырья.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

основные потребности пищевой промышленности, медицины и других областей в биоразрушаемых полимерах и перспективы их использования для создания новых полимерных материалов пищевых пленок и саморазрушающейся упаковки;

- основные требования, предъявляемые в зависимости от назначения к биоразрушаемым полимерам;

- основные классы биоразрушаемых полимеров и классификацию химических связей в полимерах по их устойчивости к различным видам деструкционного воздействия;

- микробиологические и химические методы синтеза биоразрушаемых полимеров;

- особенности получения материалов, из природных и синтетических биоразрушаемых полимеров.

Уметь:

- написать формулы основных природных и синтетических биоразрушаемых полимеров, применяемых в пищевой промышленности;

- перечислить направления использования биоразрушаемых полимеров, описать методы их синтеза, основные свойства;

- предложить несколько альтернативных путей получения биоразрушаемых полимерных материалов на основе растительного сырья для пищевой упаковки;

- оценить влияние параметров получения биоматериалов на свойства получаемых изделий;

- работать со справочно-поисковыми системами в данной информационной области.

Владеть:

- опираясь на полученные углубленные знания и сформированные компетенции, самостоятельно решать на современном уровне задачи своей профессиональной деятельности в научной и производственно-технологической области, связанной с синтезом, переработкой и использованием биоразрушаемых полимеров;

- умением профессионально излагать специальную технологическую информацию, научно аргументировать и защищать свою точку зрения в области реализации и новых технологий переработки биоразрушаемых полимеров.

Основные разделы программы:

Раздел 1. Общие сведения о биоразлагаемых полимерах

Классы биополимеров.

Механизм биодеструкции полимеров.

Природные биоразлагаемые полимеры.

Синтетические и природные биodeградируемые полиэфиры.

Раздел 2. Создание экологически безопасных полимерных материалов на основе биоразрушающихся полимеров

Биоразрушаемые полимеры, получение материалов на их основе и их использование в пищевой промышленности.

Пищевые пленки на основе хитозана, крахмала и других полимеров.

Биоразрушающиеся упаковочные материалы.

Съедобные полимерные пленки и покрытия.

ФТД.В.03 «Повышение уровня правосознания граждан и популяризации антикоррупционных стандартов поведения»

Цель изучения дисциплины – формирование у студентов путем повышения их правовой культуры и правосознания антикоррупционных стандартов поведения, в том числе развитие мотивации к антикоррупционному поведению, получение и углубление знаний о коррупционных правонарушениях, о применении мер по предупреждению коррупции и борьбы с нею, приобретение необходимых умений и навыков в сфере противодействия коррупции, а также создание возможности дальнейшего углубленного изучения вопросов противодействия коррупции в сфере будущей профессиональной деятельности студента.

Задачи дисциплины:

— ознакомление студентов с основными характеристиками современной российской антикоррупционной политики, изучение основ предупреждения коррупции и борьбы с ней;

— формирование у студентов гражданской позиции активного противодействия коррупции, а также навыков правового антикоррупционного мышления, основанных на знаниях целей, приоритетов и функций современной антикоррупционной политики Российской Федерации;

— изучение со студентами комплекса осуществляемых Российской Федерацией законодательных мер, направленных на изменение условий, в которых возникает коррупция, и ограничение действий факторов, способствующих появлению и распространению различных форм коррупции, в числе в сфере государственного и муниципального управления;

— закрепление методик поиска необходимой правовой информации для формирования источниковой базы по борьбе с коррупцией, в том числе в сфере будущей профессиональной деятельности;

— закрепление начальных практических навыков работы с нормативными правовыми актами и формирование стремления к самостоятельному изучению источников антикоррупционного законодательства и механизма их действия.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

— цели, основные направления и меры государственной политики в сфере развития правовой грамотности и правосознания граждан, в особенности антикоррупционного просвещения;

— стратегическое значение целенаправленной государственной политики борьбы с коррупцией и комплекс мер противодействия коррупции;

— перечень основных нормативных правовых актов о

противодействию коррупции и их общих положений;

— формы и правовые основы взаимодействия государства с институтами гражданского общества в сфере противодействия коррупции; роль средств массовой информации в борьбе с коррупцией, их участие в антикоррупционном просвещении населения;

— понятие и цели проведения антикоррупционной экспертизы законодательства, особенности участия институтов гражданского общества и граждан в ее проведении, а также задачи мониторинга законодательства о коррупции с целью его совершенствования;

— содержание антикоррупционных стандартов; запреты, ограничения, обязательства и правила служебного поведения, а также основные этические требования, устанавливаемые в целях противодействия коррупции;

— понятие состава коррупционного правонарушения и ответственность (уголовная, административная, гражданско-правовая и дисциплинарная) за его совершение;

— сущность, причины, условия и факторы, способствующие возникновению и распространению коррупции, в том числе природу и негативные последствия правового нигилизма и его взаимосвязи с коррупцией.

Уметь:

— оперировать основными юридическими понятиями и категориями в области противодействия коррупции, правильно применять соответствующие правовые нормы;

— выявлять коррупциогенные факторы в повседневной жизни, а также в профессиональной деятельности;

— принимать решения при осуществлении общественного контроля в сфере противодействия коррупции;

— объективно оценивать деятельность органов публичной власти, а также факты и явления с учетом существующих проблем в правовой сфере жизни российского общества;

— понимать характерные особенности современной государственной политики по повышению правовой культуры граждан;

— понимать особенности реализации антикоррупционных стандартов и процедур, а также применять требования антикоррупционных стандартов в профессиональной деятельности;

— ориентироваться в системе противодействия коррупции; находить эффективные решения в профессиональной деятельности с целью профилактики коррупции и борьбы с ней.

Владеть:

— навыками анализа различных проявлений коррупции, ее влияния на экономическую, политическую и иные сферы жизни общества;

— юридической терминологией и навыками работы с правовыми актами о противодействии коррупции; навыками оценки и повышения эффективности профессиональной деятельности в соответствии с антикоррупционными стандартами и процедурами, а также навыками внедрения в практику антикоррупционных стандартов и процедур;

— навыками применения мер по профилактике коррупции как в

повседневной жизни, так и в профессиональной деятельности;

— основными навыками анализа правотворческой, правоприменительной и правоохранительной практики в области противодействия коррупции;
общими навыками выявления коррупциогенных факторов и их последующего устранения правомерными средствами.

Основные разделы программы:

Модуль 1. Государственная политика по повышению уровня правосознания граждан

Тема 1. Правовая культура и правосознание. Их значение и способы повышения их уровня

Тема 2. Антикоррупционное просвещение населения

Модуль 2. Понятие и сущность коррупции. Противодействие коррупции

Тема 3. Понятие и природа коррупции. Причины и последствия коррупции

Тема 4. Противодействие коррупции

Модуль 3. Правовые основы и механизм противодействия коррупции

Тема 5. Правовые основы противодействия коррупции

Тема 6. Механизм противодействия коррупции

Модуль 4. Антикоррупционные стандарты и ответственность за коррупционные правонарушения

Тема 7. Антикоррупционные стандарты

Тема 8. Ответственность за коррупционные правонарушения

ФТД.В.04 «Основы православного вероучения»

Цели и задачи дисциплины:

- формирование представлений об основных принципах православного мировоззрения;
- формирования чёткой системы знаний по основам православного догматического и этического учения;
- формирование теоретических знаний и практических навыков в сфере литургики и церковного этикета;
- духовно-нравственное развитие личности в свете христианского православного вероучения.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- иметь представления о православном мировоззрении;
- основы православной догматики и этики;
- основные богословские термины;
- систему догматических определений и этических требований;
- отличия православия от других христианских конфессий и религий;

уметь:

- анализировать устные и письменные тексты на предмет их соответствия и несоответствия православному вероучению;
- правильно применять богословскую терминологию;
- противостоять лжеправославному, неправославному, сектантскому, оккультному влиянию;

владеть:

- навыками анализа богословской и философской мысли на предмет их соответствия и несоответствия православному вероучению.

Основные разделы программы дисциплины

Модуль 1. Православная догматика

Тема 1.1. Богопознание и его границы

Тема 1.2. Учение о Боге

Тема 1.3. Учение о человеке

Тема 1.4. Учение о Церкви

Модуль 2. Православная этика

Тема 2.1. Общие начала христианской нравственности

Тема 2.2. Личная и общественная нравственность

Модуль 3. Православные обряды

Тема 3.1. Учения о Таинствах

Тема 3.2. Церковное богослужение

ФТД.В.05 «Основы медицинских знаний»

Цели и задачи дисциплины:

Цель освоения дисциплины «Основы медицинских знаний» – формирование у студентов системы знаний и практических навыков по оказанию первой доврачебной помощи при неотложных состояниях, выработка умений по обеспечению, сохранению здоровья обучающихся и профилактике различных заболеваний.

Задачи дисциплины:

- дать будущему педагогу знания об основных патологических состояниях у детей и подростков, требующих неотложной терапии;
- познакомить будущих педагогов с основами диагностики состояния здоровья;
- помочь будущему педагогу выработать педагогические технологии, способные повысить эффективность учебно-воспитательной работы на базе здоровьесберегающих технологий в образовательных учреждениях;
- помочь будущему педагогу в дальнейшей работе сформировать у школьников мотивацию к здоровому образу жизни;
- помочь будущим педагогам рационально организовать учебный процесс для укрепления и сохранения здоровья школьников;
- помочь будущему педагогу обеспечить охрану жизни и здоровья учащихся во время образовательного процесса.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать: сущность и социальную значимость своей будущей профессии; основы медицинских знаний и здорового образа жизни; правила и способы оказания первой медицинской помощи.

Уметь: распознавать опасные для здоровья ситуации и применять приемы оказания первой медицинской помощи; применять технологии здоровьесбережения, применять на практике приемы здорового образа жизни; определять основные физиологические показатели.

Владеть: навыками оказания первой медицинской помощи (до прихода медицинского работника школы или работника скорой медицинской помощи) себе и окружающим во время проведения урока и в чрезвычайных ситуациях.

Основные разделы программы дисциплины:

Раздел 1. Здоровье. Основы здорового образа жизни.

Тема 1.1. Здоровье и образ жизни.

Тема 1.2. Показатели индивидуального здоровья.

Тема 1.3. Основные методы оздоровления и укрепления здоровья.

Тема 1.4. Алкоголизм как болезнь.

Тема 1.5. Токсикомания как болезнь

Тема 1.6. Наркомания как болезнь

Раздел 2. Инфекционные и эпидемические процессы. Иммуитет.

Тема 2.1. Инфекционные болезни в современном обществе

Тема 2.2. Показания и противопоказания к прививкам.

Раздел 3. Первая медицинская помощь при неотложных состояниях.

Тема 3.1. Доврачебная медицинская помощь при стенокардии, гипертоническом кризе, инфаркте миокарда.

Тема 3.2. Доврачебная помощь при заболеваниях органов дыхания

Тема 3.3. Неотложные состояния при заболеваниях желудочно-кишечного тракта.

Тема 3.4. Иммобилизация при переломах. Оказание неотложной помощи.

Тема 3.5. Оказание первой медицинской помощи при утоплении

Тема 3.6. Доврачебная медицинская помощь при кровотечениях

Тема 3.7. Понятие о закрытых повреждениях, оказание первой медицинской помощи

Тема 3.8. Термические повреждения. Ожоги, отморожения. Оказание первой помощи.

ФТД.В.06 «Основы строевой подготовки»

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины заключается в освоении обучающимися системных знаний о положениях Общевоинских уставов Вооруженных Сил РФ, выработке дисциплинированности, организованности, подтянутости, воспитании вежливости, тактичности, уважения к старшим, обучении быстро и четко выполнять строевые приемы.

Задачи изучения дисциплины:

- знание основных положений Строевого устава и Общевоинских уставов Вооруженных Сил РФ;
- умение быстро и четко выполнять строевые приемы при отработке навыков в одиночной подготовке и в составе подразделения;
- воспитание чувства товарищества и взаимопомощи;
- воспитание аккуратности и дисциплинированности;
- развитие специальной статической выносливости, волевых качеств, стрессовой устойчивости;
- развитие координации, мышечной памяти, тактического мышления.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- порядок выполнения строевых приемов и движений без оружия, обязанности командиров и военнослужащих перед построением и в строю

Уметь:

- приобрести личный опыт для использования навыков, полученных в выполнении строевых приемов, для повышения своих функциональных и двигательных возможностей, для достижения личных жизненных и профессиональных целей;
- понимать роль строевой подготовки в физическом развитии человека.

Владеть:

- владеть системой умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, развитие и совершенствование психофизических способностей и качеств (с выполнением установленных строевых приемов)

Основные разделы программы:

РАЗДЕЛ 1. Одиночная строевая подготовка

Тема 1.1. Индивидуальная строевая подготовка

Тема 1.2. Строевые приемы и движение без оружия

Тема 1.3.

Тема 1.4. Строевая стойка

Тема 1.5. Повороты на месте

Тема 1.6. Движение

Тема 1.7. Повороты в движении

Тема 1.8. Выполнение воинского приветствия

Тема 1.9. Подход к начальнику и отход от него

РАЗДЕЛ 2. Строевая подготовка в составе подразделения

Тема 2.1. Отделение в развернутом строю

Тема 2.2. Отделение в походном строю

Тема 2.3. Строевое слаживание взвода

Тема 2.4. Взвод в развернутом строю

Тема 2.5. Взвод в походном строю

Тема 2.6. Перестроение взвода из колонны в развернутый двухшереножный строй

Тема 2.7. Выполнение воинского приветствия в составе отделения и взвода

ФТД.В.07«Музыкальная культура: традиции и фольклор»

Цели и задачи дисциплины:

Цель – воспитать у студентов ценностную ориентацию на основе изучения народно-певческих традиций.

Задачи дисциплины:

- обеспечить студентов основам знаний в области русского традиционного музыкального творчества, хорового (ансамблевого) исполнительства, народной хореографии;
- сформировать навыки коллективного певческого исполнительства на фольклорной основе;
- обогатить слуховые впечатления студентов лучшими образцами, стилями исполнения русских народных песен;
- познакомить студентов с основными художественно-исполнительскими направлениями в русском народном пении;
- познакомить студентов с жанрово-стилевыми особенностями русских народных песен и типами интонирования различных песенных жанров.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- содержание стандартных базовых процедур оказания индивиду, группе, организации психологической помощи с использованием традиционных методов и технологий;
- специфику психического функционирования человека с учётом особенностей возрастных этапов, кризисов развития и факторов риска, его принадлежности к гендерной, этнической, профессиональной и другим социальным группам;

Уметь:

- осуществлять стандартные базовые процедуры оказания индивиду, группе, организации психологической помощи с использованием традиционных методов и технологий;

Владеть:

- приемами регуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности.

Основные разделы программы дисциплины:

Раздел 1. Музыкальная казачья культура

Тема 1. Освоение техники пения

Тема 2. Разбор музыкальных произведений

Тема 3. Постановка концертных номеров

Раздел 2. Музыкальное искусство как средство патриотического воспитания

Тема 1. Освоение техники пения

Тема 2. Разбор музыкальных произведений

Тема 3. Постановка концертных номеров

ФТД.В.08 «Старославянский язык»

Цели и задачи дисциплины:

Цели:

- освоение компетенций, позволяющих студентам-казакам овладеть теорией и практикой владения старославянским языком, включая историко-культурные, религиозные, лингвистические, стилистические, методические и психолого-педагогические аспекты;
- повышение уровня знаний о роли и значении старославянского языка в отечественной мировой культуре; овладение его содержанием; владение навыками чтения и понимания церковнославянских текстов, их ценностно-смысловой интерпретации.

Задачи:

- 1) изучение историко-культурных основ и генезиса старославянского языка;
- 2) исследование трудов святых равноапостольных Кирилла и Мефодия – «учителей словенских»;
- 3) освоение вопросов, связанных с духовно-религиозными аспектами старославянского языка;
- 4) изучение содержания, структуры и лингвистических особенностей старославянского языка;
- 5) анализ общих и специфических характеристик древнерусского, старославянского и церковнославянского языков;
- 6) овладение практикой чтения, понимания и интерпретации православных текстов на церковнославянском языке, молитвословий, агиографии, гимнографии; понимание значения в современной литературе и культуре в целом.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Знать:

- особенности генезиса и эволюции старославянского языка;
- специфику его применения в отечественной культуре и, в частности, традициях казачества;
- основные аспекты православия как базовой составляющей церковнославянского языка;
- историко-культурные этапы становления и развития старославянского языка;
- общее и различия в древнерусском, старославянском и церковнославянском языках;
- культурно - исторические факторы, оказавших влияние на развитие старославянского языка, личности, славянских народов в

конкретных геополитических, идеологических и духовно-религиозных обстоятельствах;

- алфавит старославянского языка, его основные характеристики, применение в современной литературе языковой культуре;

- творчество выдающихся создателей старославянского языка – святых равноапостольных Кирилла и Мефодия.

Уметь:

- выполнять самостоятельные научно-практические задания, предусмотренные программой дисциплины «Старославянский язык»;

- читать, переводить, интерпретировать тексты; свободно и адекватно использовать основные понятия и выражения на старославянском языке;

- эффективно применять методы работы с научной литературой по культурологической, исторической, культурно – исторической,

- лингвистической, психологической и педагогической проблематике;

- участвовать в культурных мероприятиях, научных форумах и конференциях, требующих компетентного владения информацией по курсу «Старославянский язык».

Владеть:

- самостоятельно изучать, понимать, интерпретировать научную и методическую литературу по проблематике применения старославянского языка в истории и культуре казачества;

- эффективные психотехнические приемы педагогических коммуникаций в ходе дискуссий и презентаций;

- владение навыками межкультурной коммуникации, требующей знаний основ старославянского языка;

- владение навыками понимания и интерпретации литературных произведений, молитвословий на церковнославянском языке;

- применение системы этических, художественно-эстетических и общекультурных подходов к выполнению любых психолого-педагогических и культурных мероприятий, посвященных проблеме казачества;

- реализацию авторского подхода при реализации проектных заданий.

Основные разделы программы дисциплины:

Раздел 1. Историко-культурные основы и генезис старославянского языка.

Раздел 2. Древнерусский, старославянский и церковный языки: истоки происхождения, общее и различия. Труды Святых равноапостольных Кирилла и Мефодия

Раздел 3. Содержание, структура, лингвистические характеристики старославянского и церковнославянского языка.

Раздел 4. Церковнославянский язык в православной культуре. Святоотеческие тексты и молитвословия.

Раздел 5. Старославянский язык в казачьей культуре. Семейный уклад и специфика традиционного воспитания на основе церковнославянских ценностей.

Раздел 6. Значение старославянского, церковнославянского языка в современной культуре и его применение в литературной речи.

