


**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
«Институт пищевых технологий и дизайна» - филиал
Государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования
«Нижегородский государственный инженерно-экономический университет»
(ИПТД – филиал ГБОУ ВО НГИЭУ)**

УТВЕРЖДАЮ
Ректор ГБОУ ВО НГИЭУ
Д.э.н., профессор А.Е. Шамин
«01» июля 2020 г.



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**Направление подготовки
38.03.07 Товароведение**

**Наименование направленности (профиль подготовки)
«Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения
сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»**

**Квалификация выпускника
бакалавр
Форма обучения
очная, очно-заочная**

Нижний Новгород
2020 г.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки (38.03.07 Товароведение) (уровень высшего образования бакалавриат), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «4» декабря 2015 г. № 1429 и согласована с представителями работодателей:

1. Сажин В.П., Первый заместитель Генерального директора Торгово-промышленной палаты Нижегородской области

(Ф.И.О., должность, подпись (заверяется печатью), дата)

2. Корнеев М.В., директор торгового комплекса

(Ф.И.О., должность, подпись (заверяется печатью), дата)

3. Шиндина Н. А., начальник службы качества

(Ф.И.О., должность, подпись (заверяется печатью), дата)

Программа рассмотрена на заседании Совета Филиала
Протокол № 3 от «01.04» 2020г.

Разработчик ОПОП ВО:

Доцент кафедры товароведения, сервиса и управления качеством
Бочаров Владимир Александрович

(подпись)

Согласовано:

Декан
факультета сервиса
(наименование факультета)

(подпись)

Е.Ю. Саляева
(Ф.И.О.)

Зав. кафедрой
товароведения, сервиса и
управления качеством
(наименование кафедры)

(подпись)

А.Л. Лазутина
(Ф.И.О.)

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	3
1.1	Основная профессиональная образовательная программа	3
1.2	Нормативные документы для разработки ОПОП	5
1.3	Общая характеристика ОПОП	6
1.4	Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПОП	8
2.	ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА	8
2.1	Область профессиональной деятельности выпускника	8
2.2	Объекты профессиональной деятельности выпускника	9
2.3	Виды профессиональной деятельности выпускника	10
2.4	Задачи профессиональной деятельности выпускника	10
3.	КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКОВ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ	12
4.	ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ВО	15
4.1	Календарный учебный график	15
4.2	Рабочий учебный план	16
4.3	Матрица компетенций по направлению подготовки	16
4.4	Аннотации рабочих программ учебных курсов, дисциплин	17
4.5	Программы практик	109
5.	РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОП	220
5.1	Кадровое обеспечение	220
5.2	Материально-техническое обеспечение	220
5.3	Информационно-библиотечное обеспечение	221
6.	ХАРАКТЕРИСТИКИ СРЕДЫ ВУЗА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ РАЗВИТИЕ СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ	224
7.	НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ЗНАНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ	229
7.1	Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	229
7.2	Государственная итоговая аттестация выпускников ОПОП	230
7.3	Примерная тематика выпускных квалификационных работ по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, профиль «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»	231
	ПРИЛОЖЕНИЯ	234

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Основная профессиональная образовательная программа

Основная профессиональная образовательная программа «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров» разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 04 декабря 2015 г. № 1429 (зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации от 31 декабря 2015 г. № 40502).

Уровень высшего образования – бакалавриат.

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) высшего образования бакалавриата по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение является комплексом учебно-методических документов и материалов и включает в себя рабочий учебный план, календарный учебный график, аннотации рабочих программ учебных курсов (дисциплин), программы учебной и производственной практики обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

ОПОП ВО «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров» разработана с учетом потребностей регионального рынка труда.

1.2. Нормативные документы

Нормативные документы для разработки ОПОП ВО «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в действующей редакции);
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) высшего образования по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение

(уровень бакалавриата), утвержденный приказом Минобрнауки России от 04.12.2015 № 1429 и зарегистрированный Минюстом России 31.12.2015 № 40502;

– Приказ Министерства образования Российской Федерации от 05.04.2017 г. № 301 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры;

– Устав ГБОУ ВПО НГИЭУ, утвержденный Министерством образования Нижегородской области (в действующей редакции);

– Положение об «Институте пищевых технологий и дизайна» (в действующей редакции);

– Нормативно-методические документы Минобрнауки России;

– Другие документы по организации учебно-методической деятельности в вузе.

1.3. Общая характеристика ОПОП

1.3.1. Цель ОПОП бакалавриата

ОПОП ВО «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров» устанавливает цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества выпускника.

1.3.2. Срок освоения ОПОП ВО Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации вне зависимости от применяемых образовательных технологий составляет 4 года .

В заочной форме обучения вне зависимости от применяемых образовательных технологий срок освоения ОПОП ВО увеличивается не менее чем на 6 месяцев и не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения

образования на очной форме обучения. Объем программы бакалавриата за один учебный год в заочной форме обучения составляет 75 зачетных единиц.

При обучении по индивидуальному плану вне зависимости от формы обучения составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения, а при обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть увеличен по их желанию не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения. Объем программы ОПОП ВО Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров за один учебный год по индивидуальному плану составляет 75 з.е.

Объем освоения ОПОП ВО Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров реализуемой за один учебный год, составляет 60 зачетных единиц, а за весь период обучения в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению составляет 240 зачетных единиц вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы обучающегося, практики и время на контроль качества освоения обучающимися ОПОП ВО. Зачетная единица равна 36 академическим часам, ее величина является единой в рамках учебного плана.

1.4. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПОП

К освоению ОПОП ВО «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров» допускаются лица, имеющие среднее общее образование.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, включает оценку и подтверждение соответствия качества и безопасности товаров, изучение спроса на все группы товаров и тенденции его развития, конъюнктуру товарного рынка, исследование факторов, влияющих на сбыт товаров, формирование и управление ассортиментом, контроль за соблюдением требований к условиям поставки, хранения и транспортировки товаров, нормативы товарных запасов, требования к упаковке, маркировке, условиям и срокам хранения (годности, службы, реализации), организационно-управленческие функции, связанные с закупкой, хранением и реализацией товаров в сфере торговли, производства и на других стадиях товародвижения.

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются:

- потребительские товары на стадиях изучения спроса, проектирования, производства, закупки, транспортирования, хранения, реализации, использования (потребления или эксплуатации) и управления качеством;
- сырье, материалы, полуфабрикаты, процессы производства, формирующие потребительские свойства товаров;
- методы оценки потребительских свойств и установления подлинности товаров;
- современные технологии упаковки, новые упаковочные материалы и маркировка товаров;
- национальные и международные нормативные и технические документы, устанавливающие требования к безопасности и качеству потребительских

- товаров, условиям их хранения, транспортирования, упаковке и маркировке, реализации, утилизации, использованию (потреблению или эксплуатации), обеспечивающие процесс товародвижения;
- оперативный учет поставки и реализации товаров, анализ спроса и оптимизация структуры ассортимента, товарооборота и товарного обеспечения, товарных запасов, инвентаризация товаров;
 - инновационные технологии хранения, подготовки к продаже, реализации, использованию (потреблению или эксплуатации) товаров, сокращения товарных потерь;
 - методы приемки по количеству и качеству, идентификации, оценки и подтверждения соответствия продукции установленным требованиям и заявленным характеристикам, анализа претензий, состояния и динамики спроса.

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника

Видами профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие программу бакалавриата:

- **торгово-технологическая;**
- **оценочно-аналитическая.**

2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, в соответствии видами профессиональной деятельности, на который ориентирована программа бакалавриата должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

оценочно-аналитическая деятельность:

- проведение документальной идентификации и установление ассортиментной принадлежности товаров, выявление фальсифицированной и контрафактной продукции;
- оценка соответствия безопасности и качества товаров требованиям технических регламентов, положениям стандартов или технических условий,

условиям договоров, информации, приведенной в товарно-сопроводительных документах;

- проведение диагностики дефектов потребительских товаров и выявление причин их возникновения;
- товароведческая оценка рыночной стоимости товаров на основе анализа потребительских свойств;
- определение характера, размера и порядка списания товарных потерь;
- недопущение попадания в продажу (или изъятие из продажи) товаров ненадлежащего качества, с истекшим сроком годности и имеющих критические дефекты;
- изучение спроса и анализ показателей ассортимента с целью оптимизации ассортимента торгового предприятия;
- анализ конъюнктуры товарного рынка, закономерностей и тенденций и формирования потребностей и спроса населения;

торгово-технологическая деятельность:

- проведение приемки товаров по количеству, качеству и комплектности;
- ведение оперативного учета товародвижения;
- контроль за соблюдением правил упаковывания и маркирования, сроков годности и условий хранения товаров на складе и в торговом зале предприятия;
- составление заявок на поставку товаров, определение соответствия товаров требованиям к качеству, безопасности и экологии, установленным техническими регламентами, стандартами, техническими условиями, документами;
- контроль за сбытом товаров, анализ факторов, влияющих на сбыт, разработка предложений по увеличению объема продаж, анализ перспектив сбыта новых товаров с учетом их потребительских свойств, тенденций изменения спроса населения, разработка предложений по увеличению объема продаж;
- контроль за выполнением контрагентами договорных обязательств, в том числе: по срокам поступления товаров, в согласованном ассортименте, по

качеству и количеству; выявление дефектов, установление нарушений условий товародвижения, составление претензий контрагентам;

- контроль за соблюдением правил торговли, правил товарного соседства и формирования товарных партий при транспортировании и хранении;
- оптимизация основных технологических операций на этапах реализации товаров, управление процессами предреализационной подготовки товаров и утилизация отходов;
- разработка и организация оказания торговых услуг покупателям, разработка предложений по реализации сопутствующих и новых товаров;
- соблюдение нормативов товарных запасов, проверка товарных остатков на складе предприятия, проведение инвентаризации товаров с учетом норм естественной убыли, разработка мероприятий по сокращению товарных потерь;
- организация метрологического контроля торгово-технологического оборудования, контроль над соблюдением параметров и режимов работы технологического и торгового оборудования;
- контроль над соблюдением санитарно-гигиенических требований в торговом предприятии.

3. КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКОВ ОПОП, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Общекультурные компетенции выпускников

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими **общекультурными компетенциями (ОК)**:

- способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);
- способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);

- способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности (ОК-3);
- способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности (ОК-4);
- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранных языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);
- способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);
- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
- способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);
- способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций(ОК-9).

Общепрофессиональные компетенции выпускников

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими **общепрофессиональными компетенциями** (ОПК):

- осознанием социальной значимости своей будущей профессии, стремлением к саморазвитию и повышению квалификации (ОПК-1);
- способностью находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях (ОПК-2);
- умением использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности (ОПК-3);
- способностью использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач (ОПК-4);

- способностью применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров (ОПК-5).

Профессиональные компетенции выпускников

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими видам профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа бакалавриата:

оценочно-аналитическая деятельность:

- знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество (ПК-8);
- знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь (ПК-9);
- способностью выявлять ценообразующие характеристики товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости (ПК-10);
- умением оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации (ПК-11);
- системным представлением о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности (ПК-12);

торгово-технологическая деятельность:

- умением проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам (ПК-13);

- способностью осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчендайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь (ПК-14);
- умением работать с товаросопроводительными документами, контролировать выполнение условий и сроков поставки товаров, оформлять документацию по учету торговых операций, использовать современные информационные технологии в торговой деятельности, проводить инвентаризацию товарно-материальных ценностей (ПК-15);
- знанием функциональных возможностей торгово-технологического оборудования, способностью его эксплуатировать и организовывать метрологический контроль (ПК-16);
- умение распознавать элементы введения в заблуждение потребителей относительно свойств товаров в виде некорректных элементов маркетинга и рекламной поддержки (СПК-1);
- способность определять признаки ассортиментной, качественной, количественной, партионной и информационной идентификации.

4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ВО

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение высшего образования содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП регламентируется: учебным планом; рабочими программами учебных дисциплин (модулей); материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; годовым календарным учебным графиком, а также

методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

4.1. Календарный учебный график

График учебного процесса устанавливает последовательность и продолжительность реализации теоретического обучения, экзаменационных сессий, практик, государственной итоговой аттестации, каникул. График разрабатывается в соответствии с требованиями ФГОС ВО направления подготовки 38.03.07 Товароведение. График учебного процесса приведен в **приложении 1**.

4.2. Рабочий учебный план

В учебном плане отображается логическая последовательность освоения циклов и разделов ОПОП ВО, обеспечивающих формирование компетенций. В плане указана общая трудоемкость дисциплин, модулей, практик в зачетных единицах, а также формы промежуточной аттестации, трудоемкость каждой дисциплины, модуля указывается в академических часах и в зачетных единицах. ОПОП направления подготовки 38.03.07 Товароведение предусматривают изучение следующих учебных блоков:

Блок 1 «Дисциплины (модули)», который включает дисциплины (модули), относящиеся к базовой части программы, и дисциплины (модули), относящиеся к ее вариативной части.

Блок 2 «Практики», который в полном объеме относится к вариативной части программы.

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация», который в полном объеме относится к базовой части программы и завершается присвоением квалификации.

Каждый учебный цикл имеет базовую (обязательную) часть и вариативную, устанавливаемую институтом. В базовых частях учебных циклов указывается перечень базовых дисциплин в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению подготовки.

Вариативная часть дает возможность расширения и углубления знаний, умений и навыков, определяемых содержанием базовых, обязательных дисциплин, позволяет студентам получить углубленные знания и навыки для успешной профессиональной деятельности. Учебный план подготовки бакалавра по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение представлен в **приложении 2**.

4.3. Матрица компетенций

Матрица соответствия требуемых компетенций и формирующих их составных частей ОПОП по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение представлена в **приложении 3**.

4.4. Аннотации рабочих программ учебных курсов, дисциплин

Блок 1.

Базовая часть

История

Цель изучения дисциплины: является обучение обучающихся работе с теоретическим и практическим материалом исторической тематики, формирование научного понимания исторического процесса, последовательности, причинно-следственных связей и последовательности составляющих его событий формирование способностей к публичному выступлению, дискуссии, формирование гражданских качеств и патриотизма, подготовка к восприятию дальнейших гуманитарных и социально-экономических дисциплин.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина относится к базовой части (Б1. Б.1.).

Формируемые компетенции: ОК-2, ОК-7.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

-Знать: периодизацию всемирной истории, ее основные события и персонажей, основные процессы и закономерности исторического процесса, роль и место России в историческом процессе.

-Уметь: ориентироваться в периодизации и событиях всемирной истории, подготавливать сообщения и доклады на исторические темы, выступать с ними перед аудиторией, вести дискуссию, выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем.

-Владеть: методами работы с информацией (ее отбора, подготовки сообщений и выступлений перед аудиторией).

Содержание дисциплины:

Модуль 1. «История древнего мира и средневековья».

Модульная единица 1. Возникновение и древнейшая история человечества.

Модульная единица 2. Цивилизации древнего мира.

Модульная единица 3. Период средневековья.

Модуль 2. «История Нового времени».

Модульная единица 4. Мир в XVII-XVIII.

Модульная единица 5. Мир в XIX веке.

Модульная единица 6. Мир в на рубеже XIX-XX веков.

Модуль 3. «История новейшего времени».

Модульная единица 7. Вторая мировая война.

Модульная единица 8. Мир в период холодной войны.

Модульная единица 9. Мир на современном этапе.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: практические занятия включают самостоятельную проработку теоретического материала и изучение методики решения практических задач. Задачи содержат элементы научных исследований, которые могут потребовать углубленной самостоятельной проработки теоретического материала.

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, рефераты.

Общая трудоемкость дисциплины – 180 часов, что составляет 5 зачётных единиц.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Иностранный язык (базовый)

Цель изучения дисциплины: является достижение практического владения иностранным языком, позволяющего использовать его в профессиональной деятельности. Коммуникативная и прикладная направленность обучения определяется языковым материалом и тематикой занятий, содержание которых должно учитывать специфику направления подготовки бакалавров.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина относится к базовой части (Б1.Б.2).

Формируемые компетенции: ОК-5, ОК-7.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате изучения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: фонетику английского языка, правила чтения английских слов, словосочетаний и предложений, грамматику английского языка, особенности устной и письменной речи на английском языке, свободные и устойчивые словосочетания, фразеологические единицы, способы словообразования.
- Уметь: читать литературу на английском языке по изучаемой специальности, оформлять извлеченную из иностранных источников информацию в виде перевода, аннотации или реферата, делать на английском языке краткие сообщения и доклады на темы, связанные с будущей профессиональной деятельностью студента, вести на иностранном языке беседу по профессиональной тематике.
- Владеть: практической грамматикой английского языка, практической лексикой разговорного английского языка, лексическим минимумом английской терминологии по изучаемой профессии.

Содержание дисциплины:

Модуль 1. General English (Общий английский язык)

Модульная единица 1. Acquaintance. Hobby & Daily Routine. (Знакомство. Хобби. Распорядок дня.)

Модульная единица 2. What's A Healthy Life style? (Что такое здоровый образ жизни?)

Модульная единица 3. Russia Today: Society and Culture. (Россия сегодня: общество и культура.)

Модульная единица 4. English-Speaking Countries. (Страны изучаемого языка.)

Модульная единица 5. My Future Prospects: What's My Dream Job? (Планы на будущее: Какая она - работа моей мечты?)

Модуль 2. English for Professional Purposes. Part I: Food Production and Distribution. (Профессиональный английский язык. Часть 1: производство и реализация продуктов питания.)

Модульная единица 6. Where Do We Get Food Products? Shopping and Retail Facilities. (Откуда мы берем еду? Покупки и предприятия торговли.)

Модульная единица 7. Group so Food Products.

(Группы продовольственных товаров.)

Модуль 3. English for Professional Purposes. Part II: Standardization. (Профессиональный английский язык. Часть 2: стандартизация)

Модульная единица 9. Food Constituent sand Food Safety. (Состав безопасность пищевых продуктов.)

Модульная единица 10. Food Quality Standards. (Стандарты качества пищевых продуктов.)

Модульная единица 11. Labelling and Packaging of Food Products. (Маркировка и упаковка пищевых продуктов.)

Модульная единица 12. Food Storage and Transportation. (Хранение и перевозка пищевых продуктов.)

Модуль 4. English for Professional Purposes. Part III: Business English. (Профессиональный английский язык. Часть 3: Английский для делового общения.)

Модульная единица 13. Looking For A Job. (В поисках работы.)

Модульная единица 14. Procurement Activities. (Закупки.)

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: при работе используется диалоговая форма ведения лекций с постановкой и решением проблемных задач, обсуждением дискуссионных моментов и т.д. При проведении практических занятий создаются условия для максимально самостоятельного выполнения заданий. Практические занятия включают самостоятельную проработку теоретического материала и изучение методики решения практических задач. Задачи содержат элементы научных исследований, которые могут потребовать углубленной самостоятельной проработки теоретического материала.

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, переводы текстов, выступление с докладом.

Общая трудоемкость дисциплины: 144 часа, что составляет 4 зачетных единиц.

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Иностранный язык (профессиональный)

Цель изучения дисциплины: является формирование у студентов общекультурных компетенций на базе получения ими теоретических и практических знаний по предмету для достижения практического уровня владения языком, обеспечивающего его использование в будущей профессиональной деятельности.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина относится к базовой части (Б1.Б.3).

Формируемые компетенции: ОК-5, ОК-7.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

-Знать: фонетику английского языка, правила чтения английских слов, словосочетаний и предложений, грамматику английского языка, особенности

устной и письменной речи на английском языке, свободные и устойчивые словосочетания, фразеологические единицы, способы словообразования.

-Уметь: читать литературу на английском языке по изучаемой специальности, оформлять извлеченную из иностранных источников информацию в виде перевода, аннотации или реферата, делать на английском языке краткие сообщения и доклады на темы, связанные с будущей профессиональной деятельностью студента, вести на иностранном языке беседу по профессиональной тематике.

-Владеть: практической грамматикой английского языка, практической лексикой разговорного английского языка, лексическим минимумом английской терминологии по изучаемой профессии.

Содержание дисциплины:

Модуль 1. English for Professional Purposes. Part I: Food Production and Distribution. (Профессиональный английский язык. Часть 1: производство и реализация продуктов питания.)

Модульная единица 1. Where Do We Get Food Products? Shopping and Retail Facilities. (Откуда мы берем еду? Покупки и предприятия торговли.)

Модульная единица 2. Group so Food Products. (Группы продовольственных товаров.)

Модульная единица 3. Food Production As An Industry. (Пищевое производство как отрасль.)

Модуль 2.English for Professional Purposes. Part II: Standardization. (Профессиональный английский язык. Часть 2: стандартизация)

Модульная единица 4. Food Constituentsand Food Safety. (Состав безопасность пищевых продуктов.)

Модульная единица 5. Food Quality Standards. (Стандарты качества пищевых продуктов.)

Модульная единица 6. Labelling and Packaging of Food Products. (Маркировка и упаковка пищевых продуктов.)

Модульная единица 7. Food Storage and Transportation. (Хранение и перевозка пищевых продуктов.)

Модуль 3. English for Professional Purposes. Part III: Business English. (Профессиональный английский язык. Часть 3: Английский для делового общения.)

Модульная единица 8. Looking For A Job. (В поисках работы.)

Модульная единица 9. Procurement Activities. (Закупки.)

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: учебная обязательная и дополнительная, электронные учебники, база данных, информационно-справочные и поисковые системы.

Формы текущего контроля: тесты, контрольные вопросы, доклады.

Трудоемкость учебной дисциплины: 432 часа, что составляет 12 зачетных единиц.

Формы текущего контроля: экзамен, зачет, зачет с оценкой.

Русский язык и культура речи

Цель изучения дисциплины: является повышение уровня знаний о языке в узком понимании как системе, его нормах; углубление понимания основных характерных свойств русского языка как средства общения и передачи информации (языка в широком понимании: языка как системы и речи - функционирующего языка); повышение уровня практического владения современным русским литературным языком (речью) у бакалавров нефилологического профиля с учётом особенностей сфер его функционирования, форм, видов, функционально-смысловых типов; расширение обще-гуманитарного кругозора, опирающегося на владение богатым таксономическим, коммуникативным, познавательным этическим и эстетическим потенциалом русского языка; воспитание культурно-ценностного отношения к русской речи.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина относится к базовой части учебного плана (Б1.Б.4).

Формируемые компетенции: ОК-5, ОК-7.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате изучения дисциплины студент должен:

-Знать: нормативное использование системы языка на уровне его функционирования (речи) с учётом особенностей норм всех структурных языковых уровней (фонетического, лексического, фразеологического, грамматического).

-Уметь: замечать на уровне речи (текстов) нецелесообразные отступления от норм литературного языка и коммуникативных норм; умение корректировать в сторону повышения воздействующей силы тексты с подобного рода отклонениями; умение использовать в речи намеренные отклонения от норм с целью повышения прагматики высказывания; совершать целесообразный выбор того или иного языкового средства (в системе с другими) с учётом особенностей коммуникативного задания при продуцировании речи и адекватно интерпретировать его - при понимании речи; участвовать в диалогических и полилогических ситуациях общения, устанавливать речевой контакт, эффективно обмениваться информацией с другими членами языкового коллектива, связанными с говорящими различными социальными отношениями.

-Владеть: навыками публичной речи, аргументации, ведения дискуссии; коммуникативно-целесообразное использование системы языка в речи с учётом коммуникативных норм, связанных с реализацией коммуникативных качеств хорошей речи, особенностей её формы, функционально-смысловых типов, стилистической и жанровой реализации, а именно: продуцирование связных, правильно построенных и выразительных (а значит - эффективных) монологических текстов на разные темы в соответствии с коммуникативными интенциями (намерениями) говорящего и ситуацией общения (соблюдение принципа коммуникативно-стилистической целесообразности в коммуникации).

Содержание дисциплины:

1. Структура и коммуникативные свойства языка.
2. Культура речи.
3. Современная коммуникация и правила речевого общения.
4. Нормативный аспект культуры речи.
5. Функциональный аспект культуры речи.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники, информационные программы, презентации.

Трудоемкость учебной дисциплины: 144 часа, что составляет 4 зачетные единицы.

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, рефераты

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Культурология

Цель изучения дисциплины: является формирование у обучающихся основ культурологических знаний, необходимых специалисту любой профессии в современном мире. Личностное становление человека и специалиста в современном мире происходит в весьма сложных социальных и культурных условиях. Наблюдаются весьма противоречивые тенденции: оживление собственного культурного прошлого соседствует с изменениями традиционных ценностных ориентиров, осознание собственной культурной самобытности с активными заимствованиями опыта других культур, тенденции культурной универсализации и глобализации сосуществуют с отстаиванием свободы личности и т.д.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина относится к базовой части учебного плана (Б.1.Б.5).

Формируемые компетенции: ОК-1, ОК-2, ОК-6, ОК-7.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: результате изучения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: основные категории теории культуры, ведущие культурологические концепции и методы культурологического анализа, структуру, функции, формы и типы культуры, закономерности развития культуры, особенности и отличительные черты основных культурно-исторических эпох, движущие силы, ритм и источники социокультурной динамики, принципы соотношения имманентного развития и взаимодействия культур, особенности развития и функционирования российской культуры, вклад культуры России в мировую культуру.

-Уметь: самостоятельно анализировать культурологическую литературу, работать с разноплановыми в концептуальном и мировоззренческом отношении источниками культурологической информации на основе их критического восприятия, применять общетеоретические и прикладные аспекты культурологического знания для обоснования практических решений в повседневной жизни и профессиональной деятельности, формировать, обосновывать, аргументировано отстаивать свою личную позицию по отношению к актуальным проблемам культуры, ориентироваться в многообразной и противоречивой культурной информации, осмысливать процессы, события и явления в культурной жизни России и мира в их динамике и взаимосвязи.

-Владеть: навыками самостоятельного анализа и оценки сложных и многогранных явлений культуры, навыками аргументированного письменного изложения собственной точки зрения, навыками публичной речи, ведения дискуссии и полемики по проблемам культуры, практического анализа логики различного рода культурологических рассуждений, навыками толерантного восприятия культурных различий между разными социальными, религиозными, гендерными, этническими и профессиональными группами, основывающегося на понимании феномена многообразия культур и цивилизаций.

Содержание дисциплины:

Модуль 1. Основные вопросы теории культуры.

Модульная единица 1 Культурология как наука.

Модульная единица 2 Культура как предмет научного исследования.

Модульная единица 3 Сущность, структура, функции культуры.

Модульная единица 4 Природа и культура.

Модуль 2. Взаимосвязь человека и культуры.

Модульная единица 1 Культура и ценности.

Модульная единица 2 Культура как мир знаков, значений, смыслов.

Модуль 3. Исторические образы культуры.

Модульная единица 1 Типология культур.

Модульная единица 2 Единство и многообразие культуры.

Модульная единица 3 Динамика культуры.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники, лекционный материал в виде авторских презентаций, видеоматериалы.

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, задания на составление презентаций.

Общая трудоемкость дисциплины – 108 часов, что составляет 3 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Командообразование

Цель изучения дисциплины: является формирование систематизированных знаний, навыков взаимодействия в группе и командной работы, благоприятного психологического климата группы, развитие коммуникабельности и лидерских качеств, характеризующих умение реализовывать в жизни принципы командной работы.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина относится к базовой части (Б.1.Б.6).

Формируемые компетенции: ОК-6, ПК-12.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: отличия между группой и командой правила взаимодействия, наиболее эффективные для работы в команде, особенности командообразования, этапы формирования команды, понятия сплоченности, сработанности и межличностной совместимости, стили руководства и оценку их эффективности в различных ситуациях, феномены внутригрупповых взаимодействий.

- Уметь: подчиняться правилам работы, принятым командой, работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия, анализировать собственное поведение, особенности собственной личности, свои достоинства и недостатки, давать конструктивную обратную связь другим участникам команды, формировать профессиональную команду, осуществлять взаимодействие между членами команды, проявлять лидерские качества.

- Владеть: приемами установления конструктивных взаимоотношений в команде, навыками самоорганизации собственного поведения, способами, проявлять лидерские качества в коллективе.

Содержание дисциплины:

1. Теоретические основы командообразования.
2. Социально-психологические аспекты командообразования.

Феномены внутригруппового взаимодействия. Личность в групповом процессе. Социально-психологическое воздействие и его специфика. Малая группа как предмет социально-психологического анализа. Механизмы групповой динамики.

3. Руководство и лидерство.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники, информационные программы, презентации.

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, доклады.

Общая трудоемкость дисциплины: 72 часа, что составляет 2 зачетные единицы.

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Самоменеджмент

Цель изучения дисциплины: ознакомить обучающихся с базовыми навыками управленческого образа мышления на основе приобретенных знаний в области самоорганизации; умением применять полученные знания для анализа конкретных ситуаций. Кроме того, изучение материала дисциплины должно способствовать формированию у обучающихся современного экономического мышления.

Место дисциплины в учебном плане: учебная дисциплина относится к блоку дисциплин базовой части учебного плана (Б1.Б.7).

Формируемые компетенции: ОК-7, ПК-10.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате изучения дисциплины обучающийся должен:

- *Знать:* принципы собственной эффективности; способы решения проблем дефицита времени; методы диагностики и прогнозирования собственного карьерного роста в сфере профессиональной деятельности; основы научной самоорганизации труда и постановки управленческих задач, организации, контроля, корректировки и оценки их решения.

- *Уметь:* рационально структурировать и организовывать рабочее и личное время; формировать и эффективно позиционировать собственные лидерские качества; конструировать собственный имидж и позиционировать собственную успешность в профессиональной среде; осуществлять текущую инвентаризацию собственных возможностей, внутренних сильных, слабых сторон, внешних угроз, возможностей; функционально моделировать рабочее пространство; рационально организовывать коммуникативные события в сфере профессионально – личностных компетенций; организовывать систематизированную, ориентированную на достижение профессиональных и

жизненных целей коммуникацию: работа в команде, руководство людьми и способность подчиняться.

- *Владеть*: навыком устойчивого стремления к успеху.

Содержание дисциплины:

1. Сущность и содержание самоменеджмента
2. Целеполагание в системе самоменеджмента
3. Планирование деятельности менеджера
4. Принятие, реализация решений в системе персонального менеджмента
5. Построение деловой карьеры
6. Информация и коммуникации

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники, методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям, Интернет-ресурсы.

Формы текущего контроля: тестовые, практические задания.

Общая трудоемкость дисциплины: 72 часа, что составляет 2 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой

Физическая культура

Цель изучения дисциплины: формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности. При освоении курса физической культуры необходимы знания и умение владеть средствами самостоятельного методически правильного использования методов физического воспитания и укрепления здоровья, готовностью к достижению должного уровня физической подготовленности.

Освоение курса физической культуры необходимо для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина относится к базовой части (Б1. Б.8.).

Формируемые компетенции: ОК-7, ОК-8.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: о роли физической культуры в развитии личности и подготовке к профессиональной деятельности; основы физической культуры и здорового образа жизни.

- Уметь: использовать приобретенный личный опыт физкультурно–спортивной деятельности для повышения своих функциональных и двигательных возможностей, для достижения личных жизненных и профессиональных целей.

- Владеть: системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, развитие и совершенствование психофизических способностей и качеств (с выполнением установленных нормативов по общей физической и спортивно-технической подготовке).

Содержание дисциплины:

1. Легкая атлетика
2. Баскетбол
3. Гимнастика
4. Лыжная подготовка
5. Волейбол

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники.

Формы текущего контроля: контрольные нормативы, рефераты.

Общая трудоемкость дисциплины: 72 часа, что составляет 2 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Математика

Цель изучения дисциплины: приобретение обучающимися навыков самостоятельной работы с математической литературой; формирование у обучающихся научного математического мышления и умения применять математический аппарат в технологических расчетах, обучение математическим методам, необходимым для анализа, моделирования и поиска оптимальных решений прикладных задач.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина относится к базовой части (Б1. Б.9.).

Формируемые компетенции: ОК-7, ПК-15.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате изучения дисциплины студент должен:

- Знать: основные понятия и методы математического анализа, линейной алгебры, аналитической геометрии, теории дифференциальных уравнений и элементов теории уравнений математической физики; основы дискретной математики, теории вероятностей и математической статистики, численных методов;
- Уметь: разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении;
- Владеть: методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов.

Содержание дисциплины:

1. Линейная алгебра с элементами аналитической геометрии.
2. Математический анализ.
3. Основы теории вероятностей и математической статистики.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники.

Формы текущего контроля: тесты, контрольные работы.

Общая трудоемкость дисциплины: 324 часа, что составляет 9 зачётных единиц.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Информатика

Цель изучения дисциплины: теоретическая и практическая подготовка студентов в области информатики, создание у студентов целостного представления о процессах хранения, обработки и передачи информации, а также формирование у будущих выпускников компетенций в области использования современных информационных технологий в профессиональной деятельности.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина относится к базовой части (Б1. Б.10.).

Формируемые компетенции: ОК-7, ОПК-3, ОПК-4.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате изучения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: базовые положения фундаментальных разделов информатики в объеме, необходимом для понимания сущности и значения информации в развитии современного общества; общую характеристику сбора, обработки, хранения и передачи информации; современное техническое и программное обеспечение реализации информационных процессов в профессиональной деятельности; основные требования информационной безопасности, в том числе, средства защиты информации.

- Уметь: создавать документы, электронные таблицы и базы данных; работать с информацией в локальных и глобальных компьютерных сетях.

- Владеть: основными методами, способами и средствами получения, хранения и переработки информации; навыками работы с компьютером как средством управления информацией; поиска и обмена информацией в глобальных, корпоративных и локальных компьютерных сетях.

Содержание дисциплины:

1. Введение в информатику. Основы информатики
2. Решение функциональных и вычислительных задач средствами компьютерных технологий.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: компьютерный класс с современной техникой и периферийным оборудованием. Программные пакеты: Microsoft Windows, MSOffice, браузеры, архиватор.

Формы текущего контроля: тесты, контрольные работы, доклады.

Общая трудоемкость дисциплины: 180 часов, что составляет 5 зачётных единиц.

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Основы исследовательской деятельности

Цель изучения дисциплины: является творческое овладение системой методов научного исследования, знания современных методологических направлений науки, освоения этапов научного исследования, обработки данных и их интерпретации; изучение вопросов практической организации научного поиска, анализа и обобщения результатов исследования, овладение теорией принятия инженерных решений; приобретение знания в области методологии научных исследований, углубить и конкретизировать прикладной аспект теоретических и экспериментальных методов познания.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина относится к базовой части (Б1.Б11).

Формируемые компетенции: ОК-7, ПК-13.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

-Знать: методы реализации научных исследований, порядок их проведения и оформления результатов научной работы; способы выбора из освоенного арсенала знаний необходимые математические модели и применить соответствующую методику их использования при решении задач подготовки и управления производством; способы получения и анализа исследовательской информации.

-Уметь: работать с информационными источниками (интернет-сайтами, литературными изданиями, периодической литературой и т.д.); оформлять и защищать учебно-исследовательские работы, анализировать источники информации; выстраивать публичное выступление, отвечать на вопросы аудитории.

-Владеть: навыками публичных выступлений, навыками работы с литературой, навыками сбора, анализа и использования информации, необходимой для принятия различных управленческих решений.

Содержание дисциплины:

1. Виды исследовательских работ.
2. Основные понятия исследовательской работы.
3. Общая схема хода научного исследования.
4. Научная информация: поиск, накопление, обработка.
5. Организация самостоятельной работа студентов с источниками информации.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники, информационные программы, презентации.

Формы текущего контроля: тесты, контрольные вопросы, доклады.

Трудоемкость учебной дисциплины: 108 часов, что составляет 3 зачетные единицы.

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров

Цель изучения дисциплины: освоение знаний, приобретение умений и компетенций в области теоретических основ товароведения и экспертизы для профессиональной деятельности бакалавров по направлению Товароведение.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина относится к базовой части (Б1. Б.12.).

Формируемые компетенции: ПК-8, ПК-9, ПК-12, СПК-1, СПК-2.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате изучения дисциплины студент должен:

- Знать: основные понятия, цели, принципы, объекты, методы товароведения, ассортиментные квалитетические, количественные характеристики товаров; классификацию укрупненного ассортимента потребительских товаров, факторы их обеспечивающие; роль основных веществ в формировании потребительских свойств продовольственных товаров, классификацию, методы и порядок производства экспертизы.
- Уметь: формировать ассортимент, оценивать качество, учитывать формирующие и регулировать сохраняющие факторы товаров; получать товарную информацию об основополагающих характеристиках товаров из маркировки и товаросопроводительных документов; иметь навыки представления товаров на предприятиях розничной торговли.
- Владеть: навыками работы с товарами разного назначения, с нормативными документами по оценке соответствия, а также информационного обеспечения товароведной деятельности; методами товарной экспертизы.

Содержание дисциплины:

1. Основные понятия, объекты и субъекты товароведной деятельности.
2. Принципы и методы товароведения.
3. Ассортиментная характеристика товаров.
4. Качественная и количественная характеристика товаров.
5. Технологический цикл товаров.

6. Идентификация, как средство обнаружения фальсификации и элементов введения в заблуждение потребителей относительно свойств товаров.
7. Представление товаров на предприятиях розничной торговли.
8. Контроль качества и количества товарных партий.
9. Роль основных веществ в формировании потребительских свойств продовольственных товаров.
10. Пищевые добавки, используемые в производстве продовольственных товаров.
11. Сущность товарной экспертизы, её классификация, объекты и субъекты.
12. Методы товарной экспертизы, порядок производства экспертизы.

Используемые информационные инструментальные и программные средства: учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники, лекционные материалы в виде авторских- презентаций, видео материалы.

Формы текущего контроля: контрольная работа, доклады, задание на составление презентаций, тесты.

Общая трудоемкость дисциплины – 216 часов, что составляет 6 зачётных единиц.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет и экзамен.

Физика

Цель изучения дисциплины: освоение знаний, приобретение умений и компетенций по физике, необходимых для решения профессиональных задач, возникающих в практической деятельности. Формирование необходимого уровня подготовки для понимания основ физики.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина относится к базовой части (Б1. Б.13.).

Формируемые компетенции: ОК-7, ПК-14.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: основные физические явления; фундаментальные понятия, законы и теории классической и современной физики.
- Уметь: решать типовые задачи по основным разделам курса физики; использовать физические законы при анализе и решении проблем профессиональной деятельности.
- Владеть: методами проведения физических измерений, навыками решения типовых задач.

Содержание дисциплины:

Модуль 1. Механика.

Модуль 2. Основы молекулярной физики и термодинамики.

Модуль 3. Электричество и магнетизм.

Модуль 4. Теория колебаний и волн.

Модуль 5. Основы квантовой физики.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники.

Формы текущего контроля: выполненные расчетных работ, рефераты.

Общая трудоемкость дисциплины: 144 часа, что составляет 4 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Неорганическая химия

Цель изучения дисциплины: освоение обучающимися теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области органической химии для освоения других химических дисциплин и в будущей профессиональной деятельности.

Место дисциплины в учебном плане: учебная дисциплина относится к блоку дисциплин базовой части учебного плана (Б1.Б.14).

Формируемые компетенции: ОПК – 5.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате изучения дисциплины студент должен:

- Знать: фундаментальные понятия и законы общей и неорганической химии; структуру периодической системы элементов Д.И. Менделеева и вытекающие из нее основные характеристики элемента и его соединений: заряд ядра и электронную формулу атома; возможные валентности, ковалентность, возможные степени окисления; характер изменения радиуса, электроотрицательности, химических свойств элементов и их соединений по группам и периодам; основные закономерности и условия протекания химических процессов; номенклатуру неорганических соединений; химические свойства элементов и их соединений; различные способы выражения концентраций растворов.

- Уметь: определять химические свойства элементов и их соединений по положению элемента в периодической системе элементов; проводить синтез и очистку веществ; определять возможные продукты химических реакций; применять основные законы химии при решении своих профессиональных задач; находить и использовать справочные данные различных физико-химических величин при решении химических или связанных с ними профессиональных задач; анализировать полученные результаты проведенных опытов, экспериментов, решения задач, при необходимости сравнивая их со справочными константами и делая соответствующие выводы; проводить расчеты концентраций растворов; готовить растворы заданной концентрации; определять изменения концентраций растворов при протекании реакций; анализировать химические явления, выделять их суть, сравнивать, обобщать, делать выводы, использовать законы химии при сравнении различных явлений.

- Владеть: правилами определения химических свойств элементов и их соединений по положению элемента в периодической системе элементов; правилами определения возможных продуктов химических реакций; приемами проведения лабораторных опытов; способами расчета концентраций растворов; навыками приготовления растворов различных концентраций; навыками

сравнения и анализа полученных результатов расчета с соответствующими им константами; методами статистической обработки полученных количественных результатов; навыками использования химических законов для решения конкретных профессиональных задач с проведением количественных вычислений и использованием учебной, справочной и специальной литературы; правилами безопасности при работе в химической лаборатории.

Содержание дисциплины:

1. Основные законы и теории неорганической химии
2. Свойства неорганических соединений

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники, лекционный материал в виде авторских презентаций, видеоматериалы.

Формы текущего контроля: тесты.

Общая трудоемкость дисциплины: 144 часа, что составляет 4 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Организация и управление профессиональной деятельностью

Цель изучения дисциплины: целью дисциплины является освоение студентами теоретических и практических знаний о принципах и методах осуществления коммерческой деятельности на профессиональном уровне, формирование умений и навыков практики коммерческой деятельности.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина относится к базовой части (Б1. Б.15.).

Формируемые компетенции: ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: понятийный аппарат предмета; законы коммерческой деятельности, его цели и принципы; технологию реализации предпринимательской идеи;

регламентируемую законодательством процедуру создания бизнеса; правовые основы государственного регулирования коммерческой деятельности; вопросы деятельности в сфере маркетинга, менеджмента, финансового учета.

- Уметь: осуществлять коммерческую деятельность на профессиональном уровне.

- Владеть: навыками планирования работы фирмы: проводить классификацию действий, определять основные приоритеты. Работать с базами данных и другой информацией. Обосновывать выбор в коммерческой деятельности и полученных результатов. Проводить сравнительный анализ деловых стратегий компаний по их основным составляющим.

Содержание дисциплины:

Модуль 1. Общее содержание коммерческой деятельности

Модуль 2. Практические вопросы организации коммерческой деятельности

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: учебная обязательная и дополнительная литература, информационные программы, слайд-лекции

Формы текущего контроля успеваемости студентов: тесты и контрольные вопросы.

Общая трудоемкость дисциплины: 144 часа, что составляет 4 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Экономика

Цель изучения дисциплины: формирование у студентов экономического мышления, понимание основных принципов функционирования рыночной экономики.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина относится к базовой части (Б1. Б.16.).

Формируемые компетенции: ОК-3, ОПК-4.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: понятийный аппарат экономической теории; основные экономические институты; современную ценность экономических благ; характерные признаки экономического развития России; существующие экономические взаимосвязи между отдельным субъектом, фирмами и государством.
- Уметь: анализировать социально-экономические процессы, происходящие в обществе; находить и использовать информацию, необходимую для ориентирования в основных текущих проблемах экономики.
- Владеть: навыками анализа социальной, внешнеэкономической, бюджетно-налоговой и денежно-кредитной политики государства; определять место и роль отдельных субъектов в экономической жизни общества; пользоваться специальной терминологией, используемой в современной экономической науке; принимать управленческие решения, используя полученные знания.

Содержание дисциплины

1. Общая экономическая теория.
2. Микроэкономика.
3. Макроэкономика.
4. История экономических учений.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: учебная обязательная и дополнительная литература, информационные программы, слайд-лекции.

Формы текущего контроля: тестирование, контрольные вопросы.

Общая трудоемкость дисциплины: 180 часов, что составляет 5 зачётных единиц.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Безопасность жизнедеятельности

Цель изучения дисциплины: является освоение обучающимися теоретических и практических знаний и приобретение умений выбирать

методы защиты от опасностей, навыки обеспечения безопасности личности и общества, рационализации профессиональной деятельности с целью обеспечения безопасности и защиты окружающей среды.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина относится к базовой части (Б1. Б.17.).

Формируемые компетенции: ОК-7, ОК-9.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате изучения дисциплины обучающийся должен:

- **Знать:** теоретические основы безопасности жизнедеятельности в системе «человек-среда обитания»; концепцию устойчивого развития и рисков, связанных с деятельностью человека; основы физиологии труда и рациональные условия жизнедеятельности, порядок регламентирования, контроля и методы организации труда; негативные факторы техносферы и воздействие их на человека и природную среду; методы защиты от природных и техносферных опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности; принципы обеспечения безопасности взаимодействия человека со средой обитания; принципы обеспечения безопасного функционирования автоматизированных и робототизированных производств; методы и средства повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических систем и технологических процессов отрасли; особенности психологического состояния человека в чрезвычайных ситуациях; правовые и нормативно-технические основы управления безопасностью.

- **Уметь:** идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать риск их реализации; выбирать методы защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности; выбирать способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности в соответствии с нравственными аспектами и ценностными ориентациями.

- **Владеть:** законодательными и правовыми основами в области безопасности и охраны окружающей среды; требованиями безопасности технических регламентов в сфере профессиональной деятельности; способами и

технологиями защиты в чрезвычайных ситуациях; понятийно-терминологическим аппаратом в области безопасности; навыками обеспечения безопасности личности и общества для сохранения жизни на земле; навыками рационализации профессиональной деятельности с целью обеспечения безопасности и защиты окружающей среды.

Содержание дисциплины:

1. Социально-мировоззренческие и теоретико-методологические основы безопасности жизнедеятельности.
2. Здоровьесберегающие основы безопасности жизнедеятельности.
3. Производственно-технологические основы безопасности жизнедеятельности.
4. Чрезвычайно-ситуационные основы безопасности жизнедеятельности.
5. Законодательно-правовые основы безопасности жизнедеятельности.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники, информационные программы, лекции.

Общая трудоемкость дисциплины: 72 часа, что составляет 2 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Таможенная экспертиза

Цель изучения дисциплины: приобретение студентами теоретических знаний, практических умений и навыков в области таможенной экспертизы продовольственных и непродовольственных товаров.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина относится к базовой части (Б1. Б.18.).

Формируемые компетенции: ОПК-5, ПК-9, ПК-12, ПК-13.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате изучения дисциплины студент должен:

- Знать: номенклатуру потребительских свойств и показатели качества безопасности однородных групп продовольственных и непродовольственных

товаров; основные методы идентификации товаров и способы обнаружения и защиты товаров от фальсификации; сущность таможенной экспертизы, классификацию, объекты и субъекты экспертизы; нормативное обеспечение таможенной экспертизы; методы таможенной экспертизы; порядок документального оформления экспертизы; особенности экспертизы отдельных групп товаров;

- Уметь: оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации; проводить таможенную экспертизу товаров; проводить отбор проб, документально оформлять результаты экспертизы; проводить идентификацию и присвоение кода ТН ВЭД; проводить экспертизу на соответствие качества и цены;

- Владеть: основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности; нормативной документацией в товароведной и оценочной деятельности; правилами проведения идентификации и методами обнаружения фальсификации товаров на всех этапах товародвижения; процедурами проведения таможенной экспертизы.

Содержание дисциплины:

1. Государственное регулирование внешнеэкономической деятельности;
2. Организация таможенной службы России. Организация экспертной деятельности в системе ФТС РФ;
3. Цели и задачи таможенной экспертизы, их основные виды;
4. Организация и проведение таможенных экспертиз различных видов;
5. Классификационные системы и товарные номенклатуры, применяемые в практике международной торговле;
6. Качество и сертификация товаров в международной торговле;
7. Методы, используемые для исследования товаров;
8. Товароведные, оценочные и технологические таможенные экспертизы;
9. Таможенная экспертиза продовольственных товаров;
10. Таможенная экспертиза непродовольственных товаров.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: учебная обязательная и дополнительная литература, слайд-лекции (мультимедийные презентации).

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, задания на составление презентаций, анализ проблемных ситуаций.

Общая трудоемкость дисциплины: 144 часа, что составляет 4 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Основы социального государства

Цель изучения дисциплины: является формирование у студентов целостного представления об основных социальных функциях государства и принципах функционирования современного социального государства.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина относится к базовой части учебного плана (Б1.Б.19).

Формируемые компетенции: ОК-2, ОК-6, ОК-7.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате изучения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: теоретические основы возникновения социального государства как государства нового цивилизационного типа, основы функционирования социального государства; приоритеты социального развития Российской Федерации.
- Уметь: применять принципы организации социальной экспертизы и социального аудита в профессиональной деятельности; использовать полученные знания для разработки предложений и рекомендаций по решению социальных проблем.
- Владеть: навыками определения принципов, целей и направлений социальной политики государства; методологией разрешения социальных конфликтов.

Содержание дисциплины:

1. Социальное государство и его функции.

2. Модели социального государства.
3. Экономические основы функционирования социального государства.
4. Социальная политика государства.
5. Система социальной защиты населения.
6. Государственное регулирование рынка труда и занятости населения.
7. Социальное партнерство и социальная ответственность бизнеса.
8. Качество и уровень жизни в социальном государстве.
9. Социальная политика государства в условиях формирования инновационной экономики.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники, информационные программы, презентации.

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, рефераты

Общая трудоемкость дисциплины: 144 часа, что составляет 4 зачетные единицы.

Форма контроля: экзамен.

Правовое обеспечение профессиональной деятельности

Цель изучения дисциплины: является приобретение обучающимися необходимых теоретических знаний в области коммерческого права, навыков работы с законодательством в сфере коммерции.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина относится к базовой части учебного плана (Б1.Б.20).

Формируемые компетенции: ОК-4, ОК-6, ОК-7.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате изучения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: действующие нормы коммерческого права о порядке и условиях заключения торговых договоров, вопросы регулирования перевозок товаров, вопросы имущественной ответственности в торговом обороте и мн. Другие;
- Уметь: применять нормы предпринимательского права в процессе работы;

-Владеть: приемами ведения дискуссии и полемики, владеть основами компьютерной грамотности и Интернета, мотивацией к обучению, получению высшего образования, навыками литературной и научной письменной и устной речи на русском языке.

Содержание дисциплины:

Модуль 1. Структура коммерческой деятельности

Модульная единица 1. Понятие и структура курса «Предпринимательское право».

Модульная единица 2. Законодательное регулирование торговой деятельности.

Модульная единица 3. Субъекты коммерческой деятельности.

Модульная единица 4. Объекты торгового права.

Модульная единица 5. Структура и инфраструктура товарного рынка.

Модульная единица 6. Конкуренция в коммерческой деятельности.

Модуль 2. Договор. Договорные связи.

Модульная единица 7. Договоры, регулирующие торговый оборот.

Модульная единица 8. Структура договорных связей.

Модульная единица 9. Заключение торговых договоров.

Модульная единица 10. Выработка условий торговых договоров.

Модульная единица 11. Посреднические договоры в торговле.

Модульная единица 12. Договоры, содействующие торговле.

Модуль 3. Имущественная ответственность.

Модульная единица 13. Регулирование перевозок товаров.

Модульная единица 14. Имущественная ответственность в торговом обороте.

Модульная единица 15. Приемка товаров и экспертиза их качества.

Модуль 4. Регулирование коммерческой деятельности.

Модульная единица 16. Государственное регулирование коммерческой деятельности.

Модульная единица 17. Страхование в коммерческой деятельности.

Модульная единица 18. Административные правонарушения в сфере коммерческой деятельности

Модульная единица 19. Преступления в сфере коммерческой деятельности

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники, лекционный материал в виде авторских презентаций, видеоматериалы.

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, задания на составление презентаций.

Общая трудоемкость дисциплины: 108 часов, что составляет 3 зачетные единицы.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Экология

Цель изучения дисциплины: является освоение и понимание студентами основ экологии, законов формирования окружающей среды, значимости её охраны и рационального использования; формированию экологического подхода при решении профессиональных задач.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина относится к базовой части учебного плана (Б1.Б.21).

Формируемые компетенции: ОК-7, ОПК-5.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате изучения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: исторический путь развития экологического знания, его структуру; основные понятия, определения и законы экологии; структуру, функционирование, свойства экосистем и биосферы как единого целого; закономерности их устойчивости, взаимодействие и взаимосвязь компонентов; правовые основы охраны окружающей среды, теоретические и практические основы рационального природопользования; концепцию ноосферы и понятие ноогенеза.

- Уметь: оценивать влияние деятельности человека на окружающую природную среду; определять сущность экологических проблем в локальных и глобальных

масштабах; определять степень негативного влияния человеческой деятельности на состояние окружающей природной среды; определять источники и масштабы возможных негативных воздействий на окружающую природную среду; проводить мероприятия, направленные на сохранение окружающей природной среды; находить способы и средства решения экологических проблем своего предприятия.

- Владеть: экологическим мировоззрением; методами сбора и обобщения новых знаний в области экологии и защиты окружающей среды от негативных воздействий хозяйственно – бытовой деятельности человека.

Содержание дисциплины:

1. Экология – современное научное знание.
2. Биосфера – глобальная экологическая система.
3. Экологические системы и популяции.
4. Основы охраны окружающей среды.
5. Основы рационального использования природных ресурсов.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники, информационные программы, лекции.

Общая трудоемкость дисциплины: 72 часа, что составляет 2 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Философия

Цель изучения дисциплины: целями освоения дисциплины является формирование представлений об основных и фундаментальных мировоззренческих проблемах, методологии познания и самостоятельному мировоззренческому выбору.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина относится к базовой части учебного плана (Б1.Б.22).

Формируемые компетенции: ОК-1, ОК-7.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: структуру философского знания, его место и роль в современной жизни, методы и приёмы философского анализа проблем.
- Уметь: анализировать мировоззренческие, социально и личностно значимые философские проблемы, анализировать и оценивать социальную информацию, планировать и осуществлять свою деятельность с учётом результатов этого анализа.
- Владеть: навыками логического мышления, критического восприятия информации.

Содержание дисциплины:

1. Введение. Философия в системе культуры.
2. Всеобщие свойства и законы мира (онтология).
3. Всеобщие отношения человека к миру.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники, информационные программы, слайд-лекции.

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, рефераты.

Общая трудоемкость дисциплины: 72 часа, что составляет 2 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология

Цель изучения дисциплины: освоение знаний, приобретение умений и формирование компетенций в области стандартизации, подтверждения соответствия и метрологии.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина относится к базовой части (Б1. Б.23.).

Формируемые компетенции: ОПК-3, ПК-11, ПК-13, ПК-16.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате изучения дисциплины студент должен:

- Знать: теоретические основы стандартизации, подтверждения соответствия и метрологии, порядок подтверждения соответствия, принципы построения международных и отечественных стандартов.
- Уметь: использовать стандарты и другую нормативную документацию при оценке, контроле качества и сертификации изделий, работ и услуг; применять техническое и метрологическое законодательство; работать с нормативными документами; распознавать формы подтверждения соответствия; различать международные и национальные единицы измерения.
- Владеть: опытом работы с действующими федеральными законами, нормативными и техническими документами, необходимыми для осуществления профессиональной деятельности, в том числе по оценке и подтверждению обязательным требованиям.

Содержание дисциплины:

1. Объекты и субъекты стандартизации
2. Принципы и методы стандартизации
3. Средства стандартизации
4. Техническое законодательство как основа деятельности по стандартизации, подтверждению соответствия
5. Оценка и подтверждение соответствия продукции и услуг
6. Правила проведения сертификации и декларирования соответствия
7. Государственный контроль (надзор) за соблюдением технических регламентов
8. Структурные элементы метрологии. Цели, задачи, предмет и структура учебной дисциплины
9. Объекты и субъекты метрологии
10. Средства и методы измерений
11. Основы теории измерений
12. Государственная система обеспечения единства измерений

13. Метрологическая деятельность в области обеспечения единства измерений.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: учебная обязательная и дополнительная литература, лекционный материал в виде авторских презентаций, видеоматериалы.

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, задания на составление презентаций.

Общая трудоемкость дисциплины: 108 часов, что составляет 3 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Органическая химия

Цель изучения дисциплины: является освоение обучающимися теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области органической химии для освоения других химических дисциплин, специальных дисциплин и в будущей профессиональной деятельности.

Место дисциплины в учебном плане: Учебная дисциплина относится к блоку дисциплин базовой части учебного плана (Б1.Б.24).

Формируемые компетенции: ОПК – 5.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате изучения дисциплины студент должен:

- Знать: фундаментальные законы органической химии; основы строения и реакционной способности органических соединений: виды изомерии, электронное строение атома углерода, взаимное влияние атомов в молекуле и способы его передачи с помощью электронных эффектов, механизмы важнейших химических реакций; важнейшие классы органических соединений: строение, правила номенклатуры, физические свойства, способы получения, типичные и специфические химические свойства; общие правила и порядок работы в химической лаборатории; правила техники безопасности.

- Уметь: проводить очистку и синтез органических соединений; 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.

Содержание дисциплины:

1. Углеводороды и их галогенпроизводные
2. Гетеросодержащие органические соединения

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники, лекционный материал в виде авторских презентаций, видеоматериалы.

Формы текущего контроля: контрольные задания.

Общая трудоемкость дисциплины: 144 часа, что составляет 4 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Товарный менеджмент

Цель изучения дисциплины: формирование у слушателей теоретических знаний и приобретение ими практических навыков и умений в области товарного менеджмента, необходимых для эффективной деятельности и развития профессионального взгляда на выбор методов управления основополагающими характеристиками товара (продукции) на протяжении его жизненного цикла.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина относится к базовой части (Б1. Б.25.).

Формируемые компетенции: ОПК-2, ПК-10, ПК-14.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: основные понятия, термины и их определения в области товарного менеджмента, экспертизы; основы работы с поставщиками и покупателями; факторы, формирующие и сохраняющие основополагающие характеристики товаров; основные процедуры при контроле и экспертизе качества товаров;
- Уметь: обеспечивать эффективное продвижение товаров в сфере обращения; налаживать работу с поставщиками и анализировать рекламации по качеству товаров; интерпретировать результаты товарных и гигиенических экспертиз, характеризующих потребительские свойства товаров; выявлять потребительские предпочтения и потенциальный круг потребителей; работать с нормативной и технической документацией в области товарного менеджмента, экспертизы и подтверждения соответствия товаров; проводить приемку партии товаров по качеству;
- Владеть: современными методами исследования основополагающих характеристик товаров, показателей ассортимента торгового предприятия и потребительских предпочтений; знаниями о дефектах, градациях качества товаров, назначении, видах, средствах и порядке проведения товарной экспертизы; положениями о работе с поставщиками.

Содержание дисциплины:

1. Основные понятия в области товарного менеджмента.
2. Объекты товарного менеджмента.
3. Потребности и прогнозирование спроса.
4. Управление ассортиментом торгового предприятия, качественные и количественные характеристики товара как объекты товарного менеджмента.
5. Обеспечение (формирование и сохранение) основополагающих товароведных характеристик товара на протяжении жизненного цикла продукции (товара).
6. Управление товарными запасами.

7. Управление закупками товара.
8. Экспертиза товаров в области товарного менеджмента

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: учебная основная и дополнительная литература, видео материалы, мультимедийные презентации.

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, кейс-стади (конкретные ситуации).

Общая трудоемкость дисциплины: 72 часа, что составляет 2 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Б1.В Вариативная часть

Б1.В.ОД. Обязательные дисциплины

Защита прав потребителей

Цель изучения дисциплины: овладение комплексом знаний о сущности и основных институтах защиты прав потребителей, главных направлениях реализации его функции, а также необходимости формирования у студентов верного представления о сферах применения норм гражданского права.

Место дисциплины в учебном плане: учебная дисциплина относится к вариативной части (обязательные дисциплины) учебного плана (Б1.В.ОД.1).

Формируемые компетенции: ОК-4, ОПК-2, ОПК-3.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: отношения, возникающие в области защиты прав потребителей; правовое регулирование в области защиты прав потребителей; терминологию и основные понятия курса; методы и способы сбора информации; порядок защиты прав потребителей при продаже товаров потребителям; порядок защиты прав потребителей при выполнении работ (оказании услуг).

- Уметь: ориентироваться в действующем законодательстве о защите прав потребителей и правильно его применять в практической деятельности; анализировать действующее законодательство, регулирующее отношения в области защиты прав потребителей и практику его применения;
- Владеть: умением и способностью к анализу статуса субъектов правоотношений, определению юридических последствий действий, совершаемых субъектами правоотношений.

Содержание дисциплины:

1. Развитие законодательства о защите прав потребителей.
2. Современное законодательство о защите прав потребителей.
3. Общая характеристика прав потребителей. Право потребителей на безопасность товаров, работ, услуг.
4. Право на товары надлежащего качества. Последствия продажи товара ненадлежащего качества.
5. Право на информацию и просвещение.
6. Особенности защиты прав потребителей при приобретении отдельных видов товаров. Права потребителей при заключении договоров о выполнении работ, оказании услуг. Права потребителей при обнаружении недостатков выполненной работы (оказанной услуги). Правила выполнения (оказания) отдельных видов работ (услуг.)
7. Защита прав потребителей при выполнении работ (оказании услуг).
8. Государственная и общественная защита прав потребителей. Судебная защита прав потребителей.
9. Ответственность за нарушение прав потребителей.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники, информационные программы, слайд-лекции.

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, рефераты.

Общая трудоемкость дисциплины: 72 часа, что составляет 2 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Коммуникативная политика в сфере торговли

Цель изучения дисциплины: формирование у студентов общего научного и методологического подхода к разработке и реализации коммуникативной политики в сфере торговли; получение студентами необходимых знаний по анализу и оценке текущей и перспективной ситуации в торговой организации в объеме, необходимом для принятия обоснованных и оптимальных решений в области коммуникационной политики; овладение умениями и практическими навыками по организации и проведению эффективных коммуникаций.

Место дисциплины в учебном плане: учебная дисциплина относится к вариативной части (обязательные дисциплины) учебного плана (Б1.В.ОД.2).

Формируемые компетенции: ОПК-3, ПК-10, ПК-14.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате изучения дисциплины студент должен:

- Знать: теоретические основы создания системы интегрированных маркетинговых коммуникаций в процессе продвижения товаров и услуг; структуру маркетинговых коммуникаций, включающую инструменты рекламы, связей с общественностью, личных продаж, стимулирования сбыта и прямого маркетинга;
- Уметь: разрабатывать планы реализации маркетинговой коммуникационной политики предприятия; анализировать основные факторы развития интегрированных коммуникаций предприятия, проводить исследования предпочтений при выборе рекламных средств и инструментов продвижения, составлять графики реализации маркетинговых коммуникационных программ;
- Владеть: навыками планирования и реализации рекламных кампаний, технологиями личных продаж и приемами стимулирования сбыта, а также методиками оценки эффективности маркетинговой коммуникационной и рекламной политики предприятий.

Содержание дисциплины:

- Коммуникативная политика торговых организаций: понятие, содержание;
- Комплекс маркетинговых коммуникаций;
- Реклама. Основные направления рекламной деятельности предприятия. Функции, задачи, требования к рекламе;
- Организация и управление рекламной деятельностью. Социально-психологические аспекты рекламы. Рекламные агентства;
- Связи с общественностью (ПР). Основные направления деятельности;
- Прямой маркетинг. Личные продажи. Ведение деловых переговоров и работа торгового агента;
- Стимулирование сбыта и продаж. Приемы содействия продажам;
- Оценка эффективности коммуникационных стратегий предприятия торговли.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: учебная обязательная и дополнительная литература, документальные фильмы, слайд-лекции (мультимедийные презентации).

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, задания на составление презентаций, анализ проблемных ситуаций.

Общая трудоемкость дисциплины: 72 часа, что составляет 2 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

Информационное обеспечение профессиональной деятельности

Цель изучения дисциплины: базовая подготовка студентов в области практического применения информационных технологий в профессиональной деятельности.

Место дисциплины в учебном плане: учебная дисциплина относится к вариативной части (обязательные дисциплины) учебного плана (Б1.В.ОД.3).

Формируемые компетенции: ОПК-3, ОПК-4.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате изучения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: информационное программное обеспечение предприятия; автоматизацию управления документооборотом; маркировку, информационные знаки, штриховое кодирование; информационно-поисковые системы и базы данных, используемые в сервисе.
- Уметь: работать с информационными базами данных, обеспечивающими оперативный торговый, складской и производственный учет товаров; применять методы сбора, хранения, обработки и анализа информации для организации и управления сервисной деятельностью; проводить информационно - аналитическую работу; программировать средства офисного назначения.
- Владеть: современными средствами реализации информационных процессов, обеспечивающими оперативный торговый, складской и производственный учет товаров.

Содержание дисциплины:

1. Общие сведения об информационных технологиях. Автоматизированные рабочие места.
2. Интегрированные информационные системы
3. Проблемно-ориентированные пакеты прикладных программ
4. Информационные сети. Электронный обмен данными.
5. Модели экономических задач. Принятие решений при помощи программного обеспечения.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: компьютерный класс с современной техникой и периферийным оборудованием. Программные пакеты: Microsoft Windows, MSOffice, браузеры, архиватор.

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, контрольные задания.

Общая трудоемкость дисциплины – 72 часа, что составляет 2 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Математические методы анализа экспертных оценок товароведения

Цель изучения дисциплины: изучение принципов построения математических моделей для постановки и решения задач в различных предметных областях. По завершении освоения данной дисциплины студент должен обладать: способностью использовать углубленные теоретические и практические знания в области прикладной математики и информатики; способностью проводить научные исследования и получать новые научные и прикладные результаты; способностью разрабатывать математические модели решаемых научных проблем и задач; способностью углубленного анализа проблем, постановки и обоснования задач научной и проектно-технологической деятельности.

Задачами дисциплины являются: познакомить студентов с основными принципами построения математических моделей; научить студентов методам решения задач; научить студентов методам практической реализации и применения методов математического моделирования.

Место дисциплины в учебном плане: учебная дисциплина относится к вариативной части (обязательные дисциплины) учебного плана (Б1.В.ОД.4).

Формируемые компетенции: ПК-13, ПК-15.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины студент должен:

- Знать: основные приемы работы с методами математического моделирования, а также способы анализа полученной информации.
- Уметь: практически реализовывать изученные алгоритмы, а также при необходимости модифицировать их.
- Владеть: навыками работы с уже написанным программным обеспечением, знать его преимущества и недостатки.

Содержание дисциплины:

- Основные понятия и принципы математического моделирования. Основные понятия теории вероятностей.

- Базовые идеи и методы теории вероятностей .
- Обоснование решений методами теории массового обслуживания.
- Типы систем массового обслуживания и критерии эффективности программные средства.

- Дискретное программирование.

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, контрольные задания.

Общая трудоемкость дисциплины: 72 часа, что составляет 2 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров

Цель изучения дисциплины: изучение теории вопроса и приобретение практических навыков по вопросам установления тождественности или несоответствия ассортиментных, качественных, количественных характеристик и товарной информации.

Место дисциплины в учебном плане: учебная дисциплина относится к вариативной части (обязательные дисциплины) учебного плана (Б1.В.ОД.5).

Формируемые компетенции: ОПК-5, ПК-9, ПК-11, СПК-1, СПК-2.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: основные термины, понятия в области идентификации, классификацию идентификаций, критерии и показатели идентификации, фальсификация по характеристикам товара (стоимостная, ассортиментная, квалиметрическая, информационная, количественная фальсификации) и по месту обнаружения (технологическая, предреализационная);

- Уметь: правильно выбрать в зависимости от поставленных задач метод идентификации: по документации, инструментальный, органолептический, визуальный, опробование, испытание;

- Владеть: основными методами идентификации различных групп пищевых продуктов на разных этапах ее проведения.

Содержание дисциплины:

1. Основные понятия об идентификации и фальсификации пищевых продуктов.
2. Методы идентификации и обнаружение фальсификации продовольственных товаров.
3. Идентификация вспомогательных товаров.
4. Идентификация зерномучных товаров.
5. Идентификация плодоовощных товаров.
6. Идентификация вкусовых товаров.
7. Идентификация кондитерских товаров.
8. Идентификация пищевых жиров.
9. Идентификация молочных товаров.
10. Идентификация яйца и продуктов его переработки.
11. Идентификация мясных товаров.
12. Идентификация рыбных товаров.
13. Идентификация табачных изделий.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники, лекционный материал в виде авторских презентаций, видео - материалы.

Формы текущего контроля: контрольная работа, решение ситуационных задач, проверка отчетов по выполненным работам.

Общая трудоемкость дисциплины: 144 часа, что составляет 4 зачётных единиц.

Форма промежуточной аттестации: экзамен и курсовая работа.

Маркетинг

Цель изучения дисциплины: овладение студентами основ современной экономики, принципов работы с рынком, закрепление теоретических положений успешной работы любой организации.

Место дисциплины в учебном плане: учебная дисциплина относится к вариативной части (обязательные дисциплины) учебного плана (Б1.В.ОД.6).

Формируемые компетенции: ОПК-2.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: основные понятия, категории и инструменты маркетинга, его цели и принципы; основные этапы эволюции концепций маркетинга, содержание маркетинговой концепции управления предприятием; методы построения маркетинговых исследований и маркетинговых коммуникаций.

- Уметь: анализировать внешнюю и внутреннюю маркетинговую среду организации, определять ее факторы и оценивать их воздействие на организацию; использовать информацию, полученную в ходе маркетинговых исследований, в целях прогнозирования поведения экономических агентов; критически оценивать используемые элементы маркетинга и разрабатывать обоснованные предложения по их совершенствованию.

- Владеть: понятийным аппаратом маркетинга; технологиями маркетинга: сегментирование рынков, позиционирование, анализ и прогнозирование; методами построения сети распределения товаров; приёмами организации рекламных и PR-кампаний.

Содержание дисциплины

1. Теоретические основы маркетинга.
2. Управление маркетингом.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: учебная обязательная и дополнительная литература, информационные программы, слайд-лекции

Формы текущего контроля успеваемости студентов: тесты и контрольные вопросы.

Общая трудоемкость дисциплины: 108 часов, что составляет 3 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Логистика

Цель изучения дисциплины: формирование навыков в управлении логистическими процессами, применение современных логистических технологий снабжения и сбыта товаров.

Место дисциплины в учебном плане: учебная дисциплина относится к вариативной части (обязательные дисциплины) учебного плана (Б1.В.ОД.7).

Формируемые компетенции: ОПК-2, ПК-14, ПК-15.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате изучения дисциплины студент должен:

- Знать: организацию и управление процессами товародвижения; современные логические технологии снабжения и сбыта, систему договоров; основные организационные и управленческие функции, связанные с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров; принципы товарного менеджмента и маркетинга при продвижении товаров;
- Уметь: применять методы определения закупок, поставок, современные логические технологии снабжения и сбыта; изыскивать оптимальные логистические системы;
- Владеть: методами управления логистическими процессами, современными логистическими технологиями снабжения и сбыта.

Содержание дисциплины:

- Понятие, цели, задачи. Виды логистики.
- Концепции логистики.
- Материальный поток и его основные характеристики.
- Закупочная логистика.
- Производственная логистика.
- Распределительная логистика.
- Складская логистика.

- Информационная логистика.
- Транспортная логистика.
- Организация логистического управления.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: учебная обязательная и дополнительная литература, слайд-лекции (мультимедийные презентации).

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, задания на составление презентаций, анализ проблемных ситуаций.

Общая трудоемкость дисциплины: 180 часов, что составляет 5 зачётных единиц.

Форма промежуточной аттестации: экзамен и курсовая работа.

Рынок продовольственных товаров

Цель изучения дисциплины: целями освоения дисциплины является приобретение студентами теоретических знаний, практических умений и навыков исследования закономерностей формирования и развития рынка продовольственных товаров в современных условиях

Место дисциплины в учебном плане: учебная дисциплина относится к вариативной части (обязательные дисциплины) учебного плана (Б1.В.ОД.8).

Формируемые компетенции: ПК-8, ПК-10, ПК-15.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: принципы товарного менеджмента, методы анализа рынка продовольственных товаров, методы маркетинга продовольственных товаров.
- Уметь: позиционировать торговое предприятие и конкретные виды продовольственных товаров на рынке, продвигать товар на рынке, осуществлять связь с поставщиками и потребителями.
- Владеть: методами анализа спроса и предложения продовольственных товаров на рынке.

Содержание дисциплины:

1. Характерные черты и методика изучения современного состояния рынка.
2. Классификация продовольственных товаров.
3. Структура и основным элементы рынка пищевых продуктов,
4. Прогнозирование развития рынка пищевых продуктов.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: учебная обязательная и дополнительная литература, документальные фильмы, слайд-лекции (мультимедийные презентации).

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, графические диктанты.

Общая трудоемкость дисциплины: 108 часов, что составляет 3 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Управление качеством

Цель изучения дисциплины: приобретение студентами теоретической основы и практических умений и навыков по управлению качеством на предприятиях торговли, как единой системы качества, соответствующей рекомендациям международных стандартов ИСО серии 9000.

Место дисциплины в учебном плане: учебная дисциплина относится к вариативной части (обязательные дисциплины) учебного плана (Б1.В.ОД.9).

Формируемые компетенции: ОПК-2, ОПК-5, ПК-15.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: роль, место знаний по дисциплине в современном обществе и сфере торговли; основные базовые концепции и идеологию всеобщего управления качеством; основные понятия качества и исторические пути развития систем качества; основные понятия систем управления качеством и их модели.
- Уметь: использовать стандарты ИСО 9000 и другую нормативную документацию при управлении качеством на предприятиях торговли;

применять законодательство в области качества; работать с нормативными документами.

- Владеть: опытом работы с действующими федеральными законами, нормативными и техническими документами, стандартами ИСО серии 9000 необходимыми для осуществления профессиональной деятельности, в том числе по разработке систем качества на предприятиях торговли.

Содержание дисциплины:

1. Сущность качества и его роль и место в системе управления
2. Всеобщее управление качеством: идеология и практика
3. Система управления качеством на предприятии сферы услуг
4. Исторический и зарубежный опыт управления качеством в сфере торговли
5. Сертификация систем качества
6. Защита прав потребителей товаров и услуг

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: учебная основная и дополнительная литература, видеоматериалы, мультимедийные презентации.

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, кейс-стади (конкретные ситуации).

Общая трудоемкость дисциплины: 72 часа, что составляет 2 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Бухгалтерский учёт

Цель изучения дисциплины: получение студентами необходимых знаний, умений и навыков в области бухгалтерского учёта: понимание общих вопросов построения бухгалтерского учета в торговой организации, учетной политики организации и ее основных элементов, методики формирования показателей в системе синтетического и аналитического учета и отчетности,

экономического смысла содержания бухгалтерской отчетности, как информационной базы финансового анализа.

Место дисциплины в учебном плане: учебная дисциплина относится к вариативной части (обязательные дисциплины) учебного плана (Б1.В.ОД.10).

Формируемые компетенции: ОК-3, ОПК-3, ПК-12.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: основные законы и принципы и бухгалтерского учета, порядок постановки бухгалтерского учёта хозяйствующих субъектов, современное нормативное регулирование бухгалтерского учёта, процедуры сбора, накопления и обработки информации для принятия управленческих решений;
- Уметь: осуществлять первичный отбор, идентификацию, и фиксацию существенных фактов хозяйственной деятельности, документировать хозяйственные операции, являющиеся предметом финансового учёта и отражать их в учётных документах, организовывать эффективные и адекватные технико-экономическим особенностям организации системы аналитического и синтетического учёта активов, обязательств и капитала организации, доходов и расходов, составлять бухгалтерскую отчётность и оценивать её качество и использовать полученные данные для принятия управленческих решений;
- Владеть: практическими навыками оценки финансового состояния организации и эффективности её хозяйственной и финансовой деятельности, навыками контроля соблюдения законодательства РФ при осуществлении хозяйственных операций и их экономической целесообразностью, выявления и предотвращения отрицательных хозяйственных результатов финансово-хозяйственной деятельности организации, выявления внутрихозяйственных резервов для обеспечения её финансовой устойчивости.

Содержание дисциплины:

1. Сущность бухгалтерского учета.
2. Бухгалтерский баланс предприятия.
3. Формы бухгалтерского учёта.

4. Учет денежных средств и расчетов.
5. Учет производственных запасов.
6. Учет основных средств и нематериальных активов.
7. Учет капитальных и финансовых вложений.
8. Учет товаров и их реализации.
9. Учет фондов, резервов и займов.
10. Учет финансовых результатов.
11. Финансовая отчетность предприятия.
12. Международный бухгалтерский учет.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: учебная обязательная и дополнительная литература, информационные программы, мультимедийные презентации.

Формы текущего контроля: устный опрос, письменный опрос.

Общая трудоемкость дисциплины: 108 часов, что составляет 3 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения

Цель изучения дисциплины: освоение знаний, приобретение умений и формирование компетенций в области товароведения и экспертизы товаров растительного происхождения для профессиональной деятельности бакалавров по направлению Товароведение.

Место дисциплины в учебном плане: учебная дисциплина относится к вариативной части (обязательные дисциплины) учебного плана (Б1.В.ОД.11).

Формируемые компетенции: ОПК-5, ПК-8, ПК-9, СПК-1, СПК-2.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате изучения дисциплины студент должен:

- Знать: классификацию и характеристику ассортимента продовольственных товаров растительного происхождения; факторы, формирующие и

сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла продовольственных товаров растительного происхождения; номенклатуру потребительских свойств и показатели качества и безопасности продовольственных товаров растительного происхождения; принципы формирования ассортимента и управления товарными потоками на всех этапах товародвижения; основные методы идентификации продовольственных товаров растительного происхождения и способы защиты их от фальсификации.

- Уметь: осуществлять приемку продовольственных товаров растительного происхождения по количеству и качеству; выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь; оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации продовольственных товаров растительного происхождения.

- Владеть: методиками оценки потребительских свойств продовольственных товаров растительного происхождения; процедурами проведения экспертизы продовольственных товаров растительного происхождения; основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности продовольственных товаров растительного происхождения; нормативной документацией в товароведной и оценочной деятельности; правилами проведения идентификации и методами обнаружения фальсификации продовольственных товаров растительного происхождения на всех этапах товародвижения.

Содержание дисциплины:

1. Зерномучные товары: определения, классификация и характеристика ассортимента, потребительские свойства, факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза.
2. Плодоовощные товары: определения, классификация и характеристика ассортимента, потребительские свойства, факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза.

3. Кондитерские товары: определения, классификация и характеристика ассортимента, потребительские свойства, факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза.

4. Вкусовые товары: определения, классификация и характеристика ассортимента, потребительские свойства, факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза.

5. Пищевые жиры растительного происхождения: определения, классификация и характеристика ассортимента, потребительские свойства, факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники, лекционный материал в виде авторских презентаций, видеоматериалы.

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, задания на составление презентаций.

Общая трудоемкость дисциплины: 288 часов, что составляет 8 зачётных единиц.

Форма промежуточной аттестации: экзамен, курсовая работа.

Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения

Цель изучения дисциплины: освоение знаний, приобретение умений и формирование компетенций в области товароведения и экспертизы товаров животного происхождения для профессиональной деятельности бакалавров.

Место дисциплины в учебном плане: учебная дисциплина относится к вариативной части (обязательные дисциплины) учебного плана (Б1.В.ОД.12).

Формируемые компетенции: ОПК-5, ПК-8, ПК-9, СПК-1, СПК-2.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате изучения дисциплины студент должен:

- Знать: классификацию и характеристику ассортимента продовольственных товаров животного происхождения; факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла продовольственных товаров животного происхождения; номенклатуру потребительских свойств и показатели качества и безопасности продовольственных товаров животного происхождения; принципы формирования ассортимента и управления товарными потоками на всех этапах товародвижения; основные методы идентификации продовольственных товаров животного происхождения и способы защиты их от фальсификации.

- Уметь: осуществлять приемку продовольственных товаров животного происхождения по количеству и качеству; выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь; оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации продовольственных товаров животного происхождения.

- Владеть: методиками оценки потребительских свойств продовольственных товаров животного происхождения; процедурами проведения экспертизы продовольственных товаров животного происхождения; основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности продовольственных товаров животного происхождения; нормативной документацией в товароведной и оценочной деятельности; правилами проведения идентификации и методами обнаружения фальсификации продовольственных товаров животного происхождения на всех этапах товародвижения.

Содержание дисциплины:

1. Мясные товары: определения, классификация и характеристика ассортимента, потребительские свойства, факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза.

2. Рыбные товары: определения, классификация и характеристика ассортимента, потребительские свойства, факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза.

3. Молочные товары: определения, классификация и характеристика ассортимента, потребительские свойства, факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза.

4. Яичные товары: определения, классификация и характеристика ассортимента, потребительские свойства, факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза.

5. Пищевые жиры животного происхождения: определения, классификация и характеристика ассортимента, потребительские свойства, факторы, формирующие и сохраняющие качество, дефекты, экспертиза.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники, лекционный материал в виде авторских презентаций, видеоматериалы.

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, задания на составление презентаций.

Общая трудоемкость дисциплины: 288 часов, что составляет 8 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: экзамен, курсовая работа.

Оборудование предприятий торговли

Цель изучения дисциплины: формирование навыков выбора и использования оборудования для предприятий торговли, эксплуатации и организации метрологического контроля оборудования торговых предприятий и использование этих знаний в своей профессиональной деятельности.

Место дисциплины в учебном плане: учебная дисциплина относится к вариативной части (обязательные дисциплины) учебного плана (Б1.В.ОД.13).

Формируемые компетенции: ОК-9, ОПК-5, ПК-16.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате изучения дисциплины студент должен:

- Знать: функциональные возможности торгово-технологического оборудования, строительные нормы и правила; санитарные нормы и правила; методы оценки оборудования для предприятий торговли; расстановку и эффективное использование оборудования в предприятиях торговли;
- Уметь: выбирать и анализировать оборудование для предприятия торговли, использовать приемы и проводить анализ помещений предприятий торговли;
- Владеть: правилами эксплуатации и организации метрологического контроля оборудования торговых предприятий.

Содержание дисциплины:

1. Методические основы дисциплины, понятие и классификация торгового оборудования.
2. Измерительное и массоизмерительное оборудование.
3. Контрольно-кассовые машины.
4. Приборы для штрихового кодирования.
5. Холодильное оборудование.
6. Подъемно-транспортное оборудование.
7. Торговая мебель.
8. Фасовочно-упаковочное оборудование.
9. Транспортные средства.
10. Оборудование для погрузочно-разгрузочных работ.
11. Складское оборудование.
12. Торговый инвентарь.
13. Оборудование для демонстрации товаров.
14. Режущее и измельчительное оборудование.
15. Комплексная механизация и автоматизация процессов.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: учебная обязательная и дополнительная литература, документальные фильмы, слайд-лекции (мультимедийные презентации).

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, задания на составление презентаций, анализ проблемных ситуаций.

Общая трудоемкость дисциплины: 180 часов, что составляет 5 зачётных единиц.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Товароведение упаковочных материалов и тары для продовольственных товаров

Цель изучения дисциплины: изучение классификации, функций и требований, технологий производства, особенностей направления повторного использования и аспектов утилизации отходов тары и упаковки.

Место дисциплины в учебном плане: учебная дисциплина относится к вариативной части (обязательные дисциплины) учебного плана (Б1.В.ОД.14).

Формируемые компетенции: ОПК-5, ПК-8, ПК-9, СПК-1, СПК-2.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины. В результате изучения дисциплины студент должен:

- Знать: термины и понятия упаковки и тары, классификацию тары, функции, требования, предъявляемые к упаковке и маркировке, способы производства, применение и утилизация тары и упаковки.
- Уметь: применять правила обращения продукцией в таре из различных материалов, хранения и возврата транспортной тары.
- Владеть: приемами расчетов по определению объемов загрузки тары, партионности груза к отправке.

Содержание дисциплины:

1. Тара и упаковка в системе товароведения.
2. Влияние упаковки на потребительские предпочтения.
3. Транспортная тара и упаковка.
4. Потребительская тара и упаковка.
5. Виды тары и упаковки по материалу изготовления.
6. Эtiquетирование упаковки.
7. Подарочная упаковка.
8. Укупорочные средства.

9. Упаковка и состояние окружающей среды.
10. Вспомогательные материалы.
11. Маркировка, наносимая на упаковку.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники, лекционный материал в виде авторских презентаций, видеоматериалы.

Формы текущего контроля: контрольные вопросы по результатам практических работ, доклады, задание на составление презентаций.

Общая трудоемкость дисциплины: 108 часов, что составляет 3 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Технология хранения и транспортировки продовольственных товаров

Цель изучения дисциплины: освоение знаний, приобретение умений и формирование компетенций в области технологии хранения и транспортировки продовольственных товаров для профессиональной деятельности бакалавров по направлению «Товароведение».

Место дисциплины в учебном плане: учебная дисциплина относится к вариативной части (обязательные дисциплины) учебного плана (Б1.В.ОД.15).

Формируемые компетенции: ОПК-5, ПК-9, ПК-14, ПК-15, ПК-16.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины. В результате изучения дисциплины студент должен:

- Знать: классификацию и характеристику ассортимента продовольственных товаров; факторы, сохраняющие качество и безопасность на этапах транспортировки и хранения продовольственных товаров; показатели качества и безопасности продовольственных товаров; принципы формирования ассортимента и управления товарными потоками на этапах транспортировки и хранения; требования к упаковке и маркировке продовольственных товаров,

условиям и срокам их хранения и транспортировки; технические регламенты и другие российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность продовольственных товаров на стадиях транспортировки и хранения.

- Уметь: осуществлять приемку продовольственных товаров по количеству и качеству; выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь; оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации продовольственных товаров; проводить оперативный учет поступления и реализации продовольственных товаров, контроль наличия материальных ресурсов и продукции на складах;

- Владеть: основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности продовольственных товаров; нормативной документацией в товароведной и оценочной деятельности.

Содержание дисциплины:

1. Научные основы хранения продовольственных товаров.
2. Классификация продовольственных товаров по режимам хранения и требования, предъявляемые к товарам длительного хранения. Процессы, протекающие в продовольственных товарах при хранении.
3. Методы консервирования, способствующие увеличению сроков годности, гарантийных сроков хранения и реализации продовольственных товаров.
4. Условия хранения продовольственных товаров.
5. Товарные склады: определение, функции, классификация, типовое устройство.
6. Технологическое и подъемно-транспортное оборудование склада.
7. Правила размещения товаров на хранение с учетом их структуры, состава и доли в товарообороте.

8. Основные понятия и определения в грузоперевозках. Классификация и свойства грузов, учитываемые в перевозках основными видами транспорта, условия и правила перевозок продовольственных товаров.

9. Особенности хранения и транспортировки продовольственных товаров однородных и разнородных товарных групп. Правила их размещения и товарного соседства.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники, лекционный материал в виде авторских презентаций, видеоматериалы.

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, задания на составление презентаций.

Общая трудоемкость дисциплины: 108 часов, что составляет 3 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Физико-химические методы исследования

Цель изучения дисциплины: формирование представлений о сущности химического анализа, прочное и осмысленное усвоение студентами задач и методов качественного и количественного технического анализа, приобретение способности использовать полученные компетенции как при изучении специальных дисциплин, так и в сфере профессиональной деятельности, касающейся качества и безопасности продукции.

Место дисциплины в учебном плане: учебная дисциплина относится к вариативной части (обязательные дисциплины) учебного плана (Б1.В.ОД.16).

Формируемые компетенции: ОПК-7, ОПК-5.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате изучения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: теорию основных методов физико-химического анализа в соответствии с данной программой; применение основных методов физико-химического

анализа при исследовании качества и безопасности продуктов питания; теорию ошибок при выполнении физико-химического исследования.

- Уметь: применять теоретические знания в физико-химических методах исследования; рассчитывать важнейшие характеристики растворов (концентрацию, рН растворов электролитов, константы диссоциации и гидролиза и др.); рассчитывать ошибку эксперимента.

- Владеть: знаниями по свойствам веществ и растворов в экспертизе пищевых систем; решением практических задач и применять полученные знания по методам анализа в процессе исследования качества и безопасности продуктов питания.

Содержание дисциплины:

1. Значение, общие принципы и методы технического анализа.

2. Понятие свойства вещества.

3. Статистическая обработка экспериментальных данных.

4. Спектральные и оптические методы анализа.

5. Электрохимические методы анализа.

6. Хроматографический метод анализа

7. Раскрытие практических аспектов использования системы знаний по физико-химическим методам анализа в деятельности будущих бакалавров в области экспертизы товаров по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: реализация программы дисциплины требует наличия современного учебного кабинета химии (лаборатории химии), оснащённого необходимым оборудованием, химической посудой, реактивами, плакатами, мультимедийной установкой, учебной литературой.

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, контрольные задания.

Общая трудоемкость дисциплины – 72 часа, что составляет 2 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Безопасность товаров

Цель изучения дисциплины: приобретение студентами теоретических знаний, практических умений и навыков для обеспечения соответствия продовольственных и непродовольственных товаров на этапах производства и обращения требованиям безопасности, установленным в Федеральных законах, национальных и международных нормативно-правовых документах.

Место дисциплины в учебном плане: учебная дисциплина относится к вариативной части (обязательные дисциплины) учебного плана (Б1.В.ОД.19).

Формируемые компетенции: ОПК-5, ПК-9, ПК-13.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины. В результате изучения дисциплины студент должен:

- Знать: номенклатуру потребительских свойств и показатели качества безопасности однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров; основные методы идентификации товаров и способы обнаружения и защиты товаров от фальсификации; технические регламенты и другие российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность потребительских товаров; основные факторы опасности в товарах; формы и способы обязательного подтверждения соответствия товаров (по показателям безопасности); виды маркировки, указывающих на класс защиты и безопасность товаров;
- Уметь: выявлять виды опасности, возникающие при потреблении или эксплуатации товаров; использовать санитарные правила и нормы для безопасности товаров, гигиенические нормативы по показателям безопасности; осуществлять анализ результатов оценки показателей безопасности пищевых продуктов и упаковочных материалов;
- Владеть: современными методами определения показателей безопасности товаров.

Содержание дисциплины:

1. Безопасность товаров: понятие, сущность, пути достижения;
2. Качество и безопасность сырья и продуктов питания;
3. Классификация потенциально опасных веществ и основные пути загрязнения;
4. Характеристика и методы определения контаминантов химического и биологического происхождения в пищевых продуктах;
5. Основы радиационной безопасности;
6. Оценка безопасности пищевых добавок и контроль за их применением;
7. Полимерные и другие материалы как возможный источник загрязнения;
8. Гигиенический контроль за применением биологически активных добавок;
9. Безопасность продукции произведенной с использованием ГМО;
10. Сертификация в пищевой промышленности, общественном питании и торговле.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: учебная обязательная и дополнительная литература, документальные фильмы, слайд-лекции (мультимедийные презентации).

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, задания на составление презентаций, анализ проблемных ситуаций.

Общая трудоемкость дисциплины: 180 часов, что составляет 5 зачётных единиц.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Охрана труда

Цель изучения дисциплины: освоение знаний, приобретение умений и формирование компетенций в области техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на торговых предприятиях для профессиональной деятельности бакалавров по направлению «Товароведение».

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина «Охрана труда» относится к дисциплинам вариативной части, обязательные дисциплины (Б1.В.ОД.20).

Формируемые компетенции: ОК-4, ОК-9, ПК-3.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате изучения дисциплины обучающийся должен:

- *Знать:* правила техники безопасности и охраны труда на торговых предприятиях; основные законодательные акты и нормативные документы по технике безопасности и охране труда работников торгового предприятия; виды и периодичность инструктажа по охране труда и технике безопасности.

- *Уметь:* оценивать параметры производственной среды; обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала торгового предприятия; анализировать деятельность с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала; осуществлять меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций.

- *Владеть:* правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; правилами измерения и оценивания параметров производственной среды.

Содержание дисциплины:

1. Службы охраны труда на торговых предприятиях.
2. Законодательные акты и нормативные документы по охране труда и технике безопасности.
3. Санитарные требования к производственной среде.
4. Влияние техногенных факторов на здоровье человека и правила их предупреждения.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства:

Учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники, лекционный материал в виде презентаций.

Общая трудоемкость дисциплины: 72 часа, что составляет 2 зачётные единицы.

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, сообщения по наиболее актуальным вопросам в форме докладов и презентаций.

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Б1.В.ДВ Дисциплины по выбору

Элективные курсы по физической культуре

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

Формируемые компетенции: ОК-7, ОК-8.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате изучения дисциплины студент должен:

- Знать: о роли физической культуры в развитии личности и подготовке к профессиональной деятельности, основы физической культуры и здорового образа жизни.
- Уметь: использовать приобретенный личный опыт физкультурно–спортивной деятельности для повышения своих функциональных и двигательных возможностей, для достижения личных жизненных и профессиональных целей.
- Владеть: системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, развитие и совершенствование психофизических способностей и качеств (с выполнением установленных нормативов по общей физической и спортивно-технической подготовке)

Содержание дисциплины:

1. Легкая атлетика
2. Баскетбол

3. Гимнастика
4. Лыжная подготовка
5. Волейбол

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники.

Формы текущего контроля: контрольные нормативы, рефераты.

Форма промежуточной аттестации: зачеты с оценкой, зачет.

Товарный консалтинг и аудит качества

Цель изучения дисциплины: формирование у студентов теоретических знаний и представлений о состоянии, проблемах и перспективах развития международного консалтинга; приобретение практических навыков по использованию мирового опыта консультирования в сфере торговли и обращения рынка продовольственных товаров; всестороннее изучение аудита; выработка начальных навыков специалиста для подготовки и проведения аудитов качества.

Место дисциплины в учебном плане: учебная дисциплина относится к блоку дисциплин вариативной части (дисциплины по выбору) учебного плана (Б1.В.ДВ.1.1.).

Формируемые компетенции: ОПК-5, ПК-8, ПК-9.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины. В результате изучения дисциплины студент должен:

- Знать: закономерности потребления товаров; сегментацию потребительского рынка, их краткую характеристику; особенности направлений актов покупки и поведения покупателей; модели потребления товаров и услуг; состояние международного рынка консалтинговых услуг и тенденции его развития; виды, цели, задачи аудитов и их особенности;
- Уметь: проводить анализ типологических особенностей потребителей; использовать полученные знания для осуществления консультационной

деятельности в области развития торговли; оформлять результаты внутреннего аудита в письменной и устной форме;

- Владеть: знаниями о состоянии, проблемах и перспективах развития консалтинговых услуг в области развития торговли; знаниями по практическому консультированию в области развития торговли;
- знаниями основ производственных отношений при проведении аудитов.

Содержание дисциплины:

1. Понятие консалтинга. Сегментация потребительского рынка.
2. Закономерности потребления товаров. Особенности направлений актов покупки и поведения покупателей.
3. Классификация потребительских сегментов и их краткая характеристика.
4. Модели потребления товаров и услуг.
5. Анализ типологических особенностей потребителей.
6. Консультативные услуги в области развития торговли.
7. Понятие аудита качества. Управление программой аудита.
8. Проведение аудита качества продовольственных товаров.
9. Отчет об аудите качества продовольственных товаров и корректирующие действия.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: учебная обязательная и дополнительная литература, документальные фильмы, слайд-лекции (мультимедийные презентации).

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, задания на составление презентаций, анализ проблемных ситуаций.

Общая трудоемкость дисциплины: 108 часов, что составляет 3 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Анализ ассортимента продовольственных товаров

Цель изучения дисциплины: формирование у студентов знаний о принципах и методах анализа ассортимента продовольственных товаров и повышения эффективности продаж на профессиональном уровне.

Место дисциплины в учебном плане: учебная дисциплина относится к блоку дисциплин вариативной части (дисциплины по выбору) учебного плана (Б1.В.ДВ.1.2.).

Формируемые компетенции: ПК-8, ПК-9, СПК-1, СПК-2.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины. В результате изучения дисциплины студент должен:

- Знать: понятийный аппарат предмета; современные методы управления ассортиментом; методы анализа и оптимизации ассортимента; методы позиционирования ассортимента; технологию планирования товарооборота и маржинального дохода;
- Уметь: осуществлять анализ показателей ассортимента продовольственных товаров на профессиональном уровне;
- Владеть: навыками планирования ассортимента продовольственных товаров.

Содержание дисциплины:

1. Ассортимент товаров: сущность.
2. Управление ассортиментом разноформатной сети на примере группы продовольственных товаров.
3. Методы анализа и оптимизации ассортимента.
4. Структурный анализ ассортимента.
5. Рейтинговые методы анализа.
6. Абс-анализ с индексом мерчендайзинга (АВСi - анализ).
7. Матричный анализ ассортимента (МРА-анализ).
8. Методы оптимизации товарных запасов.
9. Порядок обработки и предоставления аналитической отчетности по ассортименту.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: учебная обязательная и дополнительная литература, документальные фильмы, слайд-лекции (мультимедийные презентации).

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, задания на составление презентаций, анализ проблемных ситуаций.

Общая трудоемкость дисциплины: 108 часов, что составляет 3 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Профессиональная этика и этикет

Цель изучения дисциплины: является овладение теоретическими и прикладными знаниями в области этики деловых отношений, которые способствуют формированию организационно-управленческих навыков, клиентурных отношений.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина относится к дисциплинам по выбору (Б1.В.ДВ.2.1).

Формируемые компетенции: ОК-5, ОК-6, ОК-7.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины. В результате освоения дисциплины студент должен:

- Знать: этику сферы сервиса и услуг, этику партнерских отношений, эстетику обслуживания, профессиональную этику и этикет.

- Уметь: работать в «контактной зоне» как сфере реализации сервисной деятельности; находить пути благоприятного разрешения психологических конфликтов, соблюдать требования профессиональной этики и современного этикета.

- Владеть: умением обеспечить оптимальную инфраструктуру обслуживания с учетом природных и социальных факторов, приемами изучения личности потребителя, основами профессиональной этики.

Содержание дисциплины:

Модуль 1. Понятие этики и этикета как науки и явления духовной культуры

Модуль 2. Социально-психологические закономерности делового этикета

Виды учебной работы: лекция, семинар, практическая работа, самостоятельная работа.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники, информационные программы, презентации.

Формы текущего контроля успеваемости студентов: тестирование, анализ практических занятий, оценка подготовки к семинарским занятиям.

Общая трудоемкость дисциплины: 72 часа, что составляет 2 зачетных единицы.

Форма промежуточной аттестации: зачёт с оценкой.

Этика делового общения

Цель изучения дисциплины: является овладеть системой психологических знаний и умений их творческого использования в процессе учебно-воспитательной профессиональной деятельности. Изучение «Этики делового общения» дает возможность уяснить, проблемы профессионального делового общения, барьеров в профессиональном общении, применять полученные психологические знания в решении исследовательских задач.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина относится к дисциплинам по выбору (Б1.В.ДВ.2.2.).

Формируемые компетенции: ОК-5, ОК-6.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины. В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

-Знать: теоретико-методологические основы делового общения; психологические теории и подходы к осуществлению делового общения, типы и модели делового общения в рабочей группе, психологические особенности делового общения в конфликтной ситуации.

-Уметь: эффективно осуществлять вербальную и невербальную коммуникацию с деловыми партнерами, определять важнейшие психологические

характеристики партнера — модальность, направленность психологической энергии, акцентуированность и др., оставлять объективный психологический «портрет» делового партнера, выбирать оптимальную коммуникативную стратегию в деловых переговорах, применять в деловых ситуациях основные этические принципы делового общения.

-Владеть: организации деловых переговоров, планирования деловых переговоров и выбора оптимальной стратегии их проведения, вербальной и невербальной коммуникации, конфликтологической компетентности, приобретения, пополнения и реализации знаний в области психологии деловых отношений.

Содержание дисциплины:

1. Ознакомление с основными психологическими феноменами в сфере коммуникаций.
2. Реализация требований, которые предусматривают обучение студентов эффективной межличностной коммуникации при решении деловых вопросов, ориентации в психологических типах партнеров, психодиагностике конфликтов и выбора стратегии поведения в конфликтных ситуациях.
3. Формирование у студентов представлений об универсальных этических нормах и принципах делового общения и о национально-психологических особенностях деловых партнеров различных стран.
4. Изучение основополагающих понятий психологии делового общения, теоретические направления и психологические подходы в решении проблем управленческой деятельности.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: учебная обязательная и дополнительная литература, информационно-справочные и поисковые системы.

Формы текущего контроля: тесты, контрольные вопросы, доклады.

Общая трудоемкость дисциплины: 72 часа, что составляет 2 зачетные единицы.

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Товарная информация

Цель изучения дисциплины: освоение знаний, приобретение умений и формирование компетенций в области товарной информации для профессиональной деятельности бакалавров по направлению Товароведение.

Место дисциплины в учебном плане: учебная дисциплина относится к блоку дисциплин вариативной части (дисциплины по выбору) учебного плана (Б1.В.ДВ.3.1.).

Формируемые компетенции: ОПК-5, ПК-11, ПК-15, СПК-1, СПК-2.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины. В результате изучения дисциплины студент должен:

- Знать: виды, формы, средства товарной информации, ее правовую базу; методические основы информационной идентификации; требования к маркировке товаров; технические регламенты и другие российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие информационное обеспечение товародвижения.
- Уметь: получать товарную информацию об основополагающих характеристиках товара из маркировки, нормативных и товарно-сопроводительных документов; проводить научные, в том числе маркетинговые, исследования в области товарной информации; оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации.
- Владеть: аналитическими методами, логическим мышлением для коммуникационной обработки информации; сформированным товароведным мировоззрением, позволяющим участвовать в реализации проектов в сфере оптимизации товарной информации.

Содержание дисциплины:

1. Товарная информация: виды, формы, средства.
2. Нормативно-правовая база товарной информации,
3. Маркировка: виды, требования, функции, структура.
4. Носители производственной и торговой маркировки.

5. Информационные знаки.

6. Кодирование товаров.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники, лекционный материал в виде авторских презентаций, видеоматериалы.

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, задания на составление презентаций.

Общая трудоемкость дисциплины: 72 часа, что составляет 2 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Методология оценки конкурентоспособности потребительских товаров

Цель изучения дисциплины: приобретение студентами теоретических знаний, практических умений и навыков для определения методологии оценки конкурентоспособности потребительских товаров.

Место дисциплины в учебном плане: учебная дисциплина относится к блоку дисциплин вариативной части (дисциплины по выбору) учебного плана (Б1.В.ДВ.3.2.).

Формируемые компетенции: ПК-8, СПК-1, СПК-2.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: методологию определения конкурентоспособности потребительских товаров; критерии оценки конкурентоспособности потребительских товаров; методику разработки алгоритма определения конкурентоспособности потребительских товаров; методологию определения конкурентного потенциала потребительских товаров.

- Уметь: определять конкурентоспособность потребительских товаров; разрабатывать критерии оценки конкурентоспособности потребительских

товаров; разрабатывать алгоритмы определения конкурентоспособности потребительских товаров; определять конкурентный потенциал потребительских товаров.

- Владеть: органолептическими, физико-химическими, расчетными методами определения конкурентоспособности потребительских товаров; методами математической статистики и кластерного анализа при расчетах конкурентоспособности потребительских товаров.

Содержание дисциплины:

1. Конкурентоспособность – основные понятия, термины и определения (ГОСТ 15.011-96).
2. Субъекты, объекты и средства конкуренции.
3. Потребительская ценность потребительских товаров и ее оценка.
4. База конкуренции (соперничество и удовлетворение потребностей).
5. Уровень конкурентоспособности.
6. Факторы, определяющие конкурентоспособность.
7. Конкурентный тип потребителей.
8. Критерии конкурентоспособности продукции, услуг, торгового предприятия (кластерная модель).
9. Понятие «критерий премии по качеству».
10. Разработка алгоритма определения конкурентоспособности потребительских товаров, услуг.
11. Методология определения конкурентного потенциала потребительских товаров.
12. Оценка конкурентоспособности инновационного продукта.
13. Комплексная модель оценки конкурентоспособности пищевых продуктов

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: учебная основная и дополнительная литература, видео материалы, мультимедийные презентации.

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, кейс-метод (конкретные ситуации).

Общая трудоемкость дисциплины: 72 часа, что составляет 2 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Микробиология однородных групп продовольственных товаров, санитария и гигиена

Цель изучения дисциплины: изучение микробиологии однородных групп товаров, влияния процессов жизнедеятельности микроорганизмов на формирование и изменение безопасности и качества товаров по микробиологическим критериями и роли микроорганизмов в процессе формировании санитарно-гигиенических условий обеспечения потребителей эпидемиологически безопасными товарами.

Место дисциплины в учебном плане: учебная дисциплина относится к блоку дисциплин вариативной части (дисциплины по выбору) учебного плана (Б1.В.ДВ.4.1.).

Формируемые компетенции: ОПК-5.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины. В результате освоения дисциплины студент должен:

- Знать: нормативно-правовую базу микробиологической оценки качества продовольственных товаров, основные термины, понятия и определения в области пищевой микробиологии, стандартные микробиологические показатели качества продовольственных товаров отдельных групп, основные виды микробиологической порчи продовольственных товаров отдельных групп, требования, предъявляемые к безопасности и качеству продовольственных товаров по микробиологическим критериям.
- Уметь: проводить оценку качества продовольственных товаров отдельных групп по микробиологическим показателям в соответствии с нормативными документами, выделять нормируемые микроорганизмы в чистую культуру и проводить их первичную идентификацию по культуральным и морфологическим признакам классическими методами, определять

микробиологическую безопасность товаров по основным микробиологическим критериям.

- Владеть: информацией о классических, современных и перспективных методах проведения оценки качества продовольственных товаров по основным микробиологическим критериям, о способах обнаружения санитарно-показательных микроорганизмов в продовольственных товарах, влиянии контаминации патогенными и условно-патогенными микроорганизмами на безопасность товаров и здоровье потребителей, санитарно-гигиенические требования, предъявляемых к персоналу, оборудованию, устройству и функционированию торговых предприятий продовольственными товарами.

Содержание дисциплины:

1. Микробиологические показатели и критерии качества.
2. Закономерности наследственности.
3. Микробиология продовольственных товаров животного происхождения.
4. Микробиология товаров растительного происхождения.
5. Гигиена и санитария.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: компьютерный класс с современной техникой и периферийным оборудованием. Программные пакеты: Microsoft Windows, MSOffice, браузеры, архиватор.

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, контрольные задания.

Общая трудоемкость дисциплины: 108 часов, что составляет 3 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Биологическая химия

Цель изучения дисциплины: формирование представлений о сущности химической процессов, закономерностях их протекания. Формирование навыка проведения физико-химического и биологического анализов и использования

результатов в сфере профессиональной деятельности, касающейся качества и безопасности пищевой продукции.

Место дисциплины в учебном плане: учебная дисциплина относится к блоку дисциплин вариативной части (дисциплины по выбору) учебного плана (Б1.В.ДВ.4.2.).

Формируемые компетенции: ОК-7, ОПК-5.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины. В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: физические и химические основы жизнедеятельности организма; химические закономерности биологически активных веществ
- Уметь: грамотно объяснять процессы, происходящие в организме с точки зрения общебиологической науки; оценивать химические реакции; использовать результаты в профессиональной деятельности; пользоваться лабораторным оборудованием.
- Владеть: знаниями об основных биохимических законах и их использовании в ветеринарии; навыками работы на лабораторном оборудовании, методами наблюдения и эксперимента.

Содержание дисциплины:

- Химия биологически важных веществ (аминокислоты, пептиды и белки, ферменты, нуклеиновые кислоты, гормоны, витамины, углеводы и липиды).
- Обмен веществ и энергии.
- Метаболизм простых и сложных белков.
- Обмен углеводов и липидов.
- Минеральный и водно-солевой обмен. Функциональная биохимия.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: реализация программы дисциплины требует наличия современного учебного кабинета химии (лаборатории химии), оснащённого необходимым оборудованием, химической посудой, реактивами, плакатами, мультимедийной установкой, учебной литературой.

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, контрольные задания.

Общая трудоемкость дисциплины: 108 часов, что составляет 3 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Сенсорный анализ

Цель изучения дисциплины: освоение знаний, приобретение умений и формирование компетенций в области сенсорного анализа.

Место дисциплины в учебном плане: учебная дисциплина относится к блоку дисциплин вариативной части (дисциплины по выбору) учебного плана (Б1.В.ДВ.5.1.).

Формируемые компетенции: ПК-9, ПК-11, ПК-12.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины. В результате изучения дисциплины студент должен:

- Знать: научные основы физических, физико-химических и биологических методов сенсорного анализа для оценки показателей качества и безопасности потребительских товаров; психофизиологические основы органолептики; требования к экспертам-дегустаторам, помещению и другие условия, обеспечивающие воспроизводимость дегустационных оценок.
- Уметь: организовать на современном уровне дегустационную экспертизу качества продуктов с гарантией объективности и надежности результатов, позволяющих дифференцировать продовольственные товары по качественным уровням; проводить тестирование экспертов-дегустаторов и обоснованно применять сенсорные методы для решения поставленных задач.
- Владеть: экспертной методологией в дегустационном анализе; практическими навыками организации современного дегустационного анализа продовольственных товаров.

Содержание дисциплины:

1. Общие сведения о сенсорном анализе.

2. Сенсорное восприятие и психофизиологические основы сенсорных ощущений.
3. Показатели качества, оцениваемые с помощью органов чувств.
4. Систематика сенсорных методов и общие сведения о них.
5. Взаимосвязь органолептических и инструментальных методов.
6. Отбор и обучение дегустаторов.
7. Организация и проведение сенсорного анализа.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники, лекционный материал в виде авторских презентаций, видеоматериалы.

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, задания на составление презентаций.

Общая трудоемкость дисциплины: 72 часа, что составляет 2 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

Теория органолептического анализа пищевых продуктов

Цель изучения дисциплины: освоение знаний, приобретение умений и формирование компетенций в области теории органолептического анализа пищевых продуктов анализа для профессиональной деятельности бакалавров по направлению Товароведение.

Место дисциплины в учебном плане: учебная дисциплина относится к блоку дисциплин вариативной части (дисциплины по выбору) учебного плана (Б1.В.ДВ.5.2.).

Формируемые компетенции: ОПК-1, ОПК-3.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины. В результате изучения дисциплины студент должен:

- Знать: научные основы физических, физико-химических и биологических методов органолептического анализа для оценки показателей качества и безопасности пищевых продуктов; возможные источники ошибок при проведении органолептической оценки продуктов; экспертную методологию в дегустационном анализе.
- Уметь: организовать на современном уровне дегустационную экспертизу качества продуктов с гарантией объективности и надежности результатов, позволяющих дифференцировать продовольственные товары по качественным уровням; проводить тестирование экспертов-дегустаторов и обоснованно применять органолептические методы для решения поставленных задач.
- Владеть: законодательными и правовыми основами органолептического анализа; требованиями безопасности технических регламентов в сфере профессиональной деятельности; понятийно-терминологическим аппаратом в области органолептики.

Содержание дисциплины:

1. Органолептическая оценка качества пищевых продуктов: основные понятия и положения. Условия проведения органолептического анализа.
2. Органолептические методы исследований. Способы тестирования органов чувств.
3. Использование органолептики в методах потребительской оценки.
4. Построение профилей показателей качества.
5. Факторы, влияющие на результаты органолептической оценки.
6. Организация и проведение органолептической оценки.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники, лекционный материал в виде авторских презентаций, видеоматериалы.

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, задания на составление презентаций.

Общая трудоемкость дисциплины: 72 часа, что составляет 2 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

Товароведение и экспертиза комбинированных товаров и функциональных продуктов питания

Цель изучения дисциплины: освоение знаний, приобретение умений и формирование компетенций в области товароведения и экспертизы комбинированных товаров и функциональных продуктов питания.

Место дисциплины в учебном плане: учебная дисциплина относится к блоку дисциплин вариативной части (дисциплины по выбору) учебного плана (Б1.В.ДВ.6.2.).

Формируемые компетенции: ОПК-5, ПК-8, ПК-9, СПК-1, СПК-2.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины. В результате изучения дисциплины студент должен:

- Знать: классификацию и характеристику ассортимента комбинированных товаров и функциональных продуктов питания; факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла комбинированных товаров и функциональных продуктов питания; номенклатуру потребительских свойств и показатели качества и безопасности комбинированных товаров и функциональных продуктов питания; принципы формирования ассортимента и управления товарными потоками на всех этапах товародвижения; основные методы идентификации комбинированных товаров и функциональных продуктов питания и способы защиты их от фальсификации.

- Уметь: осуществлять приемку комбинированных товаров и функциональных продуктов питания по количеству и качеству; выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь; оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации; осуществлять

контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации комбинированных товаров и функциональных продуктов питания.

- Владеть: методиками оценки потребительских свойств комбинированных товаров и функциональных продуктов питания; процедурами проведения экспертизы комбинированных товаров и функциональных продуктов питания; основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности комбинированных товаров и функциональных продуктов питания; нормативной документацией в товароведной и оценочной деятельности; правилами проведения идентификации и методами обнаружения фальсификации комбинированных товаров и функциональных продуктов питания на всех этапах товародвижения.

Содержание дисциплины:

1. Товароведная характеристика и экспертиза пищевых и биологически активных добавок.
2. Товароведная характеристика и экспертиза комбинированных продовольственных товаров.
3. Товароведная характеристика и экспертиза функциональных продуктов растительного происхождения лечебного и профилактического назначения.
4. Товароведная характеристика и экспертиза функциональных продуктов животного происхождения лечебного и профилактического назначения.
5. Товароведная характеристика и экспертиза функциональных продуктов, предназначенных для детского питания.
6. Товароведная характеристика и экспертиза функциональных продуктов, предназначенных для питания спортсменов.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники, лекционный материал в виде авторских презентаций, видеоматериалы.

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, задания на составление презентаций.

Общая трудоемкость дисциплины: 144 часа, что составляет 4 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Нормативная документация в товароведной и оценочной деятельности

Цель изучения дисциплины: ознакомление студентов с системой стандартизации, сертификации и техническим регулированием в России, а именно: с категориями и видами стандартов, ролью стандартов в развитии современной технологии продуктов питания; сертификатами на качество продукции и аттестацию технологического процесса; процедурой разработки, оформления и утверждения нормативной документации (ТУ, СтП).

Место дисциплины в учебном плане: учебная дисциплина относится к блоку дисциплин вариативной части (дисциплины по выбору) учебного плана (Б1.В.ДВ.6.2.).

Формируемые компетенции: ОПК-3, ПК-11, ПК-13, ПК-15.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины. В результате изучения дисциплины студент должен:

- Знать: порядок разработки, утверждения и внедрения стандартов, технических условий и другой нормативной документации; основные понятия, термины и их определения в области технического регулирования; основные цели и принципы стандартизации; формы оценки и подтверждения соответствия; основные нормативные и правовые документы в соответствии с направлением и профилем подготовки;
- Уметь: работать с нормативной и технической документацией в области оценки качества и подтверждения соответствия товаров (техническими регламентами, стандартами, классификаторами, сертификатами соответствия и др.); использовать компьютерные технологии для расчета рецептур новых

продуктов питания и расчета пищевой ценности новых продуктов питания; использовать методы унификации и расчеты параметрических рядов при разработке стандартов и другой нормативной документации; проводить измерения и обрабатывать результаты;

- Владеть: методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, ТУ, ТИ, сводов правил, навыками проведения современных измерений; методами обработки результатов измерений.

Содержание дисциплины:

1. Предмет, цели и задачи учебной дисциплины;
2. Нормативная документация в области технического регулирования;
3. Нормативная документация в области стандартизации пищевых продуктов;
4. Нормативная документация в области сертификации пищевых продуктов;
5. Качество и безопасность пищевых продуктов;
6. Технология расчета рецептур новых продуктов питания;
7. Унификация рецептур новых продуктов питания.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: учебная обязательная и дополнительная литература, слайд-лекции (мультимедийные презентации).

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, задания на составление презентаций, анализ проблемных ситуаций.

Общая трудоемкость дисциплины: 144 часа, что составляет 4 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Методы социологических исследований товарного рынка

Цель изучения дисциплины: получение студентами знаний в области организации и проведения социологических исследований на товарном рынке.

Место дисциплины в учебном плане: учебная дисциплина относится к блоку дисциплин вариативной части (дисциплины по выбору) учебного плана (Б1.В.ДВ.7.1.).

Формируемые компетенции: ОК-3, ОПК-3.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: основные методы проведения социологических исследований;
- Уметь: разрабатывать необходимый инструментарий для проведения социологического исследования и осуществлять контроль факторов в социальном эксперименте;
- Владеть: ситуационным, структурно-функциональным и факторным анализом; методологией, техникой и методикой проведения социологического исследования; процедурой организации социологического исследования, знать основные его этапы; основными методами измерения социологической информации, признаков, характеризующих объект исследования, используя шкалы; основными методами социологических исследований (анкетированием, интервью, наблюдением, социометрическим методом, текстовой методикой, приемами контент-анализа); навыками формирования выборочной совокупности, ее оценки и видов, уметь рассчитать ошибку выбора, степень достоверности.

Содержание дисциплины:

1. Социологические теории.
2. Рынок как категория товарного хозяйства.
3. Анализ рынка.
4. Исследование рынка. Инструментарий.
5. Качество социологических данных.
6. Методы сегментации рынка.
7. Целевой сегмент рынка.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники, информационные программы, слайд-лекции.

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, рефераты.

Общая трудоемкость дисциплины: 144 часа, что составляет 4 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Методы принятия управленческих решений

Цель изучения дисциплины: является освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области принятия управленческих решений.

Место дисциплины в учебном плане: учебная дисциплина относится к блоку дисциплин вариативной части (дисциплины по выбору) учебного плана (Б1.В.ДВ.7.2.).

Формируемые компетенции: ОК-3, ОПК-2, ПК-13.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: сущность управленческого решения, его специфику и задачи, основные показатели и критерии эффективности; основные требования, предъявляемые к управленческим решениям в процессе их выполнения; виды контроля управленческого решения; ответственность руководителей за принимаемые решения.

- Уметь: применять современные методики и технологии разработки и реализации оценки управленческих решений, программ развития организации; находить и эффективно использовать источники информации, обрабатывать и обобщать информацию о различных явлениях и процессах в системе управления; анализировать и применять на практике лучшие достижения зарубежных стран в области разработки управленческих решений; применять

знания в области принятия управленческих решений в своей профессиональной деятельности в соответствии с нормами права и морали.

- Владеть: навыками разработки, принятия и реализации управленческих решений.

Содержание дисциплины

1. Сущность эффективного решения. Виды управленческих решений
2. Алгоритм принятия управленческого решения
3. Процесс выработки рационального решения

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: учебная обязательная и дополнительная литература, информационные программы, слайд-лекции

Формы текущего контроля успеваемости студентов: тесты и контрольные вопросы.

Общая трудоемкость дисциплины: 144 часа, что составляет 4 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Технология продаж

Цель изучения дисциплины: освоение знаний, приобретение умений и формирование компетенций в области технологии продаж, взаимосвязанных проблем, касающихся организации и технологии продажи товаров продовольственного и непродовольственного назначения в рыночных условиях, для профессиональной деятельности бакалавров по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение».

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина относится к дисциплинам вариативной части по выбору студента (Б1.В.ДВ.8.1).

Формируемые компетенции: ОПК-5, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате изучения дисциплины обучающийся должен:

-Знать: теоретические основы организации технологии продажи; создание и развитие материально – технической базы торговли, в том числе розничной торговой сети; организацию технологических процессов в магазине; порядок формирования товарного ассортимента магазина; организацию технологических процессов на складах;

- Уметь: организовать технологический процесс продажи в магазине; организовать технологический процесс на складе; создать и развивать розничную торговую сеть; формировать товарный ассортимент магазина; организовать на высоком уровне обслуживание покупателей;

- Владеть: тенденциями развития технологии продаж; особенностями формирования структуры рынка и его функционирования; современными направлениями и путями совершенствования способов реализации продукта.

Содержание дисциплины:

1. Объекты и субъекты продажи.
2. Принципы методы и средства продажи.
3. Содержание технологического процесса предприятий.
4. Организация розничной продажи и обслуживание покупателей.
5. Международная и региональная торговля.
6. Государственные информационные системы и информационные ресурсы как объекты продажи.
7. Подбор партнеров по сбыту.
8. Правила торговли.
9. Оценка соответствия продукции.
10. Организация розничной продажи и обслуживание покупателей.
11. Технология продажи товаров.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства:

Учебная обязательная и дополнительная литература, электронные учебники, лекционный материал в виде презентаций.

Трудоемкость учебной дисциплины: 108 часов, что составляет 3 зачётные единицы.

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, сообщения по наиболее актуальным вопросам в форме докладов и презентаций.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Алгоритм экспертной оценки товаров

Цель изучения дисциплины: приобретение студентами теоретических знаний, практических умений и навыков для определения последовательности основных этапов экспертной оценки товаров и ее реализации на практике в соответствии с определенным алгоритмом.

Место дисциплины в учебном плане: учебная дисциплина относится к блоку дисциплин вариативной части (дисциплины по выбору) учебного плана (Б1.В.ДВ.8.2.).

Формируемые компетенции: ОПК-5, ПК-12, ПК-13.

Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Знать: основные нормативные документы, регламентирующие процесс экспертизы, требования к экспертной группе, основания для классификации товаров и потребителей, содержание структурной схемы показателей, виды и методы процедур индивидуальной и коллективной экспертиз качества
- Уметь: формировать рабочую группу экспертов, осуществлять классификацию товаров и потребителей, выбирать виды и методы индивидуальной и коллективной экспертиз качества, проводить опрос экспертов, обобщать согласовывать индивидуальные экспертные оценки, определять объективность коллективных экспертных оценок.
- Владеть: современными методами планирования и реализации экспертной деятельности

Содержание дисциплины:

1. Подготовительный (организационный) этап экспертизы.

- 1.1.Формирование рабочей группы
 - 1.2.Формирование экспертной группы.
 - 1.3.Классификация товаров и потребителей.
 - 1.4.Построение структурной схемы показателей качества.
2. Этап получения индивидуальных экспертных оценок.
 - 2.1.Выбор процедур экспертных оценок.
 - 2.2.Выбор метода получения информации от эксперта и подготовка инструментария.
 - 2.3.Индивидуальный опрос экспертами.
 3. Этап получения коллективных экспертных оценок.
 - 3.1.Обобщение индивидуальных экспертных оценок.
 - 3.2.Определение согласованности индивидуальных экспертных оценок.
 - 3.3.Определение объективности коллективных экспертных оценок.

Используемые информационные, инструментальные и программные средства: учебная основная и дополнительная литература, видеоматериалы, мультимедийные презентации.

Формы текущего контроля: тесты и контрольные вопросы, анализ кейс-стади (конкретных ситуаций).

Общая трудоемкость дисциплины: 108 часов, что составляет 3 зачётные единицы.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Блок 2. «Практики»

Б2.У. Учебная практика

Программа практики по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Пояснительная записка

Практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности является важным и ответственным этапом высшего профессионального образования. В период практики создаются оптимальные условия, позволяющие студентам проявить свои личностные качества, развить профессиональные качества и приобрести начальные навыки и элементы практической профессиональной деятельности, значимые для бакалавра направления подготовки 38.03.07 Товароведение. Данный вид практики является необходимым этапом формирования у обучающихся требуемых компетенций

Программа практики предназначена для реализации федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования по подготовке бакалавров по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение.

Практика проводится на базе розничных торговых предприятий Нижнего Новгорода и Нижегородской области

Практика формирует у студентов общекультурные, профессиональные компетенции и способности к исполнению обязанностей продавцов, продавцов-консультантов различных отделов, фасовщиков.

Общая трудоемкость практики составляет 3 зачетных единицы, что составляет 108 академических часов, на прохождение практики по графику учебного процесса отводится 2 недели.

Практика состоит из двух модулей, каждый из которых содержит по две модульные единицы.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущего и промежуточного контроля.

Текущий контроль – собеседование, проверка дневников, оценка выполнения текущих заданий во время контроля практики. Промежуточная аттестация (итоговый контроль) проводится: во втором семестре – в форме зачета с оценкой

8. Требования к практике по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

9. Внешние и внутренние требования

Практика (Б 2. У.1) входит в раздел «Б 2. Практики» по направлению подготовки ВО «Товароведение».

Практика в соответствии с требованиями ФГОС ВО, ОПОП ВО и Учебного плана по направлению 38.03.07 Товароведение должна формировать следующие компетенции:

ОК-6 – способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

ОК-7 – способность к самоорганизации и самообразованию;

ОПК-4 – способность использовать основные прикладные программные средства и информационные технологии, применяемые в сфере профессиональной деятельности;

ПК-8 – способность осуществлять мониторинг и владеть методами оценки прогресса в области улучшения качества;

ПК-11 – способность идти на оправданный риск при принятии решений;

СПК-1 – умение распознавать элементы введения в заблуждение потребителей относительно свойств товаров в виде некорректных элементов маркетинга и рекламной поддержки;

СПК-2 – способность определять признаки ассортиментной, качественной, количественной, партионной и информационной идентификации

10. Место практики в учебном процессе

Практика является обязательным разделом основной образовательной программы (ОПОП) бакалавриата и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Для успешного прохождения практики необходимы знания и умения по дисциплинам, изучаемым в соответствии с Учебными

планами подготовки бакалавров по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, профиль «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров». Форма, время проведения и трудоемкость учебной практики определены ОПОП ВО и учебным планом подготовки бакалавров

Форма проведения практики. Практика проводится в форме профессиональной деятельности студентов на функциональных рабочих местах в соответствии с профилем подготовки на предприятиях торговли разных форм собственности.

Местоположение прохождения практики. В качестве баз практики выбираются предприятия, отвечающие следующим требованиям:

- соответствовать профилю подготовки студента и виду практики;
- иметь сферы деятельности, предусмотренные программой практики;
- располагать квалифицированными кадрами для руководства практикой студентов.

Местом прохождения практики могут быть розничные торговые предприятия, реализующие продовольственные и непродовольственные товары, имеющие долю ассортиментных позиций продовольственных товаров не менее 50%.

Время прохождения практики. Практика проводится по графику учебного процесса во втором семестре обучения, общая продолжительность составляет две недели.

Прохождение практики базируется на освоении следующих дисциплин: «Защита прав потребителей», «Правовое регулирование коммерческой деятельности», «Концепция развития внутренней торговли»

Контроль знаний студентов проводится в форме текущего и промежуточного контроля.

Текущий контроль – собеседование, проверка дневников, оценка выполнения текущих заданий во время контроля практики. Промежуточная

аттестация (итоговый контроль по дисциплине) проводится: во втором семестре – в форме зачета с оценкой.

2. Цели и задачи практики по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности. Требования к результатам прохождения практики

Цель практики по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности: ознакомление студентов с торгово-технологическими процессами, осуществляемыми в предприятиях розничной торговли, местом и ролью в них специалистов отрасли для углубления их теоретических знаний и приобретения ими практических, умений, навыков и компетенций, необходимых в профессиональной деятельности бакалавра по направлению «Товароведение».

Задачи:

- овладеть приемами и приобрести практические навыки продажи различных групп товаров;
- изучить правила работы розничного торгового предприятия;
- изучить технологию подготовки товаров к продаже;
- изучить правила размещения товаров в торговом зале;
- ознакомиться с приемами выкладки товаров в торговом зале;
- ознакомиться с тарой-оборудованием, применяемой для размещения и доставки товаров в торговый зал;
- освоить работу контрольно-кассового и весоизмерительного оборудования;
- ознакомиться с основными помещениями розничного торгового предприятия и оборудованием, размещенным в них;
- ознакомиться с планировкой торгового зала;
- ознакомиться с перечнем дополнительных услуг, оказываемых покупателям на розничном торговом предприятии;
- изучить организацию и условия хранения товаров;
- ознакомиться с порядком приемки товаров по количеству и качеству.

В результате прохождения практики студент должен:

знать:

- правила работы розничного торгового предприятия;
- технологию подготовки товаров к продаже;
- правила размещения товаров в торговом зале;
- приемы выкладки товаров в торговом зале;
- основные помещения розничного торгового предприятия;
- перечень оборудования основных помещений розничного торгового предприятия;
- планировку торгового зала;
- перечень дополнительных услуг, оказываемых покупателям на розничном торговом предприятии;
- организацию и условия хранения товаров;
- порядок приемки товаров по количеству и качеству.

Уметь:

- производить выкладку товаров в торговом зале;
- пользоваться тарой-оборудованием, применяемой для размещения и доставки товаров в торговый зал;
- пользоваться контрольно-кассовым и весоизмерительным оборудованием;
- осуществлять приемку продовольственных товаров по количеству и качеству;
- выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь;
- оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;
- осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации продовольственных товаров.

Владеть:

- приемами и практическими навыками продажи различных групп продовольственных товаров;
- методиками оценки потребительских свойств продовольственных товаров;

- процедурами проведения экспертизы продовольственных товаров;
- основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности продовольственных товаров растительного происхождения;
- нормативной документацией в товароведной и оценочной деятельности;
- правилами проведения идентификации и методами обнаружения фальсификации продовольственных товаров растительного происхождения на всех этапах товародвижения.

3. Организационно-методические данные практики по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Общая трудоемкость учебной практики составляет 3 зачетных единицы (108 часов), их распределение по семестрам представлено в таблице 1.

Таблица 1 – Распределение трудоемкости учебной практики по семестрам для очной формы обучения

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	зач. Ед.	Час. (недели)	по семестрам
			2
Общая трудоемкость учебной практики по учебному плану	3	108 (2 недели)	108 (2 недели)
Самостоятельная работа	3	108 (2 недели)	108 (2 недели)
Выполнение программы практики	3	108 (2 недели)	108 (2 недели)
Вид контроля:			
Зачет с оценкой			+

4. Структура и содержание практики по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

11. Структура практики

Таблица 2 – Структура практики

Модуль 1. Учебно-ознакомительный этап	
<i>Модульная единица 1.</i> Организационные мероприятия	<i>Модульная единица 2.</i> Формирование общего представления о торговом предприятии
Модуль 2. Производственно-исследовательский этап	
<i>Модульная единица 3.</i> Сбор, обработка и систематизация материала	<i>Модульная единица 4.</i> Выполнение индивидуальных заданий, подготовка отчета по практике и его защита

12. Трудоемкость модулей и модульных единиц практики

Таблица 3 – Трудоемкость модулей и модульных единиц

Наименование модулей и модульных единиц	Всего часов на модуль	Самостоятельная работа
Модуль 1. Учебно-ознакомительный этап	16	16
<i>Модульная единица 1.</i> Организационные мероприятия	6	6
<i>Модульная единица 2.</i> Формирование общего представления о торговом предприятии	10	10
Модуль 2. Производственно-исследовательский этап	92	92
<i>Модульная единица 3.</i> Сбор, обработка и систематизация материала	76	76
<i>Модульная единица 4.</i> Выполнение индивидуальных заданий, подготовка отчета по практике и его защита	16	16
Итого	108	108

13. Содержание модулей практики

Модуль 1. Учебно-ознакомительный этап

Модульная единица 1. Организационные мероприятия

Консультация руководителей от института и от торгового предприятия по прохождению практики. Инструктаж по технике безопасности, противопожарным мероприятиям и действиям в чрезвычайных ситуациях.

Студент должен знать: порядок и последовательность прохождения практики, правила техники безопасности.

Студент должен уметь: правильно и последовательно действовать в случаях возникновения на предприятии пожарной опасности и возникновении чрезвычайных ситуаций.

Модульная единица 2. Формирование общего представления о торговом предприятии

Ознакомление студентов с организационно-правой формой, уставом, структурой управления, профилем и торговым ассортиментом предприятия. Презентация пиар-менеджера. Обзорная экскурсия с изучением планировки помещений и общих операций торгово-технологического процесса.

Студент должен знать: организационно-правовую форму, основные положения устава, структуру управления и перечень основных ассортиментных позиций торгового предприятия, основные операции торгово-технологического процесса.

Студент должен уметь: размещать товары в соответствии с правилами выкладки и соблюдением принципа товарного соседства, пользоваться тарой-оборудованием.

Модуль 2. Производственно-исследовательский этап

Модульная единица 3. Сбор, обработка и систематизация материала

Выполнение работ, сбор и обработка информации в соответствии с программой практики и планом распределения по отделам торгового предприятия и участкам торгово-технологического процесса. Ротация подгрупп студентов в течение периода прохождения практики по участкам торгово-технологического процесса. Систематизация материала.

Студент должен знать: особенности торгово-технологического процесса на каждом этапе и в каждом отделе торгового предприятия.

Студент должен уметь: пользоваться контрольно-кассовым и весоизмерительным оборудованием, осуществлять приемку продовольственных товаров по количеству и качеству, выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь, оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации, осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации продовольственных товаров на этапах торгово-технологического процесса.

Модульная единица 4. Выполнение индивидуальных заданий, подготовка отчета по практике и его защита.

Выполнение индивидуальных заданий по изучению ассортимента и экспертизе товарных групп, составление отчетов по практике и их защита.

Студент должен знать: особенности классификации и характеристики ассортимента выбранной товарной группы и последовательность ее экспертной оценки.

Студент должен уметь: проводить экспертную оценку товарной группы в соответствии с индивидуальным заданием, систематизировать материал для составления отчета, оформлять отчет в качестве документа, отражающего результаты исследований, защищать и отстаивать собственное мнение по полученным результатам.

14. Взаимосвязь компетенций с материалом практики по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Таблица 5 – Взаимосвязь компетенций с материалом практики

Компетенции	Модульные единицы
ОК-6 – способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	1 – 4

ОК-7 – способность к самоорганизации и самообразованию	1
ОПК-4 – способность использовать основные прикладные программные средства и информационные технологии, применяемые в сфере профессиональной деятельности	1 – 4
ПК-8 – способность осуществлять мониторинг и владеть методами оценки прогресса в области улучшения качества	3, 4
ПК-11 – способность идти на оправданный риск при принятии решений	1 – 4
СПК-1 – умение распознавать элементы введения в заблуждение потребителей относительно свойств товаров в виде некорректных элементов маркетинга и рекламной поддержки	1 – 4
СПК-2 – способность определять признаки ассортиментной, качественной, количественной, партионной и информационной идентификации	1 – 4

**6. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики по
получению первичных профессиональных умений и опыта
профессиональной деятельности**

6.1 Основная литература

1. Авксентьева, А.В. Выпускная квалификационная работа бакалавра в вопросах и ответах: учебно-методическое пособие / А.В. Авксентьева, Ю.А. Сентерев ; Университет ИТМО. – Санкт-Петербург: Университет ИТМО, 2019. – 56 с. : ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=564004>
2. Асфондьярова, И.В. Товароведение и экспертиза качества мясных и рыбных товаров: учебное пособие / И.В. Асфондьярова, В.В. Шевченко. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2018. – 140 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=487755>
3. Гаджинский, А.М. Логистика: учебник / А.М. Гаджинский. – 21-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2017. – 419 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495765>

4. Елисеева, Л.Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей: учебник для бакалавров / Л.Г. Елисеева, Т.Н. Иванова, О.В. Евдокимова. – 3-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2018. – 374 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL:
<https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496067>
5. Касторных, М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: учебник / М.С. Касторных, В.А. Кузьмина, Ю.С. Пучкова. – 6-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2018. – 328 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL:
<https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=229290>
6. Криштафович, В.И. Физико-химические методы исследования: учебник / В.И. Криштафович, Д.В. Криштафович, Н.В. Еремеева. – 2-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2018. – 208 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL:
<https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573128>
7. Максимец, Н.В. Мерчандайзинг с основами ассортиментной политики : учебное пособие / Н.В. Максимец ; Поволжский государственный технологический университет. – Йошкар-Ола : Поволжский государственный технологический университет, 2017. – 100 с. : табл., схем., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL:
<https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=483700>
8. Мирзоев, А.М. Фальсификация пищевых продуктов: учебное пособие / А.М. Мирзоев, М.И. Дмитриченко. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2020. – 210 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL:
<https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=574018>
9. Памбухчиянц, О.В. Технология розничной торговли: учебник / О.В. Памбухчиянц. – 9-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2019. – 288 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL:
<https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=116036>

10. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: учебник / Т.И. Чалых, Е.Л. Пехташева, Е.Ю. Райкова и др. ; под ред. Т.И. Чалых, Н.В. Умаленовой. – 3-е изд., стер. – Москва : Дашков и К°, 2020. – 760 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=572966>
11. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова и др. ; под ред. Л.Г. Елисеевой. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 950 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496166>
12. Экспертиза специализированных пищевых продуктов: качество и безопасность / Л.А. Маюрникова, В.М. Позняковский, Б.П. Суханов и др.; под общ. ред. В.М. Позняковского. – 2-е изд., испр. и доп. – Санкт-Петербург : Гиорд, 2016. – 448 с. : ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=430641>

6.2 Дополнительная литература

- 1 Асфондьярова, И. В. Теоретические основы товароведения и экспертизы потребительских товаров: учебное пособие / И. В. Асфондьярова, К. В. Илларионова. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2019. — 150 с. — ISBN 978-5-9909159-3-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/80505.html>
- 2 Вытовтов, А.А. Современные методы идентификации, определения подлинности и оценки качества продуктов питания: учебное пособие / А.А. Вытовтов. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2019. – 230 с. : табл., граф., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=574025>
- 3 Дашков, Л.П. Организация, технология и проектирование предприятий (в торговле): учебник / Л.П. Дашков, В.К. Памбухчиянц, О.В. Памбухчиянц. – 12-е изд., перераб. и доп. – Москва: Дашков и К°, 2018. – 456 с.: ил. –

- (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL:
<https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495756>
- 4 Заикина, В.И. Экспертиза меда и способы обнаружения его фальсификации: учебное пособие / В.И. Заикина. – 3-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2019. – 166 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL:
<https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573115>
 - 5 Райкова, Е. Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для бакалавров / Е. Ю. Райкова. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, 2019. — 412 с. — ISBN 978-5-394-03083-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL:
<http://www.iprbookshop.ru/85297.html>
 - 6 Технология хранения продукции растениеводства : учебник / В.И. Манжесов, Т.Н. Тертычная, С.В. Калашникова и др. ; под общ. ред. В.И. Манжесова. – Санкт-Петербург: Гиорд, 2018. – 464 с. : ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL:
<https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=576411>
 - 7 Шевченко, В.В. Товароведение и экспертиза качества сырья и продукции из морских объектов промысла: учебное пособие / В.В. Шевченко, И.В. Асфондьярова. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2018. – 130 с. : табл., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL:
<https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=484087>

6.3 Интернет ресурсы

1. <http://twirpx.com> – Все для студентов
2. <http://www.logistpro.ru> – Логистический ресурс
3. www.gks.ru – Госкомстат РФ www.economy.gov.ru-Министерство экономического развития и торговли РФ
4. www.vsegost.com – Библиотека ГОСТов

7. Критерии оценки умений, навыков (в том числе и заявленных компетенций)

Руководителем практики осуществляется контроль за прохождением студентами учебной практики и выполнением ее программы. Итоговая аттестация по практике проводится в форме дифференцированного зачета (зачета с оценкой). По итогам защиты отчёта студенту выставляется оценка с учётом указанных ниже критериев:

«Отлично» - необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой практики задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

«Хорошо» - необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено достаточно высоко; однако: отдельные практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, имеются недочеты в выполнении заданий.

«Удовлетворительно» - необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой практики заданий выполнены, однако: некоторые из выполненных заданий содержат ошибки, некоторые практические навыки работы не сформированы.

«Неудовлетворительно» - необходимые практические навыки работы не сформированы, большинство предусмотренных программой практики заданий не выполнено либо качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному; выполненные учебные задания практики содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения учебных заданий практики.

8. Материально-техническое обеспечение практики по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Компьютерный класс и мультимедийные установки, глобальная сеть Интернет, интернет – справочники и т.п.

Защита отчетов о прохождении практики должна проводиться в аудитории, обеспеченной мультимедийным оборудованием.

9. Методические указания по выполнению программы практики по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Общие указания

Студенты проходят практику в розничных торговых предприятиях различных форм собственности. Студент должен явиться на предприятие и выбыть в сроки, указанные в договоре на практику. В период прохождения учебной практики студенты исполняют обязанности продавцов, продавцов-консультантов различных отделов, фасовщиков.

Рабочее время студентов практикантов определяется в соответствии с действующим на предприятии внутренним трудовым распорядком и режимом работы.

Руководство практикой

Студент получает рабочую программу практики, направление на практику в соответствующую торговую организацию, индивидуальное задание, которое выдается руководителем практики от института.

Руководство практикой студентов на предприятии осуществляется преподавателями кафедры «Товароведения и экспертизы качества» (учебно-методическое руководство), назначенными приказом директора по институту; и представителями предприятия, назначенными его администрацией на весь период практики.

Руководитель практики от института выдает студенту индивидуальное задание, контролирует посещаемость практики, выполнение индивидуальных заданий, проверяет отчеты, принимает защиту отчетов.

Руководитель практики от предприятия знакомит студента с административно-хозяйственной структурой розничного торгового предприятия, с предпродажной подготовкой и своевременное проведение инструктажа по технике безопасности, информирует о мероприятиях по охране труда; осуществляет табельный учет работы студентов- практикантов; контролирует соблюдение трудовой дисциплины; предоставляет студентам возможность пользоваться соответствующей документацией и оказывает помощь в подборе материалов для выполнения отчетов по практике; по окончании ознакомительной практике дает отзыв.

Студенты при прохождении практики обязаны:

- выполнять задания, предусмотренные программой в соответствии с графиком прохождения практики;
- подчиняться правилами внутреннего распорядка предприятия и нести ответственность за выполненную работу наравне со штатными работниками;
- строго соблюдать правила техники безопасности и охраны труда на торговом предприятии;
- собирать необходимый материал для написания отчета;
- ежедневно вести дневник прохождения практики;
- предоставить отчет, подписанный руководителем практики от предприятия, дневник прохождения практики и характеристику в установленный срок.

Отчетность по практике

По окончании практики студент представляет руководителю практики от института письменный отчет с заключением и оценкой руководителя практики от предприятия. К отчету прилагается оформленный дневник и характеристика.

В дневнике ежедневные записи студента о выполнении работы должны быть подтверждены подписью руководителя практики от предприятия.

В характеристике (отзыве) указывается срок прохождения практики, дается оценка степени выполненных студентом программы практики, его отношения к работе, к членам трудового коллектива, уровня подготовки к самостоятельной деятельности. Характеристика и дневник практики заверяются руководителем кадровой службы и печатью предприятия.

Отчет по практике в обязательном порядке должен включать разделы в соответствии с программой практики:

1. Общая характеристика розничного торгового предприятия.

- наименование, форма собственности, часы работы, применяемые формы розничной продажи и обслуживания покупателей, дополнительные услуги, оказываемые покупателям:

- ассортимент товаров, реализуемых в торговом предприятии.

2. Торгово-технологический процесс розничного торгового предприятия.

- состав и назначения помещений, взаимосвязь между ними;

- подготовка товаров к продаже;

- размещение и выкладка товаров;

- хранение товаров в магазине;

- основное торговое оборудование, используемое в розничном торговом предприятии;

- порядок подготовки товаров к продаже.

3. Индивидуальное задание.

Текст отчета не требует подробного изложения теоретических положений: он должен включать конкретный материал практической деятельности предприятия.

Отчеты оформляются на листах бумаги стандартного формата А4 и брошюруются, нумерация начинается с титульного листа, форма которого приведена в приложении 1. Общий объем отчета составляет 15-20 страниц.

Отчеты защищаются с дифференцированной оценкой. При оценке результатов практики учитывается качество прохождения практики, содержание отчетов, ответов на вопросы и отзывы руководителя от предприятия.

Защита отчета проводится в институте.

На оформление и защиту отчета отводится 2 дня.

Студент обязан защитить отчет о сроки, предусмотренные учебной программой. Студентам, проработавшим на практике меньше положенного срока, срок практики распоряжением деканата продлевается за счет каникул и времени, свободного от занятий.

Порядок оформления отчета

Оформление отчета является заключительным этапом.

Оформление отчета осуществляется в соответствии с ГОСТ 7.32-2001. – Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления.

Все материалы отчета должны быть сброшюрованы в папки формата А4 (210x297 мм).

Текст отчета должен быть отпечатан компьютерным способом через полтора междустрочных интервала шрифтом Times New Roman (размер шрифта-14). Текст следует печатать с полями: левое – 20, верхнее – 20, нижнее – 20, правое – 10 мм.

Разрешается использовать компьютерные возможности акцентировать внимание на определенных терминах, определениях, формулах, применяя шрифты разной гарнитуры.

Качество напечатанного текста и оформления иллюстраций, таблиц должно удовлетворять требованию их четкого воспроизведения. В отчете должны быть четкие, не расплывчатые линии, цифры и знаки.

Вписывать в текст отчета отдельные формулы, условные знаки допускается только черными чернилами или черной тушью.

В отчете можно использовать только общепринятые сокращения русских слов и сочетаний.

Разделы, подразделы, пункты и подпункты следует нумеровать арабскими цифрами и записывать с абзацного отступа. Разделы должны иметь порядковую нумерацию в пределах всего текста, за исключением приложений. Введение, выводы и предложения не нумеруются. Заголовки отделяются от текста сверху и снизу интервалами. Подчеркивать заголовки не допускается. Перенос слов в заголовках по тексту не разрешается. Точка в конце заголовка не ставится. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.

Каждый раздел следует начинать с новой страницы.

Страницы работы нумеруют арабскими цифрами. Титульный лист и задание включают в общую нумерацию отчета, но номер не ставят. На последующих страницах номер проставляют в центре нижней части листа без точки. Нумеруют арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту отчета, включая приложения.

Подразделы нумеруют арабскими цифрами в пределах каждого раздела. Номер подраздела состоит из номера раздела и подраздела, разделенных точкой, например «1.2» (второй подраздел первого раздела).

Пункты нумеруют арабскими цифрами в пределах каждого подраздела. Номер пункта состоит из номеров раздела и подраздела пункта, разделенных точками, например «1.2.2» (второй пункт второго подраздела первого раздела).

Иллюстрации (таблицы, диаграммы, схемы, графики), которые расположены на отдельных страницах отчета, включают в общую нумерацию страниц.

Иллюстрации (кроме таблиц) обозначаются словом «Рисунок» и нумеруются последовательно арабскими цифрами в пределах всего отчета, за

исключением иллюстраций, приведенных в приложениях. Знак № не ставится. Если в отчете приведен только один рисунок, то он обозначается «Рисунок 1».

Слово «Рисунок», номер и название иллюстрации располагают под иллюстрацией.

Таблицы нумеруются последовательно арабскими цифрами в пределах всего отчета, за исключением таблиц, приведенных в приложениях. Знак № не ставится. При переносе части таблицы на другую страницу перед продолжением таблицы пишут слова «Продолжение таблицы 2».

Формулы в работе (если их более одной) нумеруют арабскими цифрами в пределах всего отчета. Номер указывают с правой стороны листа на уровне формулы в круглых скобках, например (2).

Примечания к таблицам, в которых указывают поясняющие данные, нумеруют последовательно арабскими цифрами, например:

Примечания:

1.....

2.....

Если имеется одно примечание, то после слова «Примечание» ставится точка, и его не нумеруют.

Иллюстрации должны быть расположены так, чтобы их было удобно рассматривать без поворота работы или с поворотом по часовой стрелке. Иллюстрации и таблицы располагают после первой ссылки на них.

Качество иллюстраций должно обеспечивать их четкое воспроизведение. Рисунки должны выполняться на принтере с высоким качеством печати. Фотографии размером меньше А4 должны быть наклеены на стандартные листы белой бумаги.

Помещенные в отчете рисунки и схемы должны иметь порядковую нумерацию, причем номер рисунка и его название помещаются под рисунком.

Цифровой материал, используемый в отчете, желательно приводить в виде таблиц, включаемых в основную часть работы или в приложение.

Таблицы, входящие в основной текст отчета, должны иметь сплошную порядковую нумерацию; в тексте делаются ссылки на таблицу.

Таблица должна иметь название, отражающее ее содержание, которое помещается над таблицей. Номер таблицы проставляется слева перед названием.

Если в отчете приводится таблица, заимствованная из литературного источника, надо обязательно делать ссылку на первый источник (можно ссылаться на порядковый номер первоисточника по списку литературы).

Заголовки граф таблиц должны начинаться с прописных букв, подзаголовки – со строчных, если они являются продолжением заголовка и прописных – если не связаны с ним. Слова в названиях граф пишутся без сокращений. Заголовки граф, как правило, записывают параллельно строкам таблицы при необходимости допускается перпендикулярное расположение граф таблицы.

Не допускается ставить кавычки вместо повторяющихся цифр, марок, знаков, математических и химических символов. Если цифровые или иные данные не приводят в какой-либо строке таблицы, то в ней ставят прочерк.

Способ представления разных источников зависит от вида публикации документа (статья, книга, ГОСТ, патент), количества авторов и т.п.

Список использованных источников оформляется в соответствии с требованиями ГОСТа 7.1-2003. Библиографическое описание документа. Общие требования и правила составления.

Сведения об источниках следует располагать в порядке появления ссылок на источнике в отчете, нумеровать арабскими цифрами и печатать с абзацного отступа.

Наименование использованных литературных источников, а также издательства, в котором издана литература, в списке литературы указывается без кавычек.

При ссылке на статью в журнале выходные данные источника, в котором опубликована статья, указываются в следующей последовательности: фамилия

и инициалы авторов, название журнала, серия, год, номер, страница, на которой начинается статья. Если журнал не имеет серии или тома, то они в списке не приводятся.

Год издания во всех литературных ссылках дается без указания слова «год» или сокращения «г.»; после года издания ставится точка.

В тексте ссылки на источник даются в соответствии с требованиями ГОСТ Р 7.0.5-2008. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления. Ссылка в тексте на литературный источник делается непосредственно после информации (числовых данных) или конце фразы. При этом указывается порядковый номер ссылки согласно списку литературных источников.

При ссылке на иллюстрации указывают ее порядковый номер, например, рисунок 2; таблица 3.

В тексте отчета должны быть ссылки на все таблицы и рисунки. При этом слово «таблица» и «рисунок» в тексте пишут полностью.

Приложения оформляются как продолжение отчета на последующих ее местах или в виде самостоятельной части. В тексте отчета на все приложения должны быть ссылки. Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение». Заголовок записывают симметрично относительно текста с пропиской буквы отдельной строкой.

Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, Й, О, Ч, Ь, Ы, Ъ.

Б2.П. Производственная практика

Программа практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности является важной составной частью процесса подготовки квалифицированных специалистов в области товароведения. Это самостоятельная дисциплина учебного плана, интегрированная в учебный процесс и направленная на формирование профессиональных компетенций. В ходе практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности происходит закрепление и углубление знаний, полученных студентами в процессе теоретического обучения, приобретение необходимых умений, навыков и опыта практической работы.

Нормативными документами, регламентирующими вопросы организации и содержания практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности студентов, являются: ФГОС ВО и ОПОП по направлению подготовки бакалавров 38.03.07 «Товароведение».

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности проводится на базе предприятий (организаций) Нижнего Новгорода и Нижегородской области. Она является видом практики, которую студенты проходят в индивидуальном порядке на 2, 3 и 4 курсах обучения.

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности формирует у студентов общекультурные, профессиональные компетенции и способности к исполнению обязанностей руководителя торговой организации, начальника торгово-коммерческой службы, товароведа, администратора.

Общая трудоемкость практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности составляет 21 зачетных единиц, что составляет 756 академических часов.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущего и промежуточного контроля.

Текущий контроль – собеседование, проверка дневников, оценка выполнения текущих заданий во время контроля практики. Промежуточная аттестация (итоговый контроль по дисциплине) проводится: в четвертом, шестом, седьмом и восьмом семестрах (для очной формы обучения), на первом, втором и третьем курсах (для заочной формы обучения) – в форме зачета с оценкой.

1. ТРЕБОВАНИЯ К ПРАКТИКЕ

1.1 Внешние и внутренние требования

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Б2.П.1) является разновидностью производственной практики (Б2.П) и входит в блок «Б 2. Практики» по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение» и проводится на втором курсе в четвертом семестре, на третьем курсе в шестом семестре и на четвертом курсе в седьмом и восьмом семестрах.

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности в соответствии с требованиями ФГОС ВО, ОПОП ВО и Учебного плана по направлению 38.03.07 «Товароведение» должна формировать следующие компетенции:

ОК-6 - способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

ОК-7 - способность к самоорганизации и самообразованию;

ОПК-2 - способность применять инструменты управления качеством;

ПК-8 – знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих качество;

ПК-9 - способность вести необходимую документацию по созданию системы обеспечения качества и контролю ее эффективности

ПК-11 - способность идти на оправданный риск при принятии решений;

ПК-12 - умение консультировать и прививать работникам навыки по аспектам своей профессиональной деятельности;

ПК-13 – умение проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам;

ПК-14 – способность осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчендайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь;

ПК-16 - способность применять знание принципов и методов разработки и правил применения нормативно-технической документации по обеспечению качества процессов, продукции и услуг;

СПК-1 - умение распознавать элементы введения в заблуждение потребителей относительно свойств товаров в виде некорректных элементов маркетинга и рекламной поддержки;

СПК-2 - способность определять признаки ассортиментной, качественной, количественной, партионной и информационной идентификации

1.2 Место практики в учебном процессе

Программа практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности является обязательным разделом основной образовательной программы (ОПОП) бакалавриата и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Для успешного прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности необходимы знания и умения по дисциплинам, изучаемым в соответствии с Учебными планами подготовки бакалавров по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение», профиль «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и

продовольственных товаров». Форма, время проведения и трудоемкость практики определены ОПОП ВО и Учебным планом подготовки бакалавров.

Форма проведения практики. Практика проводится в форме профессиональной деятельности студентов на функциональных рабочих местах в соответствии с профилем подготовки на предприятиях (в организациях) разных форм собственности.

Местоположение прохождения практики. В качестве баз практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности выбираются предприятия, отвечающие следующим требованиям:

- соответствовать профилю подготовки студента и виду практики;
- иметь сферы деятельности, предусмотренные программой практики;
- располагать квалифицированными кадрами для руководства практикой студентов.

Местом прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности различные торговые предприятия, реализующие продовольственные и непродовольственные товары, имеющие долю ассортиментных позиций продовольственных товаров не менее 50%.

Время прохождения практики. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности проводится по графику учебного процесса в четвертом, шестом, седьмом и восьмом семестрах обучения (для очной формы обучения), на первом, втором и третьем курсах (для заочной формы обучения), общая продолжительность составляет 14 недель.

Проведение практики работы базируется на освоении следующих дисциплин: Теоретические основы товароведения и экспертизы, Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология, Товароведение однородных групп продовольственных товаров, Товароведение однородных групп непродовольственных товаров, Безопасность товаров, Таможенная экспертиза, Экономика предприятия, Организация и управление коммерческой деятельностью, Защита прав потребителей, Коммуникативная политика в сфере

торговли, Методы социологических исследований товарного рынка, Информационное обеспечение коммерческой деятельности, Методология оценки конкурентоспособности потребительских товаров, Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров, Маркетинг, Логистика, Рынок продовольственных товаров, Управление качеством, Бухгалтерский учет, Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения, Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения, Анализ ассортимента продовольственных товаров, Оборудование предприятий торговли, Товароведение упаковочных материалов и тары для продовольственных товаров, Технология хранения и транспортировки продовольственных товаров, Товарный менеджмент, Микробиология однородных групп продовольственных товаров, санитария и гигиена, Сенсорный анализ, Товароведение и экспертиза комбинированных товаров и функциональных продуктов питания, Товарный консалтинг и аудит качества, Товароведные критерии формирования качества потребительских товаров, Экспертная оценка жизненного цикла однородных групп товаров, Практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущего и промежуточного контроля.

Текущий контроль – собеседование, проверка дневников, оценка выполнения текущих заданий во время контроля практики. Промежуточная аттестация (итоговый контроль по дисциплине) проводится: в четвертом, шестом, седьмом и восьмом семестрах (для очной формы обучения), на первом, втором и третьем курсах (для заочной формы обучения) – в форме зачета с оценкой.

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ.

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Цель практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности: закрепить теоретические знания,

полученные студентами за время обучения, приобретение необходимых практических навыков в коммерческой работе торговых предприятий, организации и управлении торгово-технологическими процессами, организации и проведении товарной экспертизы, сформировать умения применять их в профессиональной деятельности, а также необходимые общекультурные и профессиональные компетенции, необходимые в профессиональной деятельности бакалавра по направлению «Товароведение», подготовить студентов к самостоятельной практической деятельности в торговых предприятиях.

Задачи:

- изучение формы собственности предприятия, его правового положения, режима работы;
- ознакомление с системой ценообразования в современных условиях работы предприятия торговли;
- ознакомление с оформлением документации, связанной с поставкой и реализацией товаров;
- изучение устройства и планировки розничного торгового предприятия, эффективности использования торговой площади;
- изучение основных показателей коммерческой деятельности за отчетные периоды;
- изучение структуры управления розничного торгового предприятия, функций отдельных подразделений и должностных лиц;
- изучение социальной сферы предприятия (стиля руководства, обеспечения социальной защищенности трудового коллектива в условиях рынка, социально-психологических приемов и методов управления, умения взаимодействовать с работниками различного уровня социальной значимости, квалификации и компетентности);
- изучение организации работы с кадрами в данном розничном звене (порядка приема, заключения контрактов, коллективных и индивидуальных трудовых

- соглашений, аттестации, перевода, повышения квалификации и увольнения работников);
- изучение средств рекламы, применяемых на предприятии, их характеристики и эффективности использования;
 - изучение организации кассового хозяйства, учета движения денежных средств и порядка сдачи денежной выручки в банк;
 - изучение форм материальной ответственности, применяемых в розничном звене;
 - изучение организации охраны предприятия;
 - анализ ассортимента и потребительских свойств конкретной группы товаров, выявления соответствия их требованиям нормативно-технической документации и спросу сегментов потребителей;
 - формирование ассортимента товаров в магазине в зависимости от их качества, потребительских свойств, традиций, на основе результатов проведения рекламных кампаний, презентаций, дегустаций, анализа широты, насыщенности и глубины ассортимента, ABC и XYZ – анализов;
 - обоснование предложений о снятии с продажи товаров и совершенствования ассортимента;
 - изучение сплошной и выборочной методики оценки качества товаров;
 - проведение отбора проб, составление акта отбора проб, оформление образцов (средней пробы) и сопроводительных документов для лабораторных исследований;
 - приобретение навыков практической деятельности, развитие самостоятельности и инициативности по решению правовых, коммерческих, производственных и других вопросов;
 - организация проведения количественной и качественной экспертизы товаров;
 - составление актов экспертизы, актов на недостаток, недоброкачественный товар, пересортицу товаров, выявленных при приемке и реализации;

- подбор и обработка фактического материала по теме выпускной квалификационной работы (индивидуальное задание).

В результате прохождения практики студент должен:

знать:

- форму собственности торгового предприятия, его правовое положение и режим работы;
- систему ценообразования в современных условиях работы предприятия торговли;
- устройство и планировку розничного торгового предприятия;
- структуру управления розничного торгового предприятия, функции отдельных его подразделений и должностных лиц;
- социальную сферу предприятия (стиль руководства, обеспечение социальной защищенности трудового коллектива в условиях рынка, социально-психологические приемы и методы управления, умение взаимодействовать с работниками различного уровня социальной значимости, квалификации и компетентности);
- организацию работы с кадрами в данном розничном звене (порядок приема, заключения контрактов, коллективных и индивидуальных трудовых соглашений, аттестации, перевода, повышения квалификации и увольнения работников);
- средства рекламы, применяемые на предприятии, их характеристики и эффективности использования;
- организацию кассового хозяйства, учета движения денежных средств и порядка сдачи денежной выручки в банк;
- формы материальной ответственности, применяемые в розничном звене;
- организацию охраны предприятия;
- классификацию и ассортимент торгового предприятия;
- этапы формирования ассортимента торгового предприятия и товарных запасов;
- порядок приемки товаров по количеству и качеству;

- действующую нормативно-техническую документацию для проведения экспертизы товаров;
- последовательность проведения экспертизы товаров.

уметь:

- оформлять документацию, связанную с поставкой и реализацией товаров;
- производить расчет эффективности использования торговой площади;
- использовать основные показатели коммерческой деятельности за отчетные периоды для анализа эффективности работы предприятия;
- проводить анализ ассортимента и потребительских свойств конкретной группы товаров, выявления соответствия их требованиям нормативно-технической документации и спросу сегментов потребителей;
- формировать ассортимент товаров в магазине в зависимости от их качества, потребительских свойств, традиций, на основе результатов проведения рекламных кампаний, презентаций, дегустаций, анализа широты, насыщенности и глубины ассортимента, ABC и XYZ – анализов;
- обосновывать предложения о снятии с продажи товаров и совершенствования ассортимента;
- проводить сплошной и выборочный контроль качества товаров;
- проводить отбор проб, составлять акты отбора проб, оформлять образцы (средние пробы) и сопроводительные документы для лабораторных исследований;
- организовывать проведение количественной и качественной экспертизы товаров;
- составлять акты экспертизы, акты на недостачу, недоброкачественный товар, пересортицу товаров, выявленные при приемке и реализации;
- осуществлять подбор и обработку фактического материала по теме выпускной квалификационной работы (индивидуальное задание).

владеть:

- методиками расчета эффективности использования торговой площади;

- навыками практической деятельности, развития самостоятельности и инициативности по решению правовых, коммерческих, производственных и других вопросов;
- методами анализа ассортимента и потребительских свойств конкретной группы товаров, выявления соответствия их требованиям нормативно-технической документации и спросу сегментов потребителей;
- методами и приемами проведения рекламных кампаний, презентаций, дегустаций, анализа широты, насыщенности и глубины ассортимента, ABC и XYZ – анализом;
- методиками проведения сплошного и выборочного контроля качества товаров;
- методиками проведения отбора проб для проведения лабораторных исследований;
- методами оценки эффективности использования рекламы.

3. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость практики составляет 21 зачетная единица (756 часов), их распределение по семестрам представлено в таблицах 1и 1а.

Таблица 1 – Распределение трудоемкости практики по семестрам для очной формы обучения

Вид учебной работы	Трудоемкость					
	зач ел	час. (недель)	по семестрам			
			4	6	7	8
Общая трудоемкость учебной практики по учебному плану	21	756 (14 недель)	108 (2 недели)	216 (4 недели)	216 (4 недели)	216 (4 недели)
Самостоятельная работа	21	756 14 недель	108 2 недели	216 4 недели	216 4 недели	216 4 недели
Выполнение программы практики	21	756 14 недель	108 2 недели	216 4 недели	216 4 недели	216 4 недели
Вид контроля:						
Зачет с оценкой			+	+	+	+

Таблица 1а – Распределение трудоемкости практики по семестрам для заочной формы обучения

Вид учебной работы	Трудоемкость					
	зач	ел.	час. недель	по курсам		
				1	2	3
Общая трудоемкость учебной практики по учебному плану	21		756 (14 недель)	108 (2 недели)	216 (4 недели)	432 (8 недель)
Самостоятельная работа	21		756 (14 недель)	108 (2 недели)	216 (4 недели)	432 (8 недель)
Выполнение программы практики	21		756 (14 недель)	108 (2 недели)	216 (4 недели)	432 (8 недель)
Вид контроля:						
Зачет с оценкой				+	+	+

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

4.1 Структура практики

Таблица 2 – Структура практики

Модуль 1. Производственно-экспертный этап (производственно-экспертная практика)	
<i>Модульная единица 1.</i> Организационные мероприятия. Приемка товаров по количеству и качеству	<i>Модульная единица 2.</i> Проведение экспертизы товаров
Модуль 2. Товароведный этап (товароведная практика)	
<i>Модульная единица 3.</i> Анализ ассортимента товаров	<i>Модульная единица 4.</i> Формирование ассортимента товаров и товарных запасов
Модуль 3. Логистический этап (логистическая практика)	
<i>Модульная единица 5.</i> Оценка внутренней и внешней среды предприятия	<i>Модульная единица 6.</i> Материально-техническая база и анализ эффективности ее использования
Модуль 4. Торгово-технологический этап (торгово-технологическая практика)	
<i>Модульная единица 7.</i> Организация	<i>Модульная единица 8.</i> Анализ

товароснабжения	организации торгово-технологического процесса и оценка эффективности торговой деятельности
-----------------	--

4.2 Трудоемкость модулей и модульных единиц практики

Таблица 3 – Трудоемкость модулей и модульных единиц

Наименование модулей и модульных единиц	Всего часов на модуль	Самостоятельная работа
Модуль 1. Производственно-экспертный этап (производственная практика)	108	108
<i>Модульная единица 1.</i> Организационные мероприятия. Приемка товаров по количеству и качеству	56	56
<i>Модульная единица 2.</i> Проведение экспертизы товаров	56	56
Модуль 2. Товароведный этап (товароведная практика)	216	216
<i>Модульная единица 3.</i> Анализ ассортимента товаров	100	100
<i>Модульная единица 4.</i> Формирование ассортимента товаров и товарных запасов	116	116
Модуль 3. Логистический этап (логистическая практика)	216	216
<i>Модульная единица 5.</i> Оценка внутренней и внешней среды предприятия	100	100
<i>Модульная единица 6.</i> Материально-техническая база и анализ эффективности ее использования	116	116
Модуль 4. Торгово-технологический этап (торгово-технологическая практика)	216	216
<i>Модульная единица 7.</i> Организация товароснабжения	100	100
<i>Модульная единица 8.</i> Анализ организации торгово-технологического процесса и оценка эффективности торговой деятельности	116	116
Итого	756	756

4.3 Содержание модулей практики

Модуль 1. Производственно-экспертный этап (производственная практика)

Модульная единица 1. Организационные мероприятия. Приемка товаров по количеству и качеству

Консультация руководителей от института и от предприятия (организации) по проведению практики. Инструктаж по технике безопасности, противопожарным мероприятиям и действиям в чрезвычайных ситуациях.

Составление индивидуального плана проведения практики совместно с научным руководителем. Формулировка цели и задач практики.

Количественная приемка-проверка количества товаров согласно данным, указанным в сопроводительном документе, соответствие наименований. Качественная приемка-проверка товаров, маркировка, внешний осмотр поступившей партии, соответствие вида и товарного сорта данным сопроводительных документов, идентификация товаров. Составление актов на недостачу, недоброкачественный товар, пересортицу товаров, выявленных при приемке и реализации. Сплошная и выборочная методика оценки качества продовольственных или непродовольственных товаров; правила отбора проб (составления акта отбора проб), оформление образцов (средней пробы) и сопроводительных документов для лабораторных исследований.

Студент должен знать: правила техники безопасности, противопожарные мероприятия и действия в чрезвычайных ситуациях, порядок приемки товаров по количеству и качеству.

Студент должен уметь: действовать в соответствии с правилами техники безопасности, возникновении пожара и чрезвычайных ситуаций, составлять индивидуальный план проведения практики совместно с научным руководителем, формулировать цели и задачи практики, проводить сплошной и выборочный контроль качества товаров; проводить отбор проб, составлять акты отбора проб, оформлять образцы (средние пробы) и сопроводительные документы для лабораторных исследований.

Студент должен владеть: методиками приемки товаров по количеству и качеству.

Модульная единица 2. Проведение экспертизы товаров

Проведение экспертизы товаров по количеству и качеству. Органолептические, физико-химические и микробиологические показатели качества. Показатели безопасности товаров. Наиболее часто встречающиеся дефекты товаров, обнаруживаемые в процессе проведения экспертизы. Выявление признаков фальсификации товаров в процессе проведения экспертизы.

Студент должен знать: действующую нормативно-техническую документацию для проведения экспертизы товаров; последовательность проведения экспертизы товаров.

Студент должен уметь: организовывать проведение количественной и качественной экспертизы товаров; составлять акты экспертизы, акты на недостачу, недоброкачественный товар, пересортицу товаров, выявленные при приемке и реализации.

Студент должен владеть: методиками организации и проведения количественной и качественной экспертизы товаров.

Модуль 2. Товароведный этап (товароведная практика)

Модульная единица 3. Анализ ассортимента товаров

Анализ ассортимента товаров в магазине в зависимости от их качества, потребительских свойств, традиций и т.д. на основе проведения рекламных компаний, презентаций, дегустаций. Анализ спроса на товары нового ассортимента Н.Новгорода и области с раскрытием потребительских свойств (внешнего вида, упаковки, эстетического оформления). Обоснование предложений о снятии с продажи товаров и совершенствование ассортимента. Разделение выбранной товарной группы продовольственных или непродовольственных товаров по широте, насыщенности и глубине. Проведение иерархической и фасетной классификации товарной группы продовольственных или непродовольственных товаров.

Студент должен знать: классификацию и ассортимент торгового предприятия, обосновывать предложения о снятии с продажи товаров и совершенствования ассортимента.

Студент должен уметь: проводить анализ ассортимента и потребительских свойств конкретной группы товаров.

Студент должен владеть: методиками анализа ассортимента товаров.

Модульная единица 4. Формирование ассортимента товаров и товарных запасов

ABC – анализ выбранной товарной группы. XYZ - анализ выбранной товарной группы на основании расходов товарных запасов по ассортиментным позициям. Составление матрицы ABC и XYZ – анализов. Выводы по контролю за товарными запасами.

Студент должен знать: этапы формирования ассортимента торгового предприятия и товарных запасов.

Студент должен уметь: формировать ассортимент товаров в магазине в зависимости от их качества, потребительских свойств, традиций, на основе результатов проведения рекламных кампаний, презентаций, дегустаций, анализа широты, насыщенности и глубины ассортимента, ABC и XYZ – анализов.

Студент должен владеть: методиками ABC и XYZ – анализов и составления матрицы ABC и XYZ – анализов

Модуль 3. Логистический этап (логистическая практика)

Модульная единица 5. Оценка внутренней и внешней среды предприятия

Характеристика формата предприятия по ГОСТ Р 51773-2009 «Услуги торговли. Классификация предприятий торговли» и услуг ГОСТ Р 51304-2009 «Услуги торговли. Общие требования». Описание партнеров (контрагентов) – с логотипами с сайтов. Оценка внутренней и внешней среды предприятия по методике SWOT-анализа. Шкала оценки преимуществ и SWOT-анализ. Изучение организационной структуры управления и анализ организационно-правовой формы предприятия. Тип оргструктуры и характеристика вида.

Студент должен знать: характеристику формата предприятия по ГОСТ Р 51773-2009 «Услуги торговли. Классификация предприятий торговли» и услуг

ГОСТ Р 51304-2009 «Услуги торговли. Общие требования», организационную структуру управления предприятия, типы оргструктуры и характеристики видов предприятий.

Студент должен уметь: производить описание партнеров (контрагентов) – с логотипами с сайтов, оценивать внутреннюю и внешнюю среды предприятия; использовать шкалу оценки преимуществ и SWOT-анализ.

Студент должен владеть: методиками оценки внутренней и внешней среды предприятия, применения шкалы оценки преимуществ и SWOT-анализа.

Модульная единица 6. Материально-техническая база и анализ эффективности ее использования

Анализ эффективности использования основных и оборотных средств. Характеристика программных продуктов и технологий идентификации и отбора, их достаточность и актуальность применения (штрих, RFID, голосовой отбор, светодиод и пр.).

Студент должен знать: характеристику программных продуктов и технологий идентификации и отбора, их достаточность и актуальность применения (штрих, RFID, голосовой отбор, светодиод и пр.).

Студент должен уметь: проводить анализ эффективности использования основных и оборотных средств.

Студент должен владеть: методиками проведения анализа эффективности использования основных и оборотных средств.

Модуль 4. Торгово-технологический этап

Модульная единица 7. Организация товароснабжения

Основные поставщики товаров. Ритмичность снабжения сырьем и загруженность предприятия в течение года. Анализ затрат на транспортировку товаров.

Студент должен знать: основных поставщиков товаров.

Студент должен уметь: оценивать ритмичность снабжения сырьем и загруженность предприятия в течение года, анализировать затраты на транспортировку товаров.

Студент должен владеть: методиками оценки ритмичности снабжения сырьем и загруженности предприятия в течение года, анализа затрат на транспортировку товаров.

Модульная единица 8. Анализ организации торгово-технологического процесса и оценка эффективности торговой деятельности

Схема торгово-технологического предприятия (ТТП). Характеристика основных операций ТТП (по выбору). Анализ основных результирующих показателей деятельности (в динамике). Оценка экономического потенциала предприятия.

Студент должен знать: схему торгово-технологического предприятия (ТТП) и характеристику основных операций ТТП.

Студент должен уметь: анализировать основные результирующие показатели деятельности (в динамике) и оценивать экономический потенциал предприятия.

Студент должен владеть: методиками анализа основных результирующих показателей деятельности (в динамике) и оценки экономического потенциала предприятия.

5. Взаимосвязь компетенций с материалом практики

Таблица 5 – Взаимосвязь компетенций с материалом научно-исследовательской работы

Компетенции	Модульные единицы
ОК-6 - способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	1 - 8
ОК-7 - способность к самоорганизации и самообразованию	1 - 8
ОПК-2 - способность применять инструменты управления качеством	1 - 8
ПК-8 – знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих качество	1 - 8
ПК-9 - способность вести необходимую	1 - 8

документацию по созданию системы обеспечения качества и контролю ее эффективности	
ПК-11 - способность идти на оправданный риск при принятии решений	1 - 8
ПК-12 - умение консультировать и прививать работникам навыки по аспектам своей профессиональной деятельности	1 - 8
ПК-13 – умение проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	1 - 8
ПК-14 – способность осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчендайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь	1 - 8
ПК-16 - способность применять знание принципов и методов разработки и правил применения нормативно-технической документации по обеспечению качества процессов, продукции и услуг	1 - 8
СПК-1 - умение распознавать элементы введения в заблуждение потребителей относительно свойств товаров в виде некорректных элементов маркетинга и рекламной поддержки	1 - 8
СПК-2 - способность определять признаки ассортиментной, качественной, количественной, партионной и информационной идентификации	1 - 8

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

6.1 Основная литература

1. Авксентьева, А.В. Выпускная квалификационная работа бакалавра в вопросах и ответах: учебно-методическое пособие / А.В. Авксентьева, Ю.А. Сентерев ; Университет ИТМО. – Санкт-Петербург: Университет ИТМО, 2019. – 56 с. : ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=564004>

2. Асфондьярова, И.В. Товароведение и экспертиза качества мясных и рыбных товаров: учебное пособие / И.В. Асфондьярова, В.В. Шевченко. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2018. – 140 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=487755>
3. Гаджинский, А.М. Логистика: учебник / А.М. Гаджинский. – 21-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2017. – 419 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495765>
4. Елисеева, Л.Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей: учебник для бакалавров / Л.Г. Елисеева, Т.Н. Иванова, О.В. Евдокимова. – 3-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2018. – 374 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496067>
5. Касторных, М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: учебник / М.С. Касторных, В.А. Кузьмина, Ю.С. Пучкова. – 6-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2018. – 328 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=229290>
6. Криштафович, В.И. Физико-химические методы исследования: учебник / В.И. Криштафович, Д.В. Криштафович, Н.В. Еремеева. – 2-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2018. – 208 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573128>
7. Максимец, Н.В. Мерчандайзинг с основами ассортиментной политики : учебное пособие / Н.В. Максимец ; Поволжский государственный технологический университет. – Йошкар-Ола : Поволжский государственный технологический университет, 2017. – 100 с. : табл., схем., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=483700>

8. Мирзоев, А.М. Фальсификация пищевых продуктов: учебное пособие / А.М. Мирзоев, М.И. Дмитриченко. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2020. – 210 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=574018>
9. Памбухчиянц, О.В. Технология розничной торговли: учебник / О.В. Памбухчиянц. – 9-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2019. – 288 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=116036>
10. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: учебник / Т.И. Чалых, Е.Л. Пехташева, Е.Ю. Райкова и др. ; под ред. Т.И. Чалых, Н.В. Умаленовой. – 3-е изд., стер. – Москва : Дашков и К°, 2020. – 760 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=572966>
11. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова и др. ; под ред. Л.Г. Елисеевой. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 950 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496166>
12. Экспертиза специализированных пищевых продуктов: качество и безопасность / Л.А. Маюрникова, В.М. Позняковский, Б.П. Суханов и др.; под общ. ред. В.М. Позняковского. – 2-е изд., испр. и доп. – Санкт-Петербург : Гиорд, 2016. – 448 с. : ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=430641>

6.2 Дополнительная литература

1. Асфондьярова, И. В. Теоретические основы товароведения и экспертизы потребительских товаров: учебное пособие / И. В. Асфондьярова, К. В. Илларионова. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2019. — 150 с. — ISBN 978-5-9909159-3-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/80505.html>

2. Вытовтов, А.А. Современные методы идентификации, определения подлинности и оценки качества продуктов питания: учебное пособие / А.А. Вытовтов. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2019. – 230 с. : табл., граф., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL:
<https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=574025>
3. Дашков, Л.П. Организация, технология и проектирование предприятий (в торговле): учебник / Л.П. Дашков, В.К. Памбухчиянц, О.В. Памбухчиянц. – 12-е изд., перераб. и доп. – Москва: Дашков и К°, 2018. – 456 с.: ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL:
<https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495756>
4. Заикина, В.И. Экспертиза меда и способы обнаружения его фальсификации: учебное пособие / В.И. Заикина. – 3-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2019. – 166 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL:
<https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573115>
5. Райкова, Е. Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для бакалавров / Е. Ю. Райкова. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, 2019. — 412 с. — ISBN 978-5-394-03083-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL:
<http://www.iprbookshop.ru/85297.html>
6. Технология хранения продукции растениеводства : учебник / В.И. Манжесов, Т.Н. Тертычная, С.В. Калашникова и др. ; под общ. ред. В.И. Манжесова. – Санкт-Петербург: Гиорд, 2018. – 464 с. : ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL:
<https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=576411>
7. Шевченко, В.В. Товароведение и экспертиза качества сырья и продукции из морских объектов промысла: учебное пособие / В.В. Шевченко, И.В. Асфондьярова. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2018. – 130 с. : табл., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL:
<https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=484087>

6.3 Интернет ресурсы

1. <http://twirpx.com> – Все для студентов
2. <http://www.logistpro.ru> – Логистический ресурс
3. www.gks.ru – Госкомстат РФ www.economy.gov.ru-Министерство экономического развития и торговли РФ
4. www.vsegost.com – Библиотека ГОСТов

7. Критерии оценки умений, навыков (в том числе и заявленных компетенций)

Руководителем осуществляется контроль за прохождением практики и выполнением ее программы. Итоговая аттестация по практике проводится в форме дифференцированного зачета (зачета с оценкой). По итогам защиты отчёта студенту выставляется оценка с учетом, указанных ниже критериев.

«Отлично» - необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой практики задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

«Хорошо» - необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено достаточно высоко; однако: отдельные практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, имеются недочеты в выполнении заданий.

«Удовлетворительно» - необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой практики заданий выполнены, однако: некоторые из выполненных заданий содержат ошибки, некоторые практические навыки работы не сформированы.

«Неудовлетворительно» - необходимые практические навыки работы не сформированы, большинство предусмотренных программой практики заданий

не выполнено либо качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному; выполненные учебные задания практики содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения учебных заданий практики.

8. Материально-техническое обеспечение практики

Учебно-лабораторная база и библиотечный фонд института, производственная база торговых предприятий.

Компьютерный класс и мультимедийные установки, глобальная сеть Интернет, интернет - справочники и т.п.

Защита отчетов о проведении научно-исследовательской работы должна проводиться в аудитории, обеспеченной мультимедийным оборудованием.

9. Методические указания по выполнению программы практики

Общие указания

Студенты проходят практику на функциональных рабочих местах в соответствии с профилем подготовки: в институте с использованием научно-исследовательской лаборатории и библиотечного фонда и в торговых предприятиях (в организациях) разных форм собственности.

Студент должен явиться на место практики и выбыть в сроки, указанные в учебном плане. Рабочее время студентов практикантов определяется в соответствии с действующим в институте и на предприятии (в организации) внутренним трудовым распорядком и режимом работы.

Руководство практикой

Студент получает рабочую программу практики, направление на соответствующее предприятие (в организацию).

Руководство практикой студентов осуществляется преподавателями кафедры «Товароведения и экспертизы качества» (учебно-методическое руководство), назначенными приказом директора по институту; и представителями предприятия, назначенными его администрацией на весь период практики.

Руководитель практики от института выдает студенту индивидуальное задание, контролирует посещаемость предприятия (организации), выполнение индивидуальных заданий, проверяет отчеты, принимает защиту отчетов.

Руководитель практики от предприятия (организации) знакомит студента с административно-хозяйственной структурой розничного или оптового торгового предприятия, организует своевременное проведение инструктажа по технике безопасности, информирует о мероприятиях по охране труда; осуществляет табельный учет работы студентов-практикантов; контролирует соблюдение трудовой дисциплины; предоставляет студентам возможность пользоваться соответствующей документацией и оказывает помощь в подборе материалов для выполнения отчетов; по окончании прохождения практики дает отзыв.

Студенты при прохождении практики обязаны:

- выполнять задания, предусмотренные программой в соответствии с графиком проведения практики;
- подчиняться правилами внутреннего распорядка предприятия (организации);
- строго соблюдать правила техники безопасности и охраны труда на предприятии (в организации);
- собирать необходимый материал для написания отчета;
- ежедневно вести дневник проведения практики;
- предоставить отчет, подписанный руководителем практики от предприятия (организации), дневник проведения практики и характеристику в установленный срок.

Отчетность о результатах выполнения программы практики

По окончании практики студент представляет руководителю от института письменный отчет с заключением и оценкой руководителя практики от предприятия (организации). К отчету прилагается оформленный дневник и характеристика.

В дневнике ежедневные записи студента о выполнении работы должны быть подтверждены подписью руководителя практики от предприятия (организации).

В характеристике (отзыве) указывается срок проведения практики, дается оценка степени выполненной студентом программы практики, его отношения к работе, к членам трудового коллектива, уровня подготовки к самостоятельной деятельности. Характеристика и дневник практики заверяются руководителем кадровой службы и печатью предприятия (организации).

Отчет по практике

по модулю 1. Производственно-экспертный этап

(производственная практика) в обязательном порядке должен включать разделы:

4. Общая характеристика розничного торгового предприятия.

- Наименование, форма собственности, часы работы, применяемые формы розничной продажи и обслуживания покупателей, дополнительные услуги, оказываемые покупателям.
- Ассортимент товаров, реализуемых в торговом предприятии.

5. Приемка товаров по количеству и качеству.

- Количественная приемка товаров согласно данным, указанным в сопроводительном документе, соответствие наименований сопроводительным документам.
- Качественная приемка товаров: маркировка, внешний осмотр поступившей партии, соответствие вида и товарного сорта данным сопроводительных документов, идентификация товаров.
- Составление актов на недостачу, недоброкачественный товар, пересортицу товаров, выявленных при приемке и реализации.
- Сплошная и выборочная методика оценки качества продовольственных или непродовольственных товаров, правила отбора проб (составления акта отбора

проб), оформление образцов (средней пробы) и сопроводительных документов для лабораторных исследований.

б. Проведение экспертизы товаров

- Проведение экспертизы товаров по количеству и качеству. Органолептические, физико-химические и микробиологические показатели качества. Показатели безопасности товаров.
- Наиболее часто встречающиеся дефекты товаров, обнаруживаемые в процессе проведения экспертизы.
- Выявление признаков фальсификации товаров в процессе проведения экспертизы.

Отчет по практике

по модулю 2. Товароведный этап (товароведная практика)

в обязательном порядке должен включать разделы:

1. Общая характеристика розничного торгового предприятия.
 - Наименование, форма собственности, часы работы, применяемые формы розничной продажи и обслуживания покупателей, дополнительные услуги, оказываемые покупателям.
 - Ассортимент товаров, реализуемых в торговом предприятии.
2. Анализ ассортимента товаров
 - Анализ ассортимента товаров в магазине в зависимости от их качества, потребительских свойств, традиций и т.д. на основе проведения рекламных компаний, презентаций, дегустаций.
 - Анализ спроса на товары нового ассортимента Н.Новгорода и области с раскрытием потребительских свойств (внешнего вида, упаковки, эстетического оформления).
 - Обоснование предложений о снятии с продажи товаров и совершенствование ассортимента.
 - Разделение выбранной товарной группы продовольственных или непродовольственных товаров по широте, насыщенности и глубине.

- Проведение иерархической и фасетной классификации товарной группы продовольственных или непродовольственных товаров.

3. Формирование ассортимента товаров и товарных запасов

- ABC – анализ выбранной товарной группы.
- XYZ - анализ выбранной товарной группы на основании расходов товарных запасов по ассортиментным позициям.
- Составление матрицы ABC и XYZ – анализов.
- Выводы по контролю за товарными запасами.

Отчет по практике

по модулю 3. Логистический этап (логистическая практика)

в обязательном порядке должен включать разделы:

1. Ознакомление с основными видами деятельности предприятия и обоснование соответствия выбранному формату (типу) предприятия.
 - Наименование, форма собственности, часы работы
 - Основные виды деятельности предприятия и обоснование соответствия выбранному формату (типу) предприятия
 - Ассортимент товаров, реализуемых в торговом предприятии (размещенный на складе оптового предприятия)
2. Оценка внутренней и внешней среды предприятия по методике SWOT-анализа
3. Изучение организационной структуры управления и анализ организационно-правовой формы предприятия
4. Изучение материально-технической базы предприятия и анализ эффективности ее использования
5. Формирование выводов и разработка рекомендации по совершенствованию деятельности предприятия

Отчет по практике

по модулю 4. Торгово-технологический этап (торгово-технологическая практика)

в обязательном порядке должен включать разделы:

1. Общая характеристика торгового предприятия

- Наименование, форма собственности, часы работы, применяемые формы розничной продажи и обслуживания покупателей, дополнительные услуги, оказываемые покупателям.
- Краткая характеристика внутренней среды предприятия

2. Методы управления ассортиментом товаров

- Структура ассортимента товаров.
- Показатели и свойства ассортимента

3. Организация товароснабжения предприятия

- Основные поставщики товаров.
- Ритмичность снабжения сырьем и загруженность предприятия в течение года.
- Анализ затрат на транспортировку товаров.

4. Анализ организации торгово-технологического процесса

- Схема торгово-технологического предприятия (ТТП)
- Характеристика основных операций ТТП (по выбору)

5. Оценка эффективности торговой деятельности

- Анализ основных результирующих показателей деятельности (в динамике).
- Оценка экономического потенциала предприятия

Текст отчета не требует подробного изложения теоретических положений: он должен включать конкретный материал практической деятельности предприятия.

Отчеты оформляются на листах бумаги стандартного формата А4 и брошюруются, нумерация начинается с титульного листа, форма которого приведена в приложении 1. Общий объем отчета составляет 15-20 страниц.

Отчеты защищаются с дифференцированной оценкой. При оценке результатов практики учитывается качество прохождения практики,

содержание отчетов, ответов на вопросы и отзывы руководителя от предприятия.

Защита отчета проводится в институте.

На оформление и защиту отчета отводится 2 дня.

Студент обязан защитить отчет о сроки, предусмотренные учебной программой. Студентам, проработавшим на практике меньше положенного срока, срок практики распоряжением деканата продлевается за счет каникул и времени, свободного от занятий.

Порядок оформления отчета

Оформление отчета является заключительным этапом.

Оформление отчета осуществляется в соответствии с ГОСТ 7.32-2001. – Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления.

Все материалы отчета должны быть сброшюрованы в папки формата А4 (210x297 мм).

Текст отчета должен быть отпечатан компьютерным способом через полтора междустрочных интервала шрифтом Times New Roman (размер шрифта-14). Текст следует печатать с полями: левое – 20, верхнее – 20, нижнее – 20, правое – 10 мм.

Разрешается использовать компьютерные возможности акцентировать внимание на определенных терминах, определениях, формулах, применяя шрифты разной гарнитуры.

Качество напечатанного текста и оформления иллюстраций, таблиц должно удовлетворять требованию их четкого воспроизведения. В отчете должны быть четкие, не расплывчатые линии, цифры и знаки.

Вписывать в текст отчета отдельные формулы, условные знаки допускается только черными чернилами или черной тушью.

В отчете можно использовать только общепринятые сокращения русских слов и сочетаний.

Разделы, подразделы, пункты и подпункты следует нумеровать арабскими цифрами и записывать с абзацного отступа. Разделы должны иметь

порядковую нумерацию в пределах всего текста, за исключением приложений. Введение, выводы и предложения не нумеруются. Заголовки отделяются от текста сверху и снизу интервалами. Подчеркивать заголовки не допускается. Перенос слов в заголовках по тексту не разрешается. Точка в конце заголовка не ставится. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.

Каждый раздел следует начинать с новой страницы.

Страницы работы нумеруют арабскими цифрами. Титульный лист и задание включают в общую нумерацию отчета, но номер не ставят, На последующих страницах номер проставляют в центре нижней части листа без точки. Нумеруют арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту отчета, включая приложения.

Подразделы нумеруют арабскими цифрами в пределах каждого раздела. Номер подраздела состоит из номера раздела и подраздела, разделенных точкой, например «1.2» (второй подраздел первого раздела).

Пункты нумеруют арабскими цифрами в пределах каждого подраздела. Номер пункта состоит из номеров раздела и подраздела пункта, разделенных точками, например «1.2.2» (второй пункт второго подраздела первого раздела).

Иллюстрации (таблицы, диаграммы, схемы, графики), которые расположены на отдельных страницах отчета, включают в общую нумерацию страниц.

Иллюстрации (кроме таблиц) обозначаются словом «Рисунок» и нумеруются последовательно арабскими цифрами в пределах всего отчета, за исключением иллюстраций, приведенных в приложениях. Знак № не ставится. Если в отчете приведен только один рисунок, то он обозначается «Рисунок 1».

Слово «Рисунок», номер и название иллюстрации располагают под иллюстрацией.

Таблицы нумеруются последовательно арабскими цифрами в пределах всего отчета, за исключением таблиц, приведенных в приложениях. Знак № не

ставится. При переносе части таблицы на другую страницу перед продолжением таблицы пишут слова «Продолжение таблицы 2».

Формулы в работе (если их более одной) нумеруют арабскими цифрами в пределах всего отчета. Номер указывают с правой стороны листа на уровне формулы в круглых скобках, например:(2).

Примечания к таблицам, в которых указывают поясняющие данные, нумеруют последовательно арабскими цифрами, например:

Примечания:

1.....

2.....

Если имеется одно примечание, то после слова «Примечание» ставится точка, и его не нумеруют.

Иллюстрации должны быть расположены так, чтобы их было удобно рассматривать без поворота работы или с поворотом по часовой стрелке. Иллюстрации и таблицы располагают после первой ссылки на них.

Качество иллюстраций должно обеспечивать их четкое воспроизведение. Рисунки должны выполняться на принтере с высоким качеством печати. Фотографии размером меньше А4 должны быть наклеены на стандартные листы белой бумаги.

Помещенные в отчете рисунки и схемы должны иметь порядковую нумерацию, причем номер рисунка и его название помещаются под рисунком.

Цифровой материал, используемый в отчете, желательно приводить в виде таблиц, включаемых в основную часть работы или в приложение. Таблицы, входящие в основной текст отчета, должны иметь сплошную порядковую нумерацию; в тексте делаются ссылки на таблицу.

Таблица должна иметь название, отражающее ее содержание, которое помещается над таблицей. Номер таблицы проставляется слева перед названием.

Если в отчете приводится таблица, заимствованная из литературного источника, надо обязательно делать ссылку на первый источник (можно ссылаться на порядковый номер первоисточника по списку литературы).

Заголовки граф таблиц должны начинаться с прописных букв, подзаголовки – со строчных, если они являются продолжением заголовка и прописных – если не связаны с ним. Слова в названиях граф пишутся без сокращений. Заголовки граф, как правило, записывают параллельно строкам таблицы при необходимости допускается перпендикулярное расположение граф таблицы.

Не допускается ставить кавычки вместо повторяющихся цифр, марок, знаков, математических и химических символов. Если цифровые или иные данные не приводят в какой-либо строке таблицы, то в ней ставят прочерк.

Способ представления разных источников зависит от вида публикации документа (статья, книга, ГОСТ, патент), количества авторов и т.п.

Список использованных источников оформляется в соответствии с требованиями ГОСТа 7.1-2003. Библиографическое описание документа. Общие требования и правила составления.

Сведения об источниках следует располагать в порядке появления ссылок на источнике в отчете, нумеровать арабскими цифрами и печатать с абзацного отступа.

Наименование использованных литературных источников, а также издательства, в котором издана литература, в списке литературы указывается без кавычек.

При ссылке на статью в журнале выходные данные источника, в котором опубликована статья, указываются в следующей последовательности: фамилия и инициалы авторов, название журнала, серия, год, номер, страница, на которой начинается статья. Если журнал не имеет серии или тома, то они в списке не приводятся.

Год издания во всех литературных ссылках дается без указания слова «год» или сокращения «г.»; после года издания ставится точка.

В тексте ссылки на источник даются в соответствии с требованиями ГОСТ Р 7.0.5-2008. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления. Ссылка в тексте на литературный источник делается непосредственно после информации (числовых данных) или конце фразы. При этом указывается порядковый номер ссылки согласно списку литературных источников.

При ссылке на иллюстрации указывают ее порядковый номер, например, рисунок 2; таблица 3.

В тексте отчета должны быть ссылки на все таблицы и рисунки. При этом слово «таблица» и «рисунок» в тексте пишут полностью.

Приложения оформляются как продолжение отчета на последующих ее местах или в виде самостоятельной части. В тексте отчета на все приложения должны быть ссылки. Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение». Заголовок записывают симметрично относительно текста с пропиской буквы отдельной строкой.

Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, Й, О, Ч, Ъ, Ы, Ь.

2.П.2 Научно-исследовательская работа

Программа научно-исследовательской работы

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Научно-исследовательская работа является формой практики бакалавров по направлению 38.03.07 «Товароведение». Она предназначена для освоения методики проведения всех этапов научно-исследовательской работы – от постановки задачи исследования до подготовки отчетов по НИР, составления мини-проектов (схем) проведения исследований (экспериментов), проектов публикаций и авторских презентаций и др. В период научной работы создаются оптимальные условия для раскрытия научного потенциала студентов. Данный вид практики является необходимым этапом формирования у обучающихся требуемых компетенций.

Программа научно-исследовательской работы предназначена для реализации федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по подготовке бакалавров по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение».

Научно-исследовательская работа может проводиться на базе института, которая включает в себя библиотечный фонд и научно-исследовательскую лабораторию и на базе розничных и оптовых торговых предприятий.

Научно-исследовательская работа формирует у студентов профессиональные компетенции, способности применять научный подход к формированию ассортимента и экспертизе товаров, готовить проекты статей и авторских презентаций по исследуемым проблемам.

Общая трудоемкость научно-исследовательской работы составляет 3 зачетных единицы, что составляет 108 академических часов, на выполнение научно-исследовательской работы по графику учебного процесса отводится 2 недели.

Научно-исследовательская работа состоит из двух модулей, каждый из которых содержит по две модульные единицы.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущего и промежуточного контроля.

Текущий контроль – собеседование, проверка дневников, оценка выполнения текущих заданий во время контроля научно-исследовательской работы. Промежуточная аттестация (итоговый контроль) проводится в форме зачета с оценкой (для очной формы обучения – в восьмом семестре и для заочной формы обучения – на 1 курсе).

1. ТРЕБОВАНИЯ К НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЕ

1.1 Внешние и внутренние требования

Научно-исследовательская работа (Б2.П2) является разновидностью производственной практики (Б2.П) и входит в блок «Б2. Практики» по направлению подготовки высшего образования 38.03.07 «Товароведение».

Научно-исследовательская работа в соответствии с требованиями ФГОС ВО, ОПОП ВО и Учебного плана по направлению 38.03.07 «Товароведение» должна формировать следующие компетенции:

ОК-6 - способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

ОК-7 - способность к самоорганизации и самообразованию;

ОПК-2 - способность применять инструменты управления качеством;

ПК-9 - способность вести необходимую документацию по созданию системы обеспечения качества и контролю ее эффективности

ПК-11 - способность идти на оправданный риск при принятии решений;

ПК-13 – умение проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам;

СПК-1 - умение распознавать элементы введения в заблуждение потребителей относительно свойств товаров в виде некорректных элементов маркетинга и рекламной поддержки;

СПК-2 - способность определять признаки ассортиментной, качественной, количественной, партионной и информационной идентификации

1.2 Место научно-исследовательской работы в учебном процессе

Научно-исследовательская работа является обязательным разделом основной образовательной программы (ОПОП) бакалавриата и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Для успешного выполнения научно-исследовательской работы необходимы знания и умения по дисциплинам, изучаемым в соответствии с Учебными планами подготовки бакалавров по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение», профиль «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров». Форма, время проведения и трудоемкость научно-исследовательской работы определены ОПОП ВО и Учебным планом подготовки бакалавров.

Форма проведения научно-исследовательской работы. Научно-исследовательская работа проводится в форме индивидуальной деятельности студентов под руководством научного руководителя на функциональных рабочих местах в соответствии с профилем подготовки в институте и на предприятиях (в организациях) разных форм собственности.

Местоположение проведения научно-исследовательской работы.

Местом проведения научно-исследовательской работы могут быть розничные и оптовые торговые предприятия, учебно-лабораторная база и библиотека института.

В качестве баз для проведения научно-исследовательской работы выбираются предприятия (организации), отвечающие следующим требованиям:

- соответствовать профилю подготовки студента и виду научно-исследовательской работы;
- иметь сферы деятельности, предусмотренные программой научно-исследовательской работы;
- располагать квалифицированными кадрами для руководства научно-исследовательской работой студентов.

Время проведения научно-исследовательской работы. Научно-исследовательская работа проводится по графику учебного процесса в восьмом семестре обучения (для очной формы обучения) и на 1 курсе (для заочной формы обучения), общая продолжительность составляет две недели.

Проведение научно-исследовательской работы базируется на освоении следующих дисциплин: Теоретические основы товароведения и экспертизы, Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология, Товароведение однородных групп продовольственных товаров, Товароведение однородных групп непродовольственных товаров, Безопасность товаров, Таможенная экспертиза, Экономика предприятия, Организация и управление коммерческой деятельностью, Защита прав потребителей, Коммуникативная политика в сфере торговли, Методы социологических исследований товарного рынка, Информационное обеспечение коммерческой деятельности, Методология оценки конкурентоспособности потребительских товаров, Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров, Маркетинг, Логистика, Рынок продовольственных товаров, Управление качеством, Бухгалтерский учет, Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения, Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения, Анализ ассортимента продовольственных товаров, Оборудование предприятий торговли, Товароведение упаковочных материалов и тары для продовольственных товаров, Технология хранения и транспортировки продовольственных товаров, Товарный менеджмент, Микробиология однородных групп продовольственных товаров, санитария и гигиена, Сенсорный анализ, Товароведение и экспертиза комбинированных

товаров и функциональных продуктов питания, Товарный консалтинг и аудит качества, Товароведные критерии формирования качества потребительских товаров, Экспертная оценка жизненного цикла однородных групп товаров, Практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущего и промежуточного контроля.

Текущий контроль – собеседование, проверка дневников, оценка выполнения текущих заданий во время контроля научно-исследовательской работы. Промежуточная аттестация (итоговый контроль) проводится в форме зачета с оценкой (для очной формы обучения – в восьмом семестре и для заочной формы обучения – на 1 курсе).

3. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ПРОВЕДЕНИЯ НАУЧНО- ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ

Цель научно-исследовательской работы: систематизация, расширение и закрепление профессиональных знаний, формирование у студентов навыков ведения самостоятельной научной работы, исследования и экспериментирования и компетенций, необходимых в профессиональной деятельности бакалавра по направлению 38.03.07 «Товароведение».

Задачи:

- изучение патентных, литературных и интернет-источников по разрабатываемой теме с целью их использования при выполнении работы;
- изучение методов исследования и проведения экспериментальных работ;
- изучение методов анализа и обработки экспериментальных данных;
- изучение физических и математических моделей процессов и явлений, относящихся к исследуемому объекту;
- изучение информационных технологий в научных исследованиях, программных продуктов, относящихся к профессиональной сфере;

- изучение требований к оформлению научно-технической документации;
- изучение порядка внедрения результатов научных исследований и разработок;
- проведение анализа, систематизации и обобщения научно-технической информации по теме исследований;
- проведение теоретического или экспериментального исследования в рамках поставленных задач;
- проведение анализа достоверности полученных результатов;
- сравнение результатов исследования объекта разработки с отечественными и зарубежными аналогами;
- проведение анализа научной и практической значимости проводимых исследований, а также технико-экономической эффективности разработки;
- приобретение навыков формулирования целей и задач научного исследования;
- приобретение навыков выбора и обоснования методики исследования;
- приобретение навыков оформления результатов научных исследований (оформление отчёта, написание научных статей, тезисов, докладов, авторских презентаций).

В результате выполнения научно-исследовательской работы студент должен:

знать:

- базовые основы профессиональных, специальных и естественнонаучных дисциплин для решения задач научно-исследовательской работы;
- нормативные документы и законодательные акты, отражающие требования к качеству, методики проведения исследований потребительских товаров;
- основы проведения исследований (экспериментов);
- требования к составлению материала для публикаций и авторских презентаций.

уметь:

- самостоятельно организовывать и планировать научную работу;
- самостоятельно осуществлять поиск необходимой информации;

- управлять процессом научного творчества, выбирать оптимальные методы для исследований;
- эффективно работать индивидуально и в качестве члена и руководителя группы, состоящей из специалистов различных направлений и квалификаций;
- демонстрировать ответственность за результаты работы и готовность следовать корпоративной культуре предприятия (организации);
- самостоятельно учиться и непрерывно повышать квалификацию в течение периода выполнения научно-исследовательской работы;
- составлять модель (мини-проект, схему) последовательности проведения исследований (экспериментов);
- формировать результаты проведения исследований (экспериментов);
- составлять проект публикаций и авторских презентаций.
- систематизировать материал для составления отчета, оформлять отчет в качестве документа, отражающего результаты исследований, защищать и отстаивать собственное мнение по полученным результатам.

владеть:

- способами получения профессиональных знаний на основе использования оригинальных источников, в том числе электронных из разных областей общей и профессиональной структуры;
- навыками составления модели (мини-проекта, схемы) последовательности проведения исследований (экспериментов);
- навыками формирования результатов научных исследований (экспериментов);
- навыками написания научно-технического текста, научных публичных выступлений и ведения научных дискуссий, составления проекта публикаций и авторских презентаций.

4. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ

Общая трудоемкость научно-исследовательской работы составляет 3 зачетных единицы (108 часов), их распределение по семестрам представлено в таблице 1.

Таблица 1 – Распределение трудоемкости научно-исследовательской работы по семестрам для очной формы обучения

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	зач. ед.	час. (неделя)	по семестрам
			8
Общая трудоемкость научно-исследовательской работы по учебному плану	3	108 (2 недели)	108 (2 недели)
Самостоятельная работа	3	108 (2 недели)	108 (2 недели)
Выполнение программы научно-исследовательской работы	3	108 (2 недели)	108 (2 недели)
Вид контроля:			
Зачет с оценкой			+

Таблица 1а – Распределение трудоемкости научно-исследовательской работы по семестрам для заочной формы обучения

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	зач. ед.	час. (неделя)	по курсам
			1
Общая трудоемкость научно-исследовательской работы по учебному плану	3	108 (2 недели)	108 (2 недели)
Самостоятельная работа	3	108 (2 недели)	108 (2 недели)
Выполнение программы научно-исследовательской работы	3	108 (2 недели)	108 (2 недели)
Вид контроля:			
Зачет с оценкой			+

5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ

4.1 Структура научно-исследовательской работы

Таблица 2 – Структура научно-исследовательской работы

Модуль 1. Адаптивно-подготовительный этап	
<i>Модульная единица 1.</i> Организационные мероприятия	<i>Модульная единица 2.</i> Сбор и систематизация материала
Модуль 2. Научно-исследовательский этап	
<i>Модульная единица 3.</i> Проведение научных исследований (экспериментов)	<i>Модульная единица 4.</i> Тиражирование результатов научных исследований, подготовка отчета и его защита

4.2 Трудоемкость модулей и модульных единиц научно-исследовательской работы

Таблица 3 – Трудоемкость модулей и модульных единиц

Наименование модулей и модульных единиц	Всего часов на модуль	Самостоятельная работа
Модуль 1. Адаптивно-подготовительный этап	16	16
<i>Модульная единица 1.</i> Организационные мероприятия	6	6
<i>Модульная единица 2.</i> Сбор и систематизация материала	10	10
Модуль 2. Научно-исследовательский этап	92	92
<i>Модульная единица 3.</i> Проведение научных исследований (экспериментов)	76	76
<i>Модульная единица 4.</i> Тиражирование результатов научных исследований, подготовка отчета и его защита	16	16
Итого	108	108

4.3. Содержание модулей научно-исследовательской работы

Модуль 1. Адаптивно-подготовительный этап

Модульная единица 1. Организационные мероприятия

Консультация руководителей от института и от предприятия (организации) по проведению научно-исследовательской работы. Инструктаж по технике

безопасности, противопожарным мероприятиям и действиям в чрезвычайных ситуациях.

Составление индивидуального плана проведения научно-исследовательской работы совместно с научным руководителем. Формулировка цели и задач научного исследования.

Студент должен знать: порядок и последовательность проведения научно-исследовательской работы, правила техники безопасности.

Студент должен уметь: правильно и последовательно действовать в случаях возникновения пожарной опасности и возникновении чрезвычайных ситуаций; самостоятельно организовывать и планировать научную работу.

Модульная единица 2. Сбор и систематизация материала

Теоретическое обоснование исследуемой проблемы (вопроса). Подбор и обзор необходимых источников для выполнения научной работы. Сбор и систематизация необходимых данных.

Выбор и изучение методик проведения исследований. Обоснование возможности применения оптимальных методик для проведения исследований.

Студент должен знать: базовые основы профессиональных, специальных и естественнонаучных дисциплин для решения задач научно-исследовательской работы; нормативные документы и законодательные акты, отражающие требования к качеству, методики проведения исследований потребительских товаров.

Студент должен уметь: самостоятельно организовывать и планировать научную работу; самостоятельно осуществлять поиск необходимой информации; управлять процессом научного творчества, выбирать оптимальные методы для исследований.

Студент должен владеть: способами получения профессиональных знаний на основе использования оригинальных источников, в том числе электронных из разных областей общей и профессиональной структуры; методологией управления процессом научного творчества.

Модуль 2. Научно-исследовательский этап

Модульная единица 3. Проведение научных исследований (экспериментов)

Построение моделей (мини-проектов, схем) проведения исследований. Формирование результатов проведения исследований (экспериментов). Обработка и анализ полученных результатов. Статистическая обработка экспериментальных данных, выводы об их достоверности. Разработка необходимых решений и рекомендаций.

Студент должен знать: основы проведения исследований (экспериментов).

Студент должен уметь: эффективно работать индивидуально и в качестве члена и руководителя группы, состоящей из специалистов различных направлений и квалификаций; демонстрировать ответственность за результаты работы и готовность следовать корпоративной культуре предприятия (организации); самостоятельно учиться и непрерывно повышать квалификацию в течение периода выполнения научно-исследовательской работы; составлять модель (мини-проект, схему) последовательности проведения исследований (экспериментов); формировать результаты проведения исследований (экспериментов).

Студент должен владеть: способами получения профессиональных знаний на основе использования оригинальных источников, в том числе электронных из разных областей общей и профессиональной структуры; навыками составления модели (мини-проекта, схемы) последовательности проведения исследований (экспериментов); навыками формирования результатов научных исследований (экспериментов).

Модульная единица 4. Тиражирование результатов научных исследований, подготовка отчета и его защита

Подготовка научных публикаций по материалам исследований, подготовка авторских презентаций.

Составление отчетов по научно-исследовательской работе и их защита.

Студент должен уметь: составлять проект публикаций и авторских презентаций; систематизировать материал для составления отчета, оформлять отчет в качестве документа, отражающего результаты исследований, защищать и отстаивать собственное мнение по полученным результатам.

Студент должен владеть: навыками написания научно-технического текста, научных публичных выступлений и ведения научных дискуссий, составления проекта публикаций и авторских презентаций.

5. Взаимосвязь компетенций с материалом научно-исследовательской работы

Таблица 5 – Взаимосвязь компетенций с материалом научно-исследовательской работы

Компетенции	Модульные единицы
ОК-6 - способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	1 - 4
ОК-7 - способность к самоорганизации и самообразованию	1 - 4
ОПК-2 - способность применять инструменты управления качеством	1 - 4
ПК-9 - способность вести необходимую документацию по созданию системы обеспечения качества и контролю ее эффективности	1 - 4
ПК-11 - способность идти на оправданный риск при принятии решений	1 - 4
ПК-13 – умение проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и без-опасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	1 - 4
СПК-1 - умение распознавать элементы введения в заблуждение потребителей относительно свойств товаров в виде некорректных элементов маркетинга и рекламной поддержки	1 - 4
СПК-2 - способность определять признаки ассортиментной, качественной, количественной, партионной и информационной идентификации	1 - 4

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение научно-исследовательской работы

6.1 Основная литература

1. Авксентьева, А.В. Выпускная квалификационная работа бакалавра в вопросах и ответах: учебно-методическое пособие / А.В. Авксентьева, Ю.А. Сентерев ; Университет ИТМО. – Санкт-Петербург: Университет ИТМО, 2019. – 56 с. : ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=564004>
2. Асфондьярова, И.В. Товароведение и экспертиза качества мясных и рыбных товаров: учебное пособие / И.В. Асфондьярова, В.В. Шевченко. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2018. – 140 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=487755>
3. Гаджинский, А.М. Логистика: учебник / А.М. Гаджинский. – 21-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2017. – 419 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495765>
4. Елисеева, Л.Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей: учебник для бакалавров / Л.Г. Елисеева, Т.Н. Иванова, О.В. Евдокимова. – 3-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2018. – 374 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496067>
5. Касторных, М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: учебник / М.С. Касторных, В.А. Кузьмина, Ю.С. Пучкова. – 6-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2018. – 328 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=229290>
6. Криштафович, В.И. Физико-химические методы исследования: учебник / В.И. Криштафович, Д.В. Криштафович, Н.В. Еремеева. – 2-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2018. – 208 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). –

Режим доступа: по подписке. – URL:

<https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573128>

7. Максимец, Н.В. Мерчандайзинг с основами ассортиментной политики : учебное пособие / Н.В. Максимец ; Поволжский государственный технологический университет. – Йошкар-Ола : Поволжский государственный технологический университет, 2017. – 100 с. : табл., схем., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL:
<https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=483700>
8. Мирзоев, А.М. Фальсификация пищевых продуктов: учебное пособие / А.М. Мирзоев, М.И. Дмитриченко. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2020. – 210 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL:
<https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=574018>
9. Памбухчиянц, О.В. Технология розничной торговли: учебник / О.В. Памбухчиянц. – 9-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2019. – 288 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL:
<https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=116036>
10. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: учебник / Т.И. Чалых, Е.Л. Пехташева, Е.Ю. Райкова и др. ; под ред. Т.И. Чалых, Н.В. Умаленовой. – 3-е изд., стер. – Москва : Дашков и К°, 2020. – 760 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL:
<https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=572966>
11. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова и др. ; под ред. Л.Г. Елисеевой. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 950 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL:
<https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496166>
12. Экспертиза специализированных пищевых продуктов: качество и безопасность / Л.А. Маюрникова, В.М. Позняковский, Б.П. Суханов и др.; под общ. ред. В.М. Позняковского. – 2-е изд., испр. и доп. – Санкт-

Петербург : Гиорд, 2016. – 448 с. : ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=430641>

6.2 Дополнительная литература

1. Асфондьярова, И. В. Теоретические основы товароведения и экспертизы потребительских товаров: учебное пособие / И. В. Асфондьярова, К. В. Илларионова. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2019. — 150 с. — ISBN 978-5-9909159-3-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/80505.html>
2. Вытовтов, А.А. Современные методы идентификации, определения подлинности и оценки качества продуктов питания: учебное пособие / А.А. Вытовтов. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2019. – 230 с. : табл., граф., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=574025>
3. Дашков, Л.П. Организация, технология и проектирование предприятий (в торговле): учебник / Л.П. Дашков, В.К. Памбухчиянц, О.В. Памбухчиянц. – 12-е изд., перераб. и доп. – Москва: Дашков и К°, 2018. – 456 с.: ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495756>
4. Заикина, В.И. Экспертиза меда и способы обнаружения его фальсификации: учебное пособие / В.И. Заикина. – 3-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2019. – 166 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573115>
5. Райкова, Е. Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для бакалавров / Е. Ю. Райкова. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, 2019. — 412 с. — ISBN 978-5-394-03083-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/85297.html>
6. Технология хранения продукции растениеводства : учебник / В.И. Манжесов, Т.Н. Тертычная, С.В. Калашникова и др. ; под общ. ред. В.И.

Манжесова. – Санкт-Петербург: Гиорд, 2018. – 464 с. : ил., табл., схем. –

Режим доступа: по подписке. – URL:

<https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=576411>

7. Шевченко, В.В. Товароведение и экспертиза качества сырья и продукции из морских объектов промысла: учебное пособие / В.В. Шевченко, И.В. Асфондырова. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2018. – 130 с. : табл., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL:
<https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=484087>

6.3 Интернет ресурсы

1. <http://twirpx.com> – Все для студентов
2. <http://www.logistpro.ru> – Логистический ресурс
3. www.gks.ru – Госкомстат РФ www.economy.gov.ru-Министерство экономического развития и торговли РФ
4. www.vsegost.com – Библиотека ГОСТов

7. Критерии оценки умений, навыков (в том числе и заявленных компетенций)

Руководителем осуществляется контроль за проведением студентами научно-исследовательской работы и выполнением ее программы. Итоговая аттестация по научно-исследовательской работе проводится в форме дифференцированного зачета (зачета с оценкой). По итогам защиты отчёта студенту выставляется оценка с учетом, указанных ниже критериев.

«Отлично» - необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой научно-исследовательской работы задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

«Хорошо» - необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения задания выполнены, качество выполнения большинства из них

оценено достаточно высоко; однако: отдельные практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, имеются недочеты в выполнении заданий.

«Удовлетворительно» - необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой научно-исследовательской работы заданий выполнены, однако: некоторые из выполненных заданий содержат ошибки, некоторые практические навыки работы не сформированы.

«Неудовлетворительно» - необходимые практические навыки работы не сформированы, большинство предусмотренных программой научно-исследовательской работы заданий не выполнено либо качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному; выполненные учебные задания научно-исследовательской работы содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения учебных заданий научно-исследовательской работы.

8. Материально-техническое обеспечение научно-исследовательской работы

Учебно-лабораторная база и библиотечный фонд института, производственная база торговых предприятий.

Компьютерный класс и мультимедийные установки, глобальная сеть Интернет, интернет - справочники и т.п.

Защита отчетов о проведении научно-исследовательской работы должна проводиться в аудитории, обеспеченной мультимедийным оборудованием.

9. Методические указания по выполнению программы научно-исследовательской работы

Общие указания

Студенты выполняют научно-исследовательскую работу на функциональных рабочих местах в соответствии с профилем подготовки: в институте с использованием научно-исследовательской лаборатории и

библиотечного фонда и в торговых предприятиях (в организациях) разных форм собственности.

Студент должен явиться на место выполнения научно-исследовательской работы и выбыть в сроки, указанные в учебном плане. Рабочее время студентов практикантов определяется в соответствии с действующим в институте и на предприятии (в организации) внутренним трудовым распорядком и режимом работы.

Руководство научно-исследовательской работой

Студент получает рабочую программу научно-исследовательской работы, направление на соответствующее предприятие (в организацию) (в том случае, если научно-исследовательская работа выполняется на предприятии), индивидуальное задание, которое выдается руководителем научно-исследовательской работы от института.

Руководство научно-исследовательской работой студентов осуществляется преподавателями кафедры «Товароведения и экспертизы качества» (учебно-методическое руководство), назначенными приказом директора по институту; и представителями предприятия, назначенными его администрацией на весь период научно-исследовательской работы.

Руководитель научно-исследовательской работы от института выдает студенту индивидуальное задание, контролирует посещаемость предприятия (организации), выполнение индивидуальных заданий, проверяет отчеты, принимает защиту отчетов.

Руководитель научно-исследовательской работы от предприятия (организации) знакомит студента с административно-хозяйственной структурой розничного или оптового торгового предприятия, организует своевременное проведение инструктажа по технике безопасности, информирует о мероприятиях по охране труда; осуществляет табельный учет работы студентов-практикантов; контролирует соблюдение трудовой дисциплины; предоставляет студентам возможность пользоваться соответствующей документацией и оказывает помощь в подборе материалов для выполнения

отчетов по научно-исследовательской работе; по окончании выполнения научно-исследовательской работы дает отзыв.

Студенты при прохождении практики обязаны:

- выполнять задания, предусмотренные программой в соответствии с графиком проведения научно-исследовательской работы;
- подчиняться правилами внутреннего распорядка предприятия (организации);
- строго соблюдать правила техники безопасности и охраны труда на предприятии (в организации);
- собирать необходимый материал для написания отчета;
- ежедневно вести дневник проведения научно-исследовательской работы;
- предоставить отчет, подписанный руководителем научно-исследовательской работы от предприятия (организации), дневник проведения научно-исследовательской работы и характеристику в установленный срок.

Отчетность о результатах выполнения научно-исследовательской работы

По окончании научно-исследовательской работы студент представляет руководителю научно-исследовательской работы от института письменный отчет с заключением и оценкой руководителя научно-исследовательской работы от предприятия (организации). К отчету прилагается оформленный дневник и характеристика.

В дневнике ежедневные записи студента о выполнении работы должны быть подтверждены подписью руководителя научно-исследовательской работы от предприятия (организации).

В характеристике (отзыве) указывается срок проведения научно-исследовательской работы, дается оценка степени выполненной студентом программы научно-исследовательской работы, его отношения к работе, к членам трудового коллектива, уровня подготовки к самостоятельной

деятельности. Характеристика и дневник практики заверяются руководителем кадровой службы и печатью предприятия (организации).

Отчет о результатах выполнения научно-исследовательской работы в обязательном порядке должен включать разделы в соответствии с программой:

1. Теоретическое обоснование исследуемой проблемы (вопроса).

- Анализ источников и подбор материала по основной и дополнительной учебной литературе.

- Анализ источников и подбор материала по научной литературе.

- Анализ источников и подбор материала по технической литературе.

- Анализ источников и подбор материала по нормативным документам.

- Анализ источников и подбор материалов периодической печати.

2. Обоснование методик проведения исследований.

3. Модель (мини-проект, схема) последовательности проведения исследований (экспериментов).

3. Результаты (готовые, прогнозируемые и ожидаемые) проведения исследований (экспериментов).

5. Проект научной публикации и авторской презентации.

- Проект научной публикации.

- Проект авторской презентации.

Порядок оформления отчета

Оформление отчета является заключительным этапом.

Оформление отчета осуществляется в соответствии с ГОСТ 7.32-2001. –

Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления.

Все материалы отчета должны быть сброшюрованы в папки формата А4 (210x297 мм).

Текст отчета должен быть отпечатан компьютерным способом через полтора междустрочных интервала шрифтом Times New Roman (размер

шрифта-14). Текст следует печатать с полями: левое – 20, верхнее – 20, нижнее – 20, правое – 10 мм.

Разрешается использовать компьютерные возможности акцентировать внимание на определенных терминах, определениях, формулах, применяя шрифты разной гарнитуры.

Качество напечатанного текста и оформления иллюстраций, таблиц должно удовлетворять требованию их четкого воспроизведения. В отчете должны быть четкие, не расплывчатые линии, цифры и знаки.

Вписывать в текст отчета отдельные формулы, условные знаки допускается только черными чернилами или черной тушью.

В отчете можно использовать только общепринятые сокращения русских слов и сочетаний.

Разделы, подразделы, пункты и подпункты следует нумеровать арабскими цифрами и записывать с абзацного отступа. Разделы должны иметь порядковую нумерацию в пределах всего текста, за исключением приложений. Введение, выводы и предложения не нумеруются. Заголовки отделяются от текста сверху и снизу интервалами. Подчеркивать заголовки не допускается. Перенос слов в заголовках по тексту не разрешается. Точка в конце заголовка не ставится. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.

Каждый раздел следует начинать с новой страницы.

Страницы работы нумеруют арабскими цифрами. Титульный лист и задание включают в общую нумерацию отчета, но номер не ставят. На последующих страницах номер проставляют в центре нижней части листа без точки. Нумеруют арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту отчета, включая приложения.

Подразделы нумеруют арабскими цифрами в пределах каждого раздела. Номер подраздела состоит из номера раздела и подраздела, разделенных точкой, например, «1.2» (второй подраздел первого раздела).

Пункты нумеруют арабскими цифрами в пределах каждого подраздела. Номер пункта состоит из номеров раздела и подраздела пункта, разделенных точками, например, «1.2.2» (второй пункт второго подраздела первого раздела).

Иллюстрации (таблицы, диаграммы, схемы, графики), которые расположены на отдельных страницах отчета, включают в общую нумерацию страниц.

Иллюстрации (кроме таблиц) обозначаются словом «Рисунок» и нумеруются последовательно арабскими цифрами в пределах всего отчета, за исключением иллюстраций, приведенных в приложениях. Знак № не ставится. Если в отчете приведен только один рисунок, то он обозначается «Рисунок 1».

Слово «Рисунок», номер и название иллюстрации располагают под иллюстрацией.

Таблицы нумеруются последовательно арабскими цифрами в пределах всего отчета, за исключением таблиц, приведенных в приложениях. Знак № не ставится. При переносе части таблицы на другую страницу перед продолжением таблицы пишут слова «Продолжение таблицы 2».

Формулы в работе (если их более одной) нумеруют арабскими цифрами в пределах всего отчета. Номер указывают с правой стороны листа на уровне формулы в круглых скобках, например:(2).

Примечания к таблицам, в которых указывают поясняющие данные, нумеруют последовательно арабскими цифрами, например:

Примечания:

1.....

2.....

Если имеется одно примечание, то после слова «Примечание» ставится точка, и его не нумеруют.

Иллюстрации должны быть расположены так, чтобы их было удобно рассматривать без поворота работы или с поворотом по часовой стрелке. Иллюстрации и таблицы располагают после первой ссылки на них.

Качество иллюстраций должно обеспечивать их четкое воспроизведение. Рисунки должны выполняться на принтере с высоким качеством печати. Фотографии размером меньше А4 должны быть наклеены на стандартные листы белой бумаги.

Помещенные в отчете рисунки и схемы должны иметь порядковую нумерацию, причем номер рисунка и его название помещаются под рисунком.

Цифровой материал, используемый в отчете, желательно приводить в виде таблиц, включаемых в основную часть работы или в приложение. Таблицы, входящие в основной текст отчета, должны иметь сплошную порядковую нумерацию; в тексте делаются ссылки на таблицу.

Таблица должна иметь название, отражающее ее содержание, которое помещается над таблицей. Номер таблицы проставляется слева перед названием.

Если в отчете приводится таблица, заимствованная из литературного источника, надо обязательно делать ссылку на первый источник (можно ссылаться на порядковый номер первоисточника по списку литературы).

Заголовки граф таблиц должны начинаться с прописных букв, подзаголовки – со строчных, если они являются продолжением заголовка и прописных – если не связаны с ним. Слова в названиях граф пишутся без сокращений. Заголовки граф, как правило, записывают параллельно строкам таблицы при необходимости допускается перпендикулярное расположение граф таблицы.

Не допускается ставить кавычки вместо повторяющихся цифр, марок, знаков, математических и химических символов. Если цифровые или иные данные не приводят в какой-либо строке таблицы, то в ней ставят прочерк.

Способ представления разных источников зависит от вида публикации документа (статья, книга, ГОСТ, патент), количества авторов и т.п.

Список использованных источников оформляется в соответствии с требованиями ГОСТа 7.1-2003. Библиографическое описание документа. Общие требования и правила составления.

Сведения об источниках следует располагать в порядке появления ссылок на источнике в отчете, нумеровать арабскими цифрами и печатать с абзацного отступа.

Наименование использованных литературных источников, а также издательства, в котором издана литература, в списке литературы указывается без кавычек.

При ссылке на статью в журнале выходные данные источника, в котором опубликована статья, указываются в следующей последовательности: фамилия и инициалы авторов, название журнала, серия, год, номер, страница, на которой начинается статья. Если журнал не имеет серии или тома, то они в списке не приводятся.

Год издания во всех литературных ссылках дается без указания слова «год» или сокращения «г.»; после года издания ставится точка.

В тексте ссылки на источник даются в соответствии с требованиями ГОСТ Р 7.0.5-2008. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления. Ссылка в тексте на литературный источник делается непосредственно после информации (числовых данных) или конце фразы. При этом указывается порядковый номер ссылки согласно списку литературных источников.

При ссылке на иллюстрации указывают ее порядковый номер, например, рисунок 2; таблица 3.

В тексте отчета должны быть ссылки на все таблицы и рисунки. При этом слово «таблица» и «рисунок» в тексте пишут полностью.

Приложения оформляются как продолжение отчета на последующих ее местах или в виде самостоятельной части. В тексте отчета на все приложения должны быть ссылки. Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение». Заголовок записывают симметрично относительно текста с пропиской буквы отдельной строкой.

Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, Й, О, Ч, Ъ, Ы, Ь.

Подготовка научной публикации

Результаты проведенных научных исследований могут быть представлены в виде устного доклада на конференциях, письменного отчета, статьи в журнале.

Самым распространенным видом научных публикаций являются *тезисы докладов и выступлений*. Это изложенные в краткой форме оригинальные научные идеи по выбранной автором теме. Более значимые научные результаты, которые требуют развернутой аргументации, публикуются в форме *научной статьи*. Выбор места публикации является важным вопросом для автора. Прежде всего, такой выбор зависит от того, насколько узкой теме посвящена статья. Важен и тип статьи: существуют журналы и конференции более теоретические по своему характеру или более прикладные. Наиболее предпочтительными и значимыми являются публикации, прошедшие рецензирование, а также опубликованные в изданиях, рекомендуемых ВАК. При выборе темы публикации важно учесть тематику издания (журнала, сборника), для которого готовится статья. В процессе подготовки стоит изучить опубликованные по данной тематике материалы, которые могут оказаться полезными. Работа может быть посвящена предложению нового подхода или метода решения актуальной задачи, необычному аспекту рассмотрения известной задачи и т.д. Тема научной публикации должна быть очень конкретной, сосредоточенной на особенностях рассматриваемого явления, его влиянии на другие события и явления, сравнении и т.п.

Подготовка тезисов докладов на конференции. Научные конференции периодически проводятся в вузе, где учится бакалавр, а также в других вузах и организациях, имеющих отношение к науке. Нужно только внимательно следить за информацией о них. В таких условиях тезисы докладов – это наиболее доступные научные труды. Основное преимущество тезисов докладов и выступлений – это краткость, которая одновременно является и основным

требованием, предъявляемым к ним. Обычно объем тезисов, представляемых к публикации, составляет от одной до пяти страниц компьютерного текста (на стандартных листах формата А4, кегль 14). Другим требованием является информативность. Для наглядности тезисы могут быть снабжены цифровыми материалами, графиками, таблицами. Основные положения исследования должны излагаться четко и лаконично. Структуру тезисов можно представить следующим образом: – введение: постановка научной проблемы (1 – 3 предложения), обоснование актуальности ее решения (1– 3 предложения); – основная часть: основные пути решения рассматриваемой проблемы, методы, результаты решения; – заключение или выводы (1 – 3 предложения).

Научная статья должна представлять собой законченную и логически цельную публикацию, посвященную конкретной проблеме, как правило, входящей в круг проблем, связанных с темой исследования, в котором участвовал автор.

Цель статьи – дополнить существующее научное знание, поэтому статья должна стать продолжением исследований. Объем статьи превышает объем тезисов и составляет примерно 3 – 20 страниц в зависимости от условий опубликования. Статья должна быть структурирована так же, как и тезисы. Каждая статья должна содержать обоснование актуальности ставящейся задачи (проблемы). Освещение актуальности не должно быть излишне многословным. Главное показать суть проблемной ситуации, нуждающейся в изучении.

Актуальность публикации определяется тем, насколько автор знаком с имеющимися работами. Необходимо дать четкое определение той задачи или проблемы, которой посвящена данная публикация, а также тех процессов или явлений, которые создали проблемную ситуацию. Публикация может быть посвящена исключительно постановке новой актуальной научной задачи, которая еще только требует своего решения, но большую ценность работе придает предложенный автором метод решения поставленной задачи (проблемы). Это может быть принципиально новый метод, разработанный автором или известный метод, который ранее не использовался в данной

области исследований. Следует перечислить все рассмотренные методы, провести их сравнительный анализ и обосновать выбор одного из них. Представление информации следует делать максимально наглядным. Для того чтобы сделать цифровой материал, а также доказательства и обоснование выдвигаемых положений, выводов и рекомендаций более наглядными следует использовать особые формы подачи информации: схемы, таблицы, графики, диаграммы и т.п. Необходимо четко пояснять используемые обозначения, а также давать определение специальным терминам, используемым в публикации. Даже термины, которые (по мнению автора) понятны без пояснений, желательно оговорить словами "... понимаются в общепринятом смысле" и дать ссылку на соответствующие источники.

В заключительной части работы следует показать, в чем состоит научная новизна содержания работы, иными словами, то новое и существенное, что составляет научную и практическую ценность данной работы. Статья обязательно должна завершаться четко сформулированными выводами. Каждый вывод в научной работе должен быть обоснован определенным методом. Например, логическим, статистическим или математическим.

Стиль изложения научной работы может быть различным. Различают стиль научный, отличающийся использованием специальной терминологии, строгостью и деловитостью изложения; стиль научно-популярный, где весьма существенную роль играют доступность и занимательность изложения. Однако это разделение условно. Нужно стремиться к тому, чтобы сочетать строгость научного анализа, конструктивность и конкретность установок с популярным раскрытием живого опыта. Сохраняя строгость научного стиля, полезно обогащать его элементами, присущими другим стилям, добиваться выразительности речевых средств (экспрессии). Необходимо избегать наукообразности, игры в эрудицию. Приведение массы ссылок, злоупотребление специальной терминологией затрудняет понимание мыслей исследователя, делают изложение излишне сложным.

Программа преддипломной практики

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Преддипломная практика является важной составной частью процесса подготовки квалифицированных специалистов в области управления качеством. Это самостоятельная дисциплина учебного плана, интегрированная в учебный процесс и направленная на формирование профессиональных компетенций. В ходе преддипломной практики происходит закрепление и углубление знаний, полученных студентами в процессе теоретического обучения, приобретение необходимых умений, навыков и опыта практической работы.

Нормативными документами, регламентирующими вопросы организации и содержания практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности студентов, являются: ФГОС ВО и ОПОП по направлению подготовки бакалавров 38.03.07 Товароведение.

Преддипломная практика проводится на базе предприятий (организаций) Нижнего Новгорода и Нижегородской области. Она является видом практики, которую студенты проходят в индивидуальном порядке на 4 курсе обучения.

Преддипломная практика формирует у студентов общекультурные, профессиональные компетенции и способности к исполнению обязанностей руководителя службы управления качеством.

Общая трудоемкость практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности составляет 6 зачетных единиц, что составляет 216 академических часов.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущего и промежуточного контроля.

Текущий контроль – собеседование, проверка дневников, оценка выполнения текущих заданий во время контроля практики. Промежуточная аттестация (итоговый контроль по дисциплине) проводится: в восьмом семестре – в форме зачета с оценкой.

1. Требования к преддипломной практике

1.1 Внешние и внутренние требования

Преддипломная практика (Б2.П.3) является разновидностью производственной практики (Б2.П) и входит в раздел «Б 2. Практики» по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение и проводится на четвертом курсе в восьмом семестре.

Преддипломная практика в соответствии с требованиями ФГОС ВО, ОПОП ВО и Учебного плана по направлению 38.03.07 Товароведение должна формировать следующие компетенции:

ОК-6 - способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

ОК-7 - способность к самоорганизации и самообразованию;

ОПК-2 - способность применять инструменты управления качеством;

ПК-9 - способность вести необходимую документацию по созданию системы обеспечения качества и контролю ее эффективности;

ПК-10 - способность участвовать в проведении корректирующих и превентивных мероприятий, направленных на улучшение качества;

ПК-11 - способность идти на оправданный риск при принятии решений;

ПК-12 - умение консультировать и прививать работникам навыки по аспектам своей профессиональной деятельности;

ПК-15 – способность пользоваться системами моделей объектов (процессов) деятельности, выбирать (строить) адекватные объекту модели;

СПК-1 - умение распознавать элементы введения в заблуждение потребителей относительно свойств товаров в виде некорректных элементов маркетинга и рекламной поддержки;

СПК-2 - способность определять признаки ассортиментной, качественной, количественной, партионной и информационной идентификации

1.2 Место преддипломной практики в учебном процессе

Преддипломная практика является обязательным разделом основной образовательной программы (ОПОП) бакалавриата и представляет собой вид

учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Для успешного прохождения преддипломной практики необходимы знания и умения по дисциплинам, изучаемым в соответствии с Учебными планами подготовки бакалавров по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение», профиль «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров». Форма, время проведения и трудоемкость преддипломной практики определены ОПОП ВО и Учебным планом подготовки бакалавров.

Форма проведения практики. Практика проводится в форме профессиональной деятельности студентов на функциональных рабочих местах в соответствии с профилем подготовки на предприятиях (в организациях) разных форм собственности.

Местоположение прохождения практики. В качестве баз преддипломной практики выбираются предприятия, отвечающие следующим требованиям:

- соответствовать профилю подготовки студента и виду практики;
- иметь сферы деятельности, предусмотренные программой практики;
- располагать квалифицированными кадрами для руководства практикой студентов.

Местом прохождения преддипломной практики могут быть розничные и оптовые предприятия, реализующие продовольственные и непродовольственные товары, имеющие долю ассортиментных позиций продовольственных товаров не менее 50%.

Время прохождения практики. Преддипломная практика проводится по графику учебного процесса в 8 семестре обучения, общая продолжительность составляет 4 недели.

Прохождение практики базируется на освоении следующих дисциплин: Теоретические основы товароведения и экспертизы, Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология, Товароведение однородных групп продовольственных товаров, Товароведение однородных групп

непродовольственных товаров, Безопасность товаров, Таможенная экспертиза, Экономика предприятия, Организация и управление коммерческой деятельностью, Защита прав потребителей, Коммуникативная политика в сфере торговли, Методы социологических исследований товарного рынка, Информационное обеспечение коммерческой деятельности, Методология оценки конкурентоспособности потребительских товаров, Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров, Маркетинг, Логистика, Рынок продовольственных товаров, Управление качеством, Бухгалтерский учет, Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения, Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения, Анализ ассортимента продовольственных товаров, Оборудование предприятий торговли, Товароведение упаковочных материалов и тары для продовольственных товаров, Технология хранения и транспортировки продовольственных товаров, Товарный менеджмент, Микробиология однородных групп продовольственных товаров, санитария и гигиена, Сенсорный анализ, Товароведение и экспертиза комбинированных товаров и функциональных продуктов питания, Товарный консалтинг и аудит качества, Товароведные критерии формирования качества потребительских товаров, Экспертная оценка жизненного цикла однородных групп товаров, Практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущего и промежуточного контроля.

Текущий контроль – собеседование, проверка дневников, оценка выполнения текущих заданий во время контроля практики. Промежуточная аттестация (итоговый контроль по дисциплине) проводится: в восьмом семестре – в форме зачета с оценкой.

2. Цели и задачи практики. Требования к результатам прохождения преддипломной практики

Цель преддипломной практики: закрепление теоретических знаний, полученных студентами за время обучения, приобретение необходимых практических навыков в организации торгово-технологических процессов и проведении товарной экспертизы, приобретение необходимых профессиональных компетенций для подготовки бакалавров по направлению «Товароведение» выполнению функций руководителя торговой организации, начальника торгово-коммерческой службы, товароведа, администратора.

Задачи:

- изучение структуры управления предприятия (организации), функций отдельных подразделений и должностных лиц;
- разработка рекомендаций по улучшению деятельности предприятия (организации);
- выработка системных, экономически обоснованных решений по совершенствованию деятельности предприятия (организации);
- приобретение навыка убедительно излагать свои предложения и добиваться их внедрения на предприятии (в организации);
- подбор и обработка фактического материала по теме выпускной квалификационной работы (индивидуальное задание).

В результате прохождения практики студент должен:

знать:

- форму собственности торгового предприятия (организации), его правовое положение и режим работы;
- структуру управления предприятия (организации), функции отдельных его подразделений и должностных лиц;
- функциональные обязанности должностных лиц руководящего звена.

уметь:

- анализировать систему управления торгово-технологическим процессом и организацию проведения товарной экспертизы на предприятии (в организации);
- определять уровень эффективности деятельности предприятия (организации);

- осуществлять подбор и обработку фактического материала по теме выпускной квалификационной работы (индивидуальное задание).

владеть:

- навыками практической деятельности, развития самостоятельности и инициативности по решению правовых, коммерческих, производственных и других вопросов;
- методиками оценки уровня эффективности деятельности предприятия (организации).

3. Организационно-методические данные преддипломной практики

Общая трудоемкость производственной практики составляет 6 зачетных единиц (216 часов), их распределение по семестрам представлено в таблице 1.

Таблица 1 – Распределение трудоемкости производственной практики по семестрам для очной формы обучения

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	зач ед.	час. (недели)	по семестрам 8
Общая трудоемкость учебной практики по учебному плану	6	216 (4 недели)	216 (4 недели)
Самостоятельная работа	6	216 (4 недели)	216 (4 недели)
Выполнение программы практики	6	216 (4 недели)	216 (4 недели)
Вид контроля:			
Зачет с оценкой			+

4. Структура и содержание преддипломной практики

4.1 Структура преддипломной практики

Таблица 2 – Структура преддипломной практики

Модуль 1. Аналитически-оценочный этап (преддипломная практика)	
Модульная единица 1. Анализ результатов эффективности действующей системы менеджмента качества на предприятии (в организации)	Модульная единица 2. Выполнение индивидуального задания

4.2 Трудоемкость модулей и модульных единиц преддипломной практики

Таблица 3 – Трудоемкость модулей и модульных единиц

Наименование модулей и модульных единиц	Всего часов на модуль	Самостоятельная работа
Модуль 1. Аналитически-оценочный этап (преддипломная практика)	216	216
<i>Модульная единица 1.</i> Анализ и оценка работы торгового предприятия за определенный период	100	100
<i>Модульная единица 2.</i> Выполнение индивидуального задания	116	116
Итого	216	216

4.3 Содержание модулей преддипломной практики

Модуль 1. Аналитически-оценочный этап (преддипломная практика)

Модульная единица 1. Анализ и оценка работы торгового предприятия за определенный период

Форма собственности предприятия, его правовое положение, режим работы. Система ценообразования в современных условиях работы предприятия торговли. Оформление документации, связанной с поставкой и реализацией товаров. Устройство и планировка розничного торгового предприятия, эффективность использования торговой площади. Основные показатели коммерческой деятельности за отчетные периоды. Структура управления розничного торгового предприятия, функции отдельных подразделений и должностных лиц. Социальная сфера предприятия (стиль руководства, обеспечение социальной защищенности трудового коллектива в условиях рынка, социально-психологические приемы и методы управления, умение взаимодействовать с работниками различного уровня социальной значимости, квалификации и компетентности). Организация работы с кадрами в данном розничном звене (порядок приема, заключения контрактов, коллективных и индивидуальных трудовых соглашений, аттестации, перевода, повышения квалификации и увольнения работников). Средства рекламы,

применяемые на предприятии, их характеристики и эффективность использования. Организация кассового хозяйства, учет движения денежных средств и порядок сдачи денежной выручки в банк. Формы материальной ответственности, применяемые в розничном звене. Организация охраны предприятия.

Студент должен знать: форму собственности торгового предприятия, его правовое положение и режим работы; систему ценообразования в современных условиях работы предприятия торговли; устройство и планировку розничного торгового предприятия; структуру управления розничного торгового предприятия, функции отдельных его подразделений и должностных лиц; социальную сферу предприятия (стиль руководства, обеспечение социальной защищенности трудового коллектива в условиях рынка, социально-психологические приемы и методы управления, умение взаимодействовать с работниками различного уровня социальной значимости, квалификации и компетентности); организацию работы с кадрами в данном розничном звене (порядок приема, заключения контрактов, коллективных и индивидуальных трудовых соглашений, аттестации, перевода, повышения квалификации и увольнения работников); средства рекламы, применяемые на предприятии, их характеристики и эффективности использования; организацию кассового хозяйства, учета движения денежных средств и порядка сдачи денежной выручки в банк; формы материальной ответственности, применяемые в розничном звене; организацию охраны предприятия.

Студент должен уметь: оформлять документацию, связанную с поставкой и реализацией товаров; производить расчет эффективности использования торговой площади; использовать основные показатели коммерческой деятельности за отчетные периоды для анализа эффективности работы предприятия.

Модульная единица 2. Выполнение индивидуального задания

Выполнение индивидуального задания по подбору и обработке фактического материала по теме выпускной квалификационной работы.

Студент должен знать: структуру и содержание выпускной квалификационной работы.

Студент должен уметь: осуществлять подбор и обработку фактического материала по теме выпускной квалификационной работы.

5. Взаимосвязь компетенций с материалом преддипломной практики

Таблица 5 – Взаимосвязь компетенций с материалом практики

Компетенции	Модульные единицы
ОК-6 - способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	1 - 2
ОК-7 - способность к самоорганизации и самообразованию	1 - 2
ОПК-2 - способность применять инструменты управления качеством	1 - 2
ПК-9 - способность вести необходимую документацию по созданию системы обеспечения качества и контролю ее эффективности	1 - 2
ПК-10 - способность участвовать в проведении корректирующих и превентивных мероприятий, направленных на улучшение качества	1 - 2
ПК-11 - способность идти на оправданный риск при принятии решений	1 - 2
ПК-12 - умение консультировать и прививать работникам навыки по аспектам своей профессиональной деятельности	1 - 2
ПК-15 – способность пользоваться системами моделей объектов (процессов) деятельности, выбирать (строить) адекватные объекту модели	1 - 2
СПК-1 - умение распознавать элементы введения в заблуждение потребителей относительно свойств товаров в виде некорректных элементов маркетинга и рекламной поддержки	1 - 2
СПК-2 - способность определять признаки ассортиментной, качественной, количественной, партионной и информационной идентификации	1 - 2

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение преддипломной практики

6.1 Основная литература

1. Авксентьева, А.В. Выпускная квалификационная работа бакалавра в вопросах и ответах: учебно-методическое пособие / А.В. Авксентьева, Ю.А. Сентерев ; Университет ИТМО. – Санкт-Петербург: Университет ИТМО, 2019. – 56 с. : ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=564004>
2. Асфондьярова, И.В. Товароведение и экспертиза качества мясных и рыбных товаров: учебное пособие / И.В. Асфондьярова, В.В. Шевченко. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2018. – 140 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=487755>
3. Гаджинский, А.М. Логистика: учебник / А.М. Гаджинский. – 21-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2017. – 419 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495765>
4. Елисеева, Л.Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей: учебник для бакалавров / Л.Г. Елисеева, Т.Н. Иванова, О.В. Евдокимова. – 3-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2018. – 374 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496067>
5. Касторных, М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: учебник / М.С. Касторных, В.А. Кузьмина, Ю.С. Пучкова. – 6-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2018. – 328 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=229290>
6. Криштафович, В.И. Физико-химические методы исследования: учебник / В.И. Криштафович, Д.В. Криштафович, Н.В. Еремеева. – 2-е изд. – Москва: Дашков и К°, 2018. – 208 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573128>

7. Максимец, Н.В. Мерчандайзинг с основами ассортиментной политики : учебное пособие / Н.В. Максимец ; Поволжский государственный технологический университет. – Йошкар-Ола : Поволжский государственный технологический университет, 2017. – 100 с. : табл., схем., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=483700>
8. Мирзоев, А.М. Фальсификация пищевых продуктов: учебное пособие / А.М. Мирзоев, М.И. Дмитриченко. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2020. – 210 с.: табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=574018>
9. Памбухчиянц, О.В. Технология розничной торговли: учебник / О.В. Памбухчиянц. – 9-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2019. – 288 с.: ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=116036>
10. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: учебник / Т.И. Чалых, Е.Л. Пехташева, Е.Ю. Райкова и др. ; под ред. Т.И. Чалых, Н.В. Умаленовой. – 3-е изд., стер. – Москва : Дашков и К°, 2020. – 760 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=572966>
11. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова и др. ; под ред. Л.Г. Елисеевой. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 950 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496166>
12. Экспертиза специализированных пищевых продуктов: качество и безопасность / Л.А. Маюрникова, В.М. Позняковский, Б.П. Суханов и др.; под общ. ред. В.М. Позняковского. – 2-е изд., испр. и доп. – Санкт-Петербург : Гиорд, 2016. – 448 с. : ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=430641>

6.2 Дополнительная литература

1. Асфондьярова, И. В. Теоретические основы товароведения и экспертизы потребительских товаров: учебное пособие / И. В. Асфондьярова, К. В. Илларионова. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2019. — 150 с. — ISBN 978-5-9909159-3-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/80505.html>
2. Вытовтов, А.А. Современные методы идентификации, определения подлинности и оценки качества продуктов питания: учебное пособие / А.А. Вытовтов. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2019. — 230 с. : табл., граф., ил. — Режим доступа: по подписке. — URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=574025>
3. Дашков, Л.П. Организация, технология и проектирование предприятий (в торговле): учебник / Л.П. Дашков, В.К. Памбухчиянц, О.В. Памбухчиянц. — 12-е изд., перераб. и доп. — Москва: Дашков и К°, 2018. — 456 с.: ил. — (Учебные издания для бакалавров). — Режим доступа: по подписке. — URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495756>
4. Заикина, В.И. Экспертиза меда и способы обнаружения его фальсификации: учебное пособие / В.И. Заикина. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К°, 2019. — 166 с.: ил. — Режим доступа: по подписке. — URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573115>
5. Райкова, Е. Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для бакалавров / Е. Ю. Райкова. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, 2019. — 412 с. — ISBN 978-5-394-03083-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/85297.html>
6. Технология хранения продукции растениеводства : учебник / В.И. Манжесов, Т.Н. Тертычная, С.В. Калашникова и др. ; под общ. ред. В.И. Манжесова. — Санкт-Петербург: Гиорд, 2018. — 464 с. : ил., табл., схем. — Режим доступа: по подписке. — URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=576411>

7. Шевченко, В.В. Товароведение и экспертиза качества сырья и продукции из морских объектов промысла: учебное пособие / В.В. Шевченко, И.В. Асфондырова. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2018. – 130 с. : табл., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL:
<https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=484087>

6.3 Интернет ресурсы

1. <http://twirpx.com> – Все для студентов
2. <http://www.logistpro.ru> – Логистический ресурс
3. www.gks.ru – Госкомстат РФ www.economy.gov.ru-Министерство экономического развития и торговли РФ
4. www.vsegost.com – Библиотека ГОСТов

7. Критерии оценки умений, навыков (в том числе и заявленных компетенций)

Руководителем практики осуществляется контроль за прохождением студентами практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности и выполнением ее программы. Итоговая аттестация по практике проводится в форме дифференцированного зачета (зачета с оценкой). По итогам защиты отчёта студенту выставляется оценка с учетом, указанных ниже критериев.

«Отлично» - необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой практики задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

«Хорошо» - необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено достаточно высоко; однако: отдельные практические навыки работы с

освоенным материалом сформированы недостаточно, имеются недочеты в выполнении заданий.

«Удовлетворительно» - необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой практики заданий выполнены, однако: некоторые из выполненных заданий содержат ошибки, некоторые практические навыки работы не сформированы.

«Неудовлетворительно» - необходимые практические навыки работы не сформированы, большинство предусмотренных программой практики заданий не выполнено либо качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному; выполненные учебные задания практики содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения учебных заданий практики.

8. Материально-техническое обеспечение преддипломной практики

Компьютерный класс и мультимедийные установки, глобальная сеть Интернет, интернет - справочники и т.п.

Защита отчетов о прохождении преддипломной практики должна проводиться в аудитории, обеспеченной мультимедийным оборудованием.

9. Методические указания по выполнению программы преддипломной практики

Общие указания

Студенты проходят практику на предприятиях (в организациях) различных форм собственности. Студент должен явиться на предприятие (в организацию) и выбыть в сроки, указанные в договоре на практику. В период прохождения преддипломной практики студенты исполняют обязанности руководителя подразделения торгового предприятия (организации).

Рабочее время студентов-практикантов определяется в соответствии с действующим на предприятии внутренним трудовым распорядком и режимом работы.

Руководство практикой

Студент получает рабочую программу практики, направление на практику на предприятие (в организацию), индивидуальное задание, которое выдается руководителем практики от института.

Руководство практикой студентов на предприятии (в организации) осуществляется преподавателями кафедры «Товароведения и экспертизы качества» (учебно-методическое руководство), назначенными приказом директора по институту; и представителями предприятия (организации), назначенными его администрацией на весь период практики.

Руководитель практики от института выдает студенту индивидуальное задание, контролирует посещаемость практики, выполнение индивидуальных заданий, проверяет отчеты, принимает защиту отчетов.

Руководитель практики от предприятия (организации) знакомит студента с административно-хозяйственной структурой розничного или оптового торгового предприятия (производственного предприятия или организации сервиса), организует своевременное проведение инструктажа по технике безопасности, информирует о мероприятиях по охране труда; осуществляет табельный учет работы студентов-практикантов; контролирует соблюдение трудовой дисциплины; предоставляет студентам возможность пользоваться соответствующей документацией и оказывает помощь в подборе материалов для выполнения отчетов по практике; по окончании практики дает отзыв.

Студенты при прохождении практики обязаны:

- выполнять задания, предусмотренные программой в соответствии с графиком прохождения практики;
- подчиняться правилам внутреннего распорядка предприятия (организации) и нести ответственность за выполненную работу наравне со штатными работниками;
- строго соблюдать правила техники безопасности и охраны труда на предприятии (в организации);
- собирать необходимый материал для написания отчета;

- ежедневно вести дневник прохождения практики;
- предоставить отчет, подписанный руководителем практики от предприятия (организации), дневник прохождения практики и характеристику в установленный срок.

Отчетность по практике

По окончании практики студент представляет руководителю практики от института письменный отчет с заключением и оценкой руководителя практики от предприятия (организации). К отчету прилагается оформленный дневник и характеристика.

В дневнике ежедневные записи студента о выполнении работы должны быть подтверждены подписью руководителя практики от предприятия (организации).

В характеристике (отзыве) указывается срок прохождения практики, дается оценка степени выполненных студентом программы практики, его отношения к работе, к членам трудового коллектива, уровня подготовки к самостоятельной деятельности. Характеристика и дневник практики заверяются руководителем кадровой службы и печатью предприятия (организации).

Отчет по преддипломной практике

в обязательном порядке должен включать разделы:

1. Анализ и оценка работы торгового предприятия за определенный период

- Форма собственности предприятия, его правовое положение, режим работы.
- Система ценообразования в современных условиях работы предприятия торговли.
- Оформление документации, связанной с поставкой и реализацией товаров.
- Устройство и планировка розничного торгового предприятия, эффективность использования торговой площади.
- Основные показатели коммерческой деятельности за отчетные периоды.
- Структура управления розничного торгового предприятия, функции отдельных подразделений и должностных лиц.

- Социальная сфера предприятия (стиль руководства, обеспечение социальной защищенности трудового коллектива в условиях рынка, социально-психологические приемы и методы управления, умение взаимодействовать с работниками различного уровня социальной значимости, квалификации и компетентности).
- Организация работы с кадрами в данном розничном звене (порядок приема, заключения контрактов, коллективных и индивидуальных трудовых соглашений, аттестации, перевода, повышения квалификации и увольнения работников).
- Средства рекламы, применяемые на предприятии, их характеристики и эффективность использования.
- Организация кассового хозяйства, учет движения денежных средств и порядок сдачи денежной выручки в банк.
- Формы материальной ответственности, применяемые в розничном звене.
- Организация охраны предприятия.

2. Индивидуальное задание

Текст отчета не требует подробного изложения теоретических положений: он должен включать конкретный материал практической деятельности предприятия.

Отчеты оформляются на листах бумаги стандартного формата А4 и брошюруются, нумерация начинается с титульного листа, форма которого приведена в приложении 1. Общий объем отчета составляет 15-20 страниц.

Отчеты защищаются с дифференцированной оценкой. При оценке результатов практики учитывается качество прохождения практики, содержание отчетов, ответов на вопросы и отзывы руководителя от предприятия.

Защита отчета проводится в институте.

На оформление и защиту отчета отводится 2 дня.

Студент обязан защитить отчет о сроки, предусмотренные учебной программой. Студентам, проработавшим на практике меньше положенного срока, срок практики распоряжением деканата продлевается за счет каникул и времени, свободного от занятий.

Порядок оформления отчета

Оформление отчета является заключительным этапом.

Оформление отчета осуществляется в соответствии с ГОСТ 7.32-2001. – Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления.

Все материалы отчета должны быть сброшюрованы в папки формата А4 (210x297 мм).

Текст отчета должен быть отпечатан компьютерным способом через полтора междустрочных интервала шрифтом Times New Roman (размер шрифта-14). Текст следует печатать с полями: левое – 20, верхнее – 20, нижнее – 20, правое – 10 мм.

Разрешается использовать компьютерные возможности акцентировать внимание на определенных терминах, определениях, формулах, применяя шрифты разной гарнитуры.

Качество напечатанного текста и оформления иллюстраций, таблиц должно удовлетворять требованию их четкого воспроизведения. В отчете должны быть четкие, не расплывчатые линии, цифры и знаки.

Вписывать в текст отчета отдельные формулы, условные знаки допускается только черными чернилами или черной тушью.

В отчете можно использовать только общепринятые сокращения русских слов и сочетаний.

Разделы, подразделы, пункты и подпункты следует нумеровать арабскими цифрами и записывать с абзацного отступа. Разделы должны иметь порядковую нумерацию в пределах всего текста, за исключением приложений. Введение, выводы и предложения не нумеруются. Заголовки отделяются от текста сверху и снизу интервалами. Подчеркивать заголовки не допускается. Перенос слов в заголовках по тексту не разрешается. Точка в конце заголовка

не ставится. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.

Каждый раздел следует начинать с новой страницы.

Страницы работы нумеруют арабскими цифрами. Титульный лист и задание включают в общую нумерацию отчета, но номер не ставят, На последующих страницах номер проставляют в центре нижней части листа без точки. Нумеруют арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту отчета, включая приложения.

Подразделы нумеруют арабскими цифрами в пределах каждого раздела. Номер подраздела состоит из номера раздела и подраздела, разделенных точкой, например, «1.2» (второй подраздел первого раздела).

Пункты нумеруют арабскими цифрами в пределах каждого подраздела. Номер пункта состоит из номеров раздела и подраздела пункта, разделенных точками, например, «1.2.2» (второй пункт второго подраздела первого раздела).

Иллюстрации (таблицы, диаграммы, схемы, графики), которые расположены на отдельных страницах отчета, включают в общую нумерацию страниц.

Иллюстрации (кроме таблиц) обозначаются словом «Рисунок» и нумеруются последовательно арабскими цифрами в пределах всего отчета, за исключением иллюстраций, приведенных в приложениях. Знак № не ставится. Если в отчете приведен только один рисунок, то он обозначается «Рисунок 1».

Слово «Рисунок», номер и название иллюстрации располагают под иллюстрацией.

Таблицы нумеруются последовательно арабскими цифрами в пределах всего отчета, за исключением таблиц, приведенных в приложениях. Знак № не ставится. При переносе части таблицы на другую страницу перед продолжением таблицы пишут слова «Продолжение таблицы 2».

Формулы в работе (если их более одной) нумеруют арабскими цифрами в пределах всего отчета. Номер указывают с правой стороны листа на уровне формулы в круглых скобках, например, (2).

Примечания к таблицам, в которых указывают поясняющие данные, нумеруют последовательно арабскими цифрами, например:

Примечания:

1.....

2.....

Если имеется одно примечание, то после слова «Примечание» ставится точка, и его не нумеруют.

Иллюстрации должны быть расположены так, чтобы их было удобно рассматривать без поворота работы или с поворотом по часовой стрелке. Иллюстрации и таблицы располагают после первой ссылки на них.

Качество иллюстраций должно обеспечивать их четкое воспроизведение. Рисунки должны выполняться на принтере с высоким качеством печати. Фотографии размером меньше А4 должны быть наклеены на стандартные листы белой бумаги.

Помещенные в отчете рисунки и схемы должны иметь порядковую нумерацию, причем номер рисунка и его название помещаются под рисунком.

Цифровой материал, используемый в отчете, желательно приводить в виде таблиц, включаемых в основную часть работы или в приложение. Таблицы, входящие в основной текст отчета, должны иметь сплошную порядковую нумерацию; в тексте делаются ссылки на таблицу.

Таблица должна иметь название, отражающее ее содержание, которое помещается над таблицей. Номер таблицы проставляется слева перед названием.

Если в отчете приводится таблица, заимствованная из литературного источника, надо обязательно делать ссылку на первый источник (можно ссылаться на порядковый номер первоисточника по списку литературы).

Заголовки граф таблиц должны начинаться с прописных букв, подзаголовки – со строчных, если они являются продолжением заголовка и прописных – если не связаны с ним. Слова в названиях граф пишутся без сокращений. Заголовки граф, как правило, записывают параллельно строкам

таблицы при необходимости допускается перпендикулярное расположение граф таблицы.

Не допускается ставить кавычки вместо повторяющихся цифр, марок, знаков, математических и химических символов. Если цифровые или иные данные не приводят в какой-либо строке таблицы, то в ней ставят прочерк.

Способ представления разных источников зависит от вида публикации документа (статья, книга, ГОСТ, патент), количества авторов и т.п.

Список использованных источников оформляется в соответствии с требованиями ГОСТа 7.1-2003. Библиографическое описание документа. Общие требования и правила составления.

Сведения об источниках следует располагать в порядке появления ссылок на источнике в отчете, нумеровать арабскими цифрами и печатать с абзацного отступа.

Наименование использованных литературных источников, а также издательства, в котором издана литература, в списке литературы указывается без кавычек.

При ссылке на статью в журнале выходные данные источника, в котором опубликована статья, указываются в следующей последовательности: фамилия и инициалы авторов, название журнала, серия, год, номер, страница, на которой начинается статья. Если журнал не имеет серии или тома, то они в списке не приводятся.

Год издания во всех литературных ссылках дается без указания слова «год» или сокращения «г.»; после года издания ставится точка.

В тексте ссылки на источник даются в соответствии с требованиями ГОСТ Р 7.0.5-2008. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления. Ссылка в тексте на литературный источник делается непосредственно после информации (числовых данных) или конце фразы. При этом указывается порядковый номер ссылки согласно списку литературных источников.

При ссылке на иллюстрации указывают ее порядковый номер, например, рисунок 2; таблица 3.

В тексте отчета должны быть ссылки на все таблицы и рисунки. При этом слово «таблица» и «рисунок» в тексте пишут полностью.

Приложения оформляются как продолжение отчета на последующих ее местах или в виде самостоятельной части. В тексте отчета на все приложения должны быть ссылки. Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение». Заголовок записывают симметрично относительно текста с пропиской буквы отдельной строкой.

Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, Й, О, Ч, Ь, Ы, Ъ.

ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ ВЫПУСКНИКОВ ОПОП

Государственная итоговая аттестация выпускника является обязательной, проводится после освоения ОПОП.

Государственная итоговая аттестация по направлению подготовки «Товароведение» включает защиту выпускной квалификационной работы (ВКР).

Проведение государственной итоговой аттестации регламентируется Типовым положением о вузе, действующим положением об государственной итоговой аттестации. ВКР в целом ориентирована на будущую практическую деятельность бакалавра на торговых (производственных) предприятиях. Ряд выпускных квалификационных работ должны выполняться по заданию этих предприятий и лучшие из них рекомендуются Государственной экзаменационной комиссией к внедрению.

Темы, по которым готовятся и защищаются выпускные квалификационные работы (бакалаврские работы) выпускниками направления подготовки 38.03.07 Товароведение, определяются областью, объектами, видами профессиональной деятельности и содержанием подготовки, потребностями заинтересованных работодателей в сфере торговли, производства и оказания услуг. Конкретные наименования тем формулируются исходя из актуальности вопросов, выносимых на рассмотрение в период подготовки работы и профессиональных предпочтений студентов. Ориентировочный перечень тем приведен ниже.

ВКР выполняется на четвёртом году освоения ОПОП. Время, отводимое на подготовку ВКР, составляет 8 недель. ВКР выполняется по результатам преддипломной практики по тематике, согласованной с руководителем и утверждённой выпускающей кафедрой. На основе требований ФГОС ВО и рекомендаций УМО вузов по соответствующему направлению подготовки разработаны и утверждены требования к содержанию, объёму и структуре выпускных квалификационных работ.

Тематика выпускных квалификационных работ определяется кафедрой в соответствии с перечнем дисциплин профессионального блока учебного плана.

Студенту предоставляется право выбора темы ВКР и научного руководителя.

Темы ВКР утверждаются приказом директора филиала.

Выпускающая кафедра назначает для ВКР руководителей из числа ППС кафедры. По отдельным разделам работы назначаются консультанты из числа профильных сотрудников других кафедр института.

ВКР в обязательном порядке проходит внутреннюю экспертизу, которая проводится рецензентами, в роли которых выступают руководящие инженерно-технические работники отраслевых предприятий и ППС (профессоры и доценты) родственных кафедр других вузов.

Защита ВКР происходит в виде публичных слушаний Государственной аттестационной комиссией доклада студента и ответов на задаваемые вопросы. Во время защиты зачитывается внешняя рецензия и характеристика деловых и социальных качеств выпускника, выданная деканатом.

Для оценки качества освоения ОПОП на этапе аттестации студентов-выпускников формируется и утверждается государственная экзаменационная комиссия (ГЭК). Срок действия комиссии – один календарный год.

Примерная тематика выпускных квалификационных работ по направлению 38.03.07 Товароведение

1. Формирование ассортимента и экспертиза хлебобулочных изделий
2. Формирование ассортимента и экспертиза плодовых вин
3. Формирование ассортимента и экспертиза пряностей
4. Формирование ассортимента и экспертиза рыбных пресервов
5. Формирование ассортимента и экспертиза ликероводочных изделий
6. Формирование ассортимента и экспертиза мясных субпродуктов
7. Формирование ассортимента и экспертиза сыров рассольных
8. Формирование ассортимента и экспертиза масла растительного

9. Формирование ассортимента и экспертиза концентрированных томатных продуктов
10. Формирование ассортимента и экспертиза мороженых креветок
11. Формирование ассортимента и экспертиза энергетических напитков
12. Формирование ассортимента и экспертиза конфет
13. Формирование ассортимента и экспертиза безалкогольных газированных напитков
14. Формирование ассортимента и экспертиза тортов
15. Формирование ассортимента и экспертиза мяса кур, индеек, уток
16. Формирование ассортимента и экспертиза маргарина
17. Формирование ассортимента и экспертиза консервов овощных натуральных
18. Формирование ассортимента и экспертиза масла сливочного
19. Формирование ассортимента и экспертиза сыров твёрдых и сверхтвёрдых (тёрочных)
20. Сравнительная характеристика ассортиментных позиций и ассортиментной идентификации продуктов детского питания отечественного и импортного производства.
21. Сравнительная характеристика ассортиментных позиций и ассортиментной идентификации колбасных изделий отечественного и импортного производства
22. Сравнительная оценка ассортиментных позиций печенья и ассортиментной идентификации печенья отечественного и зарубежного производства
23. Сравнительная характеристика ассортиментных позиций и ассортиментной идентификации отечественных и импортных овощных консервов
24. Сравнительная характеристика ассортиментных позиций и ассортиментной идентификация отечественных и импортных рыбных консервов

25. Сравнительная оценка формирования ассортимента и ассортиментной идентификации пива в зависимости от особенностей технологии
26. Сравнительная оценка формирования ассортимента и ассортиментной идентификации фруктов сушеных в зависимости от сырьевого и технологического признаков
27. Сравнительная оценка формирования ассортимента и ассортиментной идентификации икры в зависимости от вида лососевых рыб и качества сырья
28. Сравнительная оценка потребительских свойств мягкого сыра моцарелла итальянского и отечественного производства
29. Сравнительная оценка потребительских свойств мягкого сыра камамбер французского и отечественного производства
30. Сравнительная оценка потребительских свойств рассольного сыра фета греческого и отечественного производства
31. Оценка потребительских свойств масла оливкового
32. Оценка потребительских свойств кофе растворимого
33. Оценка потребительских свойств чая черного и зеленого
34. Оценка потребительских свойств варенья, джема, конфитюра, повидла
35. Оценка потребительских свойств консервированных компотов
36. Оценка потребительских свойств майонеза
37. Оценка потребительских свойств консервированных оливок
38. Сравнительная характеристика качества и потребительских свойств продуктов питания на мясной основе для детей раннего возраста
39. Сравнительная характеристика качества и потребительских свойств продуктов питания на молочной основе для детей раннего возраста
40. Сравнительная характеристика качества и потребительских свойств продуктов питания на плодоовощной основе для детей раннего возраста
41. Сравнительная характеристика качества и потребительских свойств продуктов питания на зерновой основе для детей раннего возраста
42. Анализ эффективности импортозамещения сыров

43. Анализ эффективности импортозамещения мандаринов
44. Анализ эффективности импортозамещения мяскокопченостей и ветчинных изделий
45. Импортозамещение при формировании ассортимента и ассортиментной идентификации свежих томатных и тыквенных плодов
46. Импортозамещение при формировании ассортимента и ассортиментной идентификации плавленых и переработанных сыров
47. Идентификация и решение проблем фальсификации чая
48. Идентификация и решение проблем фальсификации кофе
49. Идентификация и решение проблем фальсификации масла сливочного
50. Идентификация и решение проблем фальсификации коньяка
51. Идентификация и решение проблем фальсификации пива
52. Идентификация и решение проблем фальсификации колбасных изделий

5. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОП

5.1. Кадровое обеспечение

Подготовку по направлению 38.03.07 Товароведение осуществляет квалифицированный профессорско-преподавательский состав.

Реализация программы бакалавриата обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы бакалавриата на условиях гражданско-правового договора.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата составляет более 70%.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень или ученое звание, в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, составляет более 50%.

Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы бакалавриата (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет) в общем числе работников, реализующих программу бакалавриата, составляет более 10%.

5.2. Материально-техническое обеспечение

С учетом требований ФГОС ВО по данному направлению подготовки учебный процесс полностью обеспечен материально-технической базой для проведения всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы

обучающихся, предусмотренных учебным планом вуза, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Учебный процесс подготовки по данному направлению полностью обеспечен лекционными аудиториями с презентационным оборудованием. Существует возможность выхода в сеть Интернет, в том числе, в процессе проведения занятий. Специализированные аудитории оснащены соответствующим лабораторным оборудованием для проведения лабораторных занятий при изучении учебных дисциплин базовой части, формирующих у обучающихся умения и навыки в области следующих дисциплин: химии; физики; микробиологии; товароведения и экспертизы однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров; инструментальных физико-химических методов исследования потребительских товаров; кабинет торгового оборудования.

Материально техническое обеспечение соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 38.03.07Товароведение.

Образовательный процесс проходит в учебных аудиториях для проведения лекционных, практических (семинарских) занятий, лабораторных практикумов. Помещения для проведения лекционных, практических занятий укомплектованы необходимой специализированной учебной мебелью и техническими средствами для представления учебной информации студентам. Имеются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающих показ тематических иллюстраций во время проведения лекционных занятий по дисциплинам учебного плана.

5.3. Информационно-библиотечное обеспечение

Основная профессиональная образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам.

Каждый обучающийся обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечной системе, содержащей издания учебной,

учебно-методической и иной литературы по основным изучаемым дисциплинам и сформированной на основании прямых договоров с правообладателями. Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной учебной литературы. Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания.

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным, поисковым системам и к сайту удаленного обучения ГБОУ ВО НГИЭУ.

Источниками комплектования библиотеки являются: ООО «Питер Пресс», ООО «Образовательно-издательский центр «Академия», ЗАО «Издательский дом МЭИ», ООО «ЮРАЙТ», ООО «ИЗДАТЕЛЬСТВО ЮНИТИ-ДАНА», ООО «Научно-издательский центр ИНФРА-М», ООО «Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», ООО «КноРус», ООО «Издательство Лань», ООО «Торговый дом «Феникс», АНО ИИЦ «Статистика России».

Состав фонда систематически анализируется на предмет пополнения и обновления. Финансирование библиотеки достаточное, осуществляется за счет бюджетных и внебюджетных средств института. Единый библиотечный фонд формируется в соответствии с учебными планами и образовательными программами, картотекой книгообеспеченности учебного процесса, тематическим планом комплектования и информационными запросами читателей. Библиотека приобретает отечественные издания учебной, научной, справочной литературы, аудиовизуальные и электронные документы, подписывается на периодические издания по профилю образовательных программ в печатном и электронном виде. Приоритетными направлениями в комплектовании является приобретение литературы по экономическим,

техническим, гуманитарным, социальным, физико-математическим наукам, информатики, информационным технологиям, пищевой промышленности.

Пользователями библиотеки являются студенты всех форм обучения, бакалавры, аспиранты, слушатели курсов повышения квалификации, научные сотрудники. Для пользователей открыт доступ к Электронной библиотеке НГИЭУ; ЭБС «КнигаФонд»; Электронная библиотека Учебно-методического объединения в области инфокоммуникационных технологий и систем связи (УМО ИКТиСС); Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки (ЭБД РГБ); Федеральная корпоративная электронная библиотека ВУЗов; Электронному справочнику «ИНФОРМИО»; POLPRED.COM ОБЗОР СМИ, ЭБС «Троицкий мост», ЭБС «Университетская библиотека онлайн»

Периодические издания по программе подготовки – «Высшая школа 21 века», «Высшее образование в России», «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов», «Товаровед продовольственных товаров», «Управление качеством», «Стандарты и качество», «Стандарты и мониторинг в образовании», «Сертификация с прил. «Менеджмент: горизонты ИСО», «Современная торговля», «Гастроном», «Вопросы питания», «Гостиничное дело», «Логистика сегодня», «Наука и жизнь», «Кадровый менеджмент», «Образование личности», «Образовательные учреждения», «Современный ресторан», «Общепит: бизнес и искусство», «Питание и общество», «Пищевая промышленность», «Ресторанные ведомости», «Химия и технология пищевых продуктов», «Кондитерское производство», «Инновации в образовании», «Экономика отраслей пищевой промышленности», «Вузовский вестник», «Земля Нижегородская», «Аргументы и факты», «Будь здоров», «Вокруг света», «Кадровая служба и управление», «Студенчество. Диалоги о воспитании».

Интернет-ресурсы:

Интернет-ресурсы:

Обеспечение образовательного процесса ЭБС

ЭБС «IPRbooks» правообладатель: Общество с ограниченной ответственностью «Ай Пи Эр Медиа» (RU). Гражданско-правовой договор № 2035/16 от 19.05.2016 на сумму 95500 руб. Доступ открыт с 19.05.16 по 23.07.2017 г. Количество доступов- 1500

ЭБС «Университетская библиотека» правообладатель: Общество с ограниченной ответственностью ООО «НексМедиа» (RU). Договор об оказании информационных услуг № 220-08/16 от 01.09.2016г. на сумму 56000 руб. Доступ открыт с 01.09.2016г. по 28.08.2017г. Количество доступов- 1000

ЭБС «Троицкий мост» правообладатель: Общество с ограниченной ответственностью «Издательский дом «Троицкий мост» (RU)». Гражданско-правовой договор № 1810/16СЭ от 14.11.2016г. на сумму 67500 руб. Доступ открыт с 14.11.15 г. по 14.11. 2017 г. Количество доступов-500

В учебном процессе используются следующие информационные технологии:

1. Справочно-правовая система «Консультант Плюс».
2. Программный продукт «ИНЭК-Холдинг» (финансовый анализ, экономический анализ, бизнес планирование).
3. Электронные учебники по дисциплинам.
4. Microsoft Windows,
5. MSOffice

ОПОП обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам. Общее количество экземпляров учебной и учебно-методической литературы библиотеки ИПТД – 43268экз. Каждый обучающийся обеспечен доступом к внешним полнотекстовым базам данных и электронной библиотечной системе.

6. ХАРАКТЕРИСТИКИ СРЕДЫ ВУЗА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ (СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ) КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ

«Институт пищевых технологий и дизайна» - филиал ГБОУ ВО «Нижегородский государственный инженерно-экономический университет» создан 01 октября 2011 года. Учредитель института – Правительство Нижегородской области, функции учредителя выполняет Министерство образования Нижегородской области. Образовательная деятельность осуществляется на 3 факультетах:

- факультет сервиса,
- технологический факультет,
- факультет технологии и дизайна.

Институт активно работает с предприятиями и организациями – стратегическими партнёрами ИПТД, среди них: Администрация Нижнего Новгорода; Администрация Автозаводского района; ООО «Ашан», Торговый дом «Народный», X5Retail Group, ООО «Продукт-сервис», Spar? ООО «Парк Отель», НП «Ассоциация рестораторов и Отельеров Нижегородской области», ООО ГК «ПИР», ООО «Лека», ООО «Весенние инвестиции», ООО «Золотая вилка». Непрерывно совершенствуется материальная и учебно-лабораторная база института. Институт оснащён современным лабораторным оборудованием, мультимедийными и интерактивными комплексами.

Развивается международная деятельность института. Ведется плодотворное сотрудничество с ДААД (Немецкой службой академических обменов). Долговременные партнёрские связи установлены с германским учебным центром «Дойла - Нинбург», Государственной высшей профессиональной школой г. Калиш (Польша), Университетом Вайнштефан и университетом Гумбольта (Германия), Аграрным университетом в Пловдиве (Болгария), университетом «ОВИДИУС» (Румыния), Текстильным университетом г. Ухань КНР, Шихэцзийским университетом КНР, Университетом естественных наук г. Люблин Польша, Технологическим университетом (Греция), Арцахским государственным университетом (Нагорный Карабах).

Проводятся ежегодные международные студенческие научно-практические конференции, совмещаемые с путешествием на теплоходе. В них участвуют делегации из Германии, Болгарии, Румынии, Сербии, Польши, Абхазии, США.

Основные направления педагогической, воспитательной и научно-исследовательской деятельности института, определяющие концепцию формирования среды вуза, обеспечивающей развитие социально-личностных компетенций, закреплены в его Уставе. По различным направлениям деятельности в институте существует целый ряд подразделений и общественных организаций, созданных для развития личности и управления социально-культурными процессами, способствующих укреплению нравственных, гражданских, патриотических и общекультурных качеств обучающихся.

Научная библиотека ИПТД обеспечивает учебный процесс необходимой учебной и методической литературой, ведёт большую культурно-просветительскую, научно-библиографическую и гражданско-патриотическую работу.

В «Институте пищевых технологий и дизайна» воспитательная деятельность рассматривается как важная и неотъемлемая часть непрерывного многоуровневого образовательного процесса.

Воспитательная деятельность регламентируется нормативными документами основной целью, которых является социализация личности будущего конкурентоспособного специалиста с высшим профессиональным образованием, обладающего высокой культурой, интеллигентностью, социальной активностью, качествами гражданина-патриота.

Основные направления воспитательной деятельности: духовно-нравственное воспитание; гражданско-патриотическое и правовое воспитание; профессионально-трудовое воспитание; эстетическое воспитание; физическое воспитание; экологическое воспитание.

На основании программы воспитательной деятельности в институте разработаны и утверждены планы воспитательной работы факультетов, а также реализуются разнообразные проекты по различным направлениям воспитательной деятельности. Студенты института имеют возможность реализовать свой творческий потенциал в студиях, творческих коллективах, кружках, секциях, которые функционируют при ИПТД.

В целях решения важных вопросов жизнедеятельности студенческой молодежи, развития ее социальной активности, поддержки и реализации социальных инициатив, обеспечения прав обучающихся на участие в управлении образовательным процессом в институте создан Студенческий совет.

Всё это свидетельствует о том, что в Институте пищевых технологий и дизайна сформирована необходимая среда для обеспечения глубокого развития общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников.

Важную роль в воспитательном процессе играют традиционные массовые корпоративные мероприятия института. Основными направлениями воспитательной работы являются: нравственно-эстетическое и гражданско-правовое воспитание студентов, профилактика наркомании и социально-опасных явлений, формирование культуры здорового образа жизни. В институте организована служба психологической поддержки студентов. Активно работают органы студенческого самоуправления. Студенческим советом ежегодно проводится комплекс мероприятий по адаптации студентов 1 курса к условиям обучения в институте. Всю внеаудиторную работу координирует отдел по воспитательной работе ИПТД.

Институт осуществляет целенаправленную внеаудиторную работу. Ставится задача не только подготовить грамотного, квалифицированного специалиста, обладающего профессионально значимыми качествами, но и формировать гражданские, нравственные качества личности. Имеются музыкальные и танцевальные коллективы, команд КВН. Делегации института принимают участие в всероссийских студенческих форумах. Активно ведётся

спортивная и физкультурно-оздоровительная работа. В институте несколько спортивных команд по игровым видам спорта. Имеется спортивно-оздоровительная база в посёлке Васильсурск - месте слияния рек Волга и Сура.

В институте функционирует система морального и материального поощрения за достижения в учебе, активное участие в общественной жизни вуза, развитие социокультурной среды. Формами поощрения за достижения в учебе и внеучебной деятельности студентов являются:

- грамоты, дипломы,
- благодарности;
- повышенные стипендии и др.

В Институте пищевых технологий и дизайна – филиал Нижегородского инженерно-экономического университета воспитательная деятельность рассматривается как важная и неотъемлемая часть непрерывного многоуровневого образовательного процесса.

Развивая основные направления государственной молодежной политики в сфере образования, руководство института совместно с общественными организациями, студенческим самоуправлением, опираясь на высокий интеллектуальный потенциал классического института, системно и взаимообусловлено решает задачи образования, науки и воспитания.

В основу воспитательной работы в ИПТД положена концепция модернизации российского образования, которая отмечает, что воспитание является органичной составляющей педагогической деятельности, интегрированной в общий процесс обучения и развития студентов. В ИПТД созданы все необходимые формы активного участия студенчества в этой работе через сформированные выборные социальные институты посредством участия своих представителей или непосредственно путем личного участия через совет факультета, СНО, различные общественные организации, органы студенческого самоуправления и т.д.

Для решения задач социально-культурного воспитания студентов в институте организуются профессиональные конкурсы для прохождения стажировки в зарубежных странах/

Институт пищевых технологий и дизайна – филиал Нижегородского инженерно-экономического университета для формирования социально-культурной среды имеет: тренажерный зал; спортивный зал; выставочный зал; мультимедийные классы.

7.НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ЗНАНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению подготовки оценка качества включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОПОП ВО осуществляется в соответствии нормативными документами института.

7.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Фонды оценочных средств и конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний и промежуточной аттестации по каждой дисциплине содержатся в рабочих программах дисциплин и доводятся до сведения обучающихся в течение первых недель обучения.

Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации включают: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику проектов, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

Оценочные средства разработаны на основании структурной матрицы компетенций в соответствии с ОПОП направления подготовки 38.03.07 Товароведение.

7.2 Государственная итоговая аттестация выпускников ОПОП

Государственная итоговая аттестация выпускника является обязательной, проводится после освоения ОПОП.

Государственная итоговая аттестация по направлению подготовки Товароведение включает защиту выпускной квалификационной работы (ВКР).

Проведение государственной итоговой аттестации регламентируется Типовым положением о вузе, действующим положением об государственной итоговой аттестации. ВКР в целом ориентирована на будущую практическую деятельность бакалавра на предприятиях сервиса. Ряд выпускных квалификационных работ должны выполняться по заданию этих предприятий и лучшие из них рекомендуются Государственной экзаменационной комиссией к внедрению.

Темы, по которым готовятся и защищаются выпускные квалификационные работы (бакалаврские работы) выпускниками направления подготовки 38.03.07 – Товароведение, определяются областью, объектами, видами профессиональной деятельности и содержанием подготовки, потребностями заинтересованных работодателей в сфере социальных услуг. Конкретные наименования тем формулируются исходя из актуальности вопросов, выносимых на рассмотрение в период подготовки работы и профессиональных предпочтений студентов. Ориентировочный перечень тем приведен ниже.

ВКР выполняется на четвёртом году освоения ОПОП. Время, отводимое на подготовку ВКР, составляет 8 недель. ВКР выполняется по результатам преддипломной практики по тематике, согласованной с руководителем и утверждённой выпускающей кафедрой. На основе требований ФГОС ВО и рекомендаций УМО вузов по соответствующему направлению подготовки

разработаны и утверждены требования к содержанию, объёму и структуре выпускных квалификационных работ.

Тематика выпускных квалификационных работ определяется кафедрой в соответствии с перечнем дисциплин профессионального блока учебного плана.

Студенту предоставляется право выбора темы ВКР и научного руководителя.

Темы ВКР утверждаются приказом директора филиала.

Выпускающая кафедра назначает для ВКР руководителей из числа ППС кафедры и работников, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы. По отдельным разделам работы назначаются консультанты из числа профильных сотрудников других кафедр института.

Защита ВКР происходит в виде публичных слушаний Государственной экзаменационной комиссией доклада студента и ответов на задаваемые вопросы. Во время защиты зачитывается внешняя рецензия и характеристика деловых и социальных качеств выпускника, выданная деканатом.

Для оценки качества освоения ОПОП на этапе аттестации студентов-выпускников формируется и утверждается государственная экзаменационная комиссия (ГЭК). Срок действия комиссии – один календарный год.

7.3 Примерная тематика выпускных квалификационных работ по направлению 38.03.07 Товароведение профиль «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»

1. Формирование ассортимента и экспертиза хлебобулочных изделий
2. Формирование ассортимента и экспертиза плодовых вин
3. Формирование ассортимента и экспертиза пряностей
4. Формирование ассортимента и экспертиза рыбных пресервов
5. Формирование ассортимента и экспертиза ликероводочных изделий
6. Формирование ассортимента и экспертиза мясных субпродуктов
7. Формирование ассортимента и экспертиза сыров рассольных

8. Формирование ассортимента и экспертиза масла растительного
9. Формирование ассортимента и экспертиза концентрированных томатных продуктов
10. Формирование ассортимента и экспертиза мороженых креветок
11. Формирование ассортимента и экспертиза энергетических напитков
12. Формирование ассортимента и экспертиза конфет
13. Формирование ассортимента и экспертиза безалкогольных газированных напитков
14. Формирование ассортимента и экспертиза тортов
15. Формирование ассортимента и экспертиза мяса кур, индеек, уток
16. Формирование ассортимента и экспертиза маргарина
17. Формирование ассортимента и экспертиза консервов овощных натуральных
18. Формирование ассортимента и экспертиза масла сливочного
19. Формирование ассортимента и экспертиза сыров твёрдых и сверхтвёрдых (тёрочных)
20. Сравнительная характеристика ассортиментных позиций и ассортиментной идентификации продуктов детского питания отечественного и импортного производства.
21. Сравнительная характеристика ассортиментных позиций и ассортиментной идентификации колбасных изделий отечественного и импортного производства
22. Сравнительная оценка ассортиментных позиций печенья и ассортиментной идентификации печенья отечественного и зарубежного производства
23. Сравнительная характеристика ассортиментных позиций и ассортиментной идентификации отечественных и импортных овощных консервов

24. Сравнительная характеристика ассортиментных позиций и ассортиментной идентификация отечественных и импортных рыбных консервов
25. Сравнительная оценка формирования ассортимента и ассортиментной идентификации пива в зависимости от особенностей технологии
26. Сравнительная оценка формирования ассортимента и ассортиментной идентификации фруктов сушеных в зависимости от сырьевого и технологического признаков
27. Сравнительная оценка формирования ассортимента и ассортиментной идентификации икры в зависимости от вида лососевых рыб и качества сырья
28. Сравнительная оценка потребительских свойств мягкого сыра моцарелла итальянского и отечественного производства
29. Сравнительная оценка потребительских свойств мягкого сыра камамбер французского и отечественного производства
30. Сравнительная оценка потребительских свойств рассольного сыра фета греческого и отечественного производства
31. Оценка потребительских свойств масла оливкового
32. Оценка потребительских свойств кофе растворимого
33. Оценка потребительских свойств чая черного и зеленого
34. Оценка потребительских свойств варенья, джема, конфитюра, повидла
35. Оценка потребительских свойств консервированных компотов
36. Оценка потребительских свойств майонеза
37. Оценка потребительских свойств консервированных оливок
38. Сравнительная характеристика качества и потребительских свойств продуктов питания на мясной основе для детей раннего возраста
39. Сравнительная характеристика качества и потребительских свойств продуктов питания на молочной основе для детей раннего возраста
40. Сравнительная характеристика качества и потребительских свойств продуктов питания на плодоовощной основе для детей раннего возраста

41. Сравнительная характеристика качества и потребительских свойств продуктов питания на зерновой основе для детей раннего возраста
42. Анализ эффективности импортозамещения сыров
43. Анализ эффективности импортозамещения мандаринов
44. Анализ эффективности импортозамещения мяскопченостей и ветчинных изделий
45. Импортозамещение при формировании ассортимента и ассортиментной идентификации свежих томатных и тыквенных плодов
46. Импортозамещение при формировании ассортимента и ассортиментной идентификации плавленых и переработанных сыров
47. Идентификация и решение проблем фальсификации чая
48. Идентификация и решение проблем фальсификации кофе
49. Идентификация и решение проблем фальсификации масла сливочного
50. Идентификация и решение проблем фальсификации коньяка
51. Идентификация и решение проблем фальсификации пива
52. Идентификация и решение проблем фальсификации колбасных изделий