

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Мичуринский государственный аграрный университет»

Кафедра продуктов питания, товароведения и технологии переработки  
продукции животноводства

УТВЕРЖДЕНА  
решением учебно-методического совета  
университета  
(протокол №8 от 23 апреля 2025 г.)

УТВЕРЖДАЮ  
Председатель учебно-методического  
совета университета  
Р.А. Чмир  
«23» апреля 2025 г.

## **АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ**

Направление подготовки – 38.07.04 Товароведение

Направленность (профиль) – Товароведение сельскохозяйственного сырья и  
продовольственных товаров

Квалификация - магистр

Мичуринск – 2025

Оригинал документа хранится на кафедре продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства

**Б1. ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)**  
**Б1.О. ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ ЧАСТЬ**

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Б1.О.01 «ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели освоения дисциплины: обучение основам профессионального общения на иностранном языке в устной и письменной форме в типичных ситуациях; практическое владение специальным языком, применением во всех видах профессиональной деятельности; овладение профессиональной лексикой и языковыми клише.
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	УК-4 способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия; УК-5 способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия; УК-6 способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки.
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : общепринятые формы профессиональной документации; структуру коммерческого письма; бизнес-реалии, профессиональную терминологию; культурные традиции профессионального общения в странах изучаемого языка. <u>уметь</u> : общаться на иностранном языке, использовать иностранный язык в межличностном общении и в рамках профессиональной коммуникации; понимать устную монологическую и диалогическую речь на бытовые, социальные и деловые темы; правильно составлять деловые письма; грамотно и корректно вести деловую переписку; работать с источниками информации (текущей прессой, письмами, телеграммами, рекламными проспектами); общаться по телефону; устраивать деловые встречи, презентации. <u>владеть</u> : владеть одним из иностранных языков как средством коммуникации в рамках сложившейся специализированной терминологии профессионального международного общения; основными языковыми клише, относящимися к различным видам профессиональной деятельности; профессиональными основами речевой коммуникации (аудирование, чтение, говорение, письмо); лексическим минимумом ключевых слов, которые содержат основную информацию делового общения; навыками работы с коммерческой корреспонденцией (письмо, факс, телекс, электронная почта, запрос, заказ, рекламации и другие); владеть навыками самостоятельной, творческой работы; умение организовать свой труд; способность порождать новые идеи, находить подходы к их реализации.
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров Тема 1.1. Состояние рынка продовольственных товаров. Тема 1.2. Пищевая ценность продуктов питания. Тема 1.3. Оценка качества продовольственных товаров. Тема 1.4. Хранение продовольственных товаров Тема 1.5. Консервирование продовольственного сырья. Раздел 2. Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров. Тема 2.1. Зерномучные товары. Тема 2.2. Плодоовощные товары Тема 2.3. Молочные товары. Тема 2.4. Мясные товары
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	Практические занятия, самостоятельная работа
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	Тесты, контрольная работа, реферат.

ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	Зачет
---------------------------------	-------

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
Б1.О.02 «ПРОЕКТИРОВАНИЕ НОВЫХ ВИДОВ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»**

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели освоения дисциплины: приобретение навыков проектирования пищевых продуктов с детерминированным набором признаков, отвечающих физиологической, психологической, региональной и другим спецификам питания различных групп населения на основе комбинирования животного и растительного сырья.
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	УК-1 способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий; ОПК-3 способен применять международные нормативные правовые акты и нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере управления качеством и безопасностью товаров.
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : классификацию комбинированных продуктов питания; методы планирования эксперимента и компьютерного проектирования рецептур; показатели пищевой ценности; нормы физиологической потребности пищевых компонентов; принципы пищевой и аналитической комбинаторики; особенности питания детей и пожилых людей; медико-биологические требования, предъявляемые к различным пищевым продуктам. <u>уметь</u> : проектировать и оптимизировать рецептуру и технологию нового пищевого продукта; определить показатели пищевой ценности; обосновать способ обогащения заданного продукта биологически активными веществами; разработать рекомендации по созданию продуктов питания для детей разного возраста и пожилых людей; <u>владеть</u> : методами определения пищевой и энергетической ценности пищевых продуктов; методикой планирования эксперимента и обработки экспериментальных данных; способами внесения микронутриентов в пищевые продукты; методами определения витаминов и минеральных веществ; навыками конструирования продуктов питания на принципах пищевой и аналитической комбинаторики.
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Раздел 1. Теоретические и практические основы проектирования рецептур пищевых продуктов с заданными свойствами и составом. Раздел 2. Создание рецептур пищевых продуктов с заданными свойствами и составом. Раздел 3 Методология компьютерного проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	Тестовые задания, реферат
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b>	Зачет

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
Б1.О.03 «СОВРЕМЕННЫЕ МЕТОДЫ ОБНАРУЖЕНИЯ ФАЛЬСИФИЦИРОВАННОЙ  
И КОНТРАФАКТНОЙ ПРОДУКЦИИ»**

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели освоения дисциплины: формирование компетенций в области анализа качества сырья и продуктов питания; овладение современными инструментальными методами, которые наиболее широко используются в современной аналитической практике при обнаружении фальсифицированной и контрафактной продукции; приобретение теоретических знаний и практических умений и навыков в области современных методов обнаружения фальсифицированной и контрафактной продукции.
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	УК-1 способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий УК-6 способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки. ОПК-1 способен применять естественнонаучные и экономические знания при решении управленческих и(или) исследовательских задач в товароведении и смежных сферах.
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	В результате освоения дисциплины, обучающиеся должны: <u>знать</u> : основные представления о социальной и этической ответственности, правила поведения в нестандартных ситуациях, современные методы и средства аналитической деятельности, действующие законодательные акты, регламентирующие качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов, современные методы обнаружения фальсифицированной и контрафактной продукции, теоретическую и практическую сущность процессов производства различных пищевых продуктов; методы контроля сырья, технологических процессов и готовой продукции, требования действующих стандартов; факторы, влияющие на качество сырья и готовой продукции. <u>уметь</u> : определять последовательность действий в нестандартных ситуациях и нести социальную и этическую ответственность за принятые решения; ставить цели и решать аналитические задачи с применением современных методов и средств применять законодательные и нормативно-правовые акты в области товароведения и экспертизы товаров; использовать современные методы обнаружения фальсифицированной и контрафактной продукции, выбирать режимы выработки пищевых продуктов с учетом конкретных условий производства и требований потребителя; организовывать работу по улучшению качества продукции; пользоваться нормативно-технической литературой, осуществлять технологический контроль качества продукции. <u>владеть</u> : подходами к оценке действий в нестандартных ситуациях и нести за них социальную и этическую ответственность; основными методами и средствами анализа и использования методов и средств аналитической деятельности для постановки целей, и решения исследовательских задач; знанием положений основных нормативных правовых актов и нормативных документов и способностью применять их в своей профессиональной деятельности; современными методами обнаружения фальсифицированной и контрафактной продукции, способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	1. Органолептические методы обнаружения фальсифицированной и контрафактной продукции 2. Оптические методы обнаружения фальсифицированной и контрафактной продукции 3. Электрохимические методы обнаружения фальсифицированной и контрафактной продукции

	4. Хроматографические методы обнаружения фальсифицированной и контрафактной продукции 5. Микробиологические методы обнаружения фальсифицированной и контрафактной продукции
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	Тестовые задания, реферат
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b>	Зачет

### АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.О.04 «ТОВАРНЫЙ КОНСАЛТИНГ»

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели освоения дисциплины: формирование у обучающихся основ знаний об основных понятиях товарного консалтинга, особенностях и тенденциях его развития в современных условиях.
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	УК-3 способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели; УК-5 способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия; ОПК-4 способен проводить научные исследования в товароведении и смежных сферах, критически оценивать их результаты и применять для решения профессиональных задач.
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	В результате освоения дисциплины, обучающиеся должны: <u>знать</u> : содержание основных понятий – товарный консалтинг, консалтинговые услуги; систему организации оказания консалтинговых услуг; состав и структуру международных консалтинговых организаций; виды и характеристику консалтинговых услуг в сфере производства и торговли; <u>уметь</u> : проводить анализ состояния и перспектив развития товарного консалтинга; прогнозировать перспективные тенденции развития международного консалтинга; ориентироваться в особенностях представления консалтинговых услуг; <u>владеть</u> : теоретическими аспектами товарного консалтинга в сфере обращения товаров; методикой расчета количественных показателей в оценке эффективности предоставления консалтинговых услуг; методами прогнозирования перспективных тенденций развития торговли.
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Основные понятия товарного консалтинга. Виды и характеристика консалтинговых услуг Консультативные услуги Консалтинговые услуги в сфере обращения товаров Международный и отечественный консалтинг
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	Тестирование, реферат
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b>	Экзамен

### АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.О.05 «ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА ОРГАНИЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ»

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели освоения дисциплины: формирование у обучающихся знаний и представлений о качестве органической продукции; принципов и технологических особенностей ее производства; роли в пищевом производстве. Знание данной дисциплины
---------------------------------	--

	необходимо для становления специалиста высокого профессионального уровня в области товароведения и пищевых технологий.
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	ОПК-2 способен применять и разрабатывать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров при решении практических и(или) научных задач в товароведении и смежных сферах; ОПК-3 способен применять международные нормативные правовые акты и нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере управления качеством и безопасностью товаров.
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	В результате освоения дисциплины, обучающиеся должны: <u>знать</u> : ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество; химический состав и потребительские свойства продуктов; факторы, влияющие на пищевую ценность продуктов, а также на их технологические свойства; основы технологии переработки; основы технологии производства; методы оценки качества; условия хранения и транспортировки, порядок реализации продуктов; стандартизацию и подтверждение соответствия продуктов. <u>уметь</u> : правильно отобрать пробы для анализов; определить органолептические, физико-химические и микробиологические методы анализа; в практической деятельности учитывать факторы, влияющие на качество продукции; правильно хранить, транспортировать и реализовать продукты. <u>владеть</u> : методами идентификации; методами экспертизы, определения качества продуктов; методами, способами хранения продуктов и сохранения их качества.
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	1. Классификация и обзор мирового рынка органической продукции 2. Сырье, для производства органической продукции 3. Сертификация органической продукции 4. Товароведная характеристика и экспертиза качества органической продукции растительного происхождения 5. Товароведная характеристика и экспертиза качества органической продукции животного происхождения 6. Товароведная характеристика и экспертиза качества продуктов с органическими ингредиентами
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	Тестирование, реферат
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b>	Зачет

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
Б1.О.06 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЭКОЛОГИЧЕСКОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ»**

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели освоения дисциплины: формирование знаний и умений в области организации и проведения экологической экспертизы; научить принципам и методам оценки воздействия антропогенной и иной деятельности на окружающую природную среду в Российской Федерации; изучение теоретических и законодательно-нормативных основ экологической экспертизы; изучение основных типов и видов хозяйственной деятельности, оказывающих негативное влияние на окружающую природную среду; формирование представления о международной практике в области оценки воздействия на окружающую природную среду.
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	УК-2 способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла; ОПК-4 способен проводить научные исследования в товароведении и смежных сферах, критически оценивать их результаты и применять для решения профессиональных задач.

<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	В результате освоения дисциплины, обучающиеся должны: <u>знать</u> : основные термины и определения в области экологической экспертизы; правовые основы охраны окружающей среды и рационального использования природных ресурсов, порядок проведения экологической экспертизы; закономерности влияния важнейших объектов и видов хозяйственной деятельности на окружающую природную среду. <u>уметь</u> : правильно применять основные термины и понятия в области экологической экспертизы; определять источники загрязнения окружающей среды; участвовать в экологическом мониторинге и экологической экспертизе. <u>владеть</u> : методами экологической экспертизы; навыками применения основ природоохранного законодательства в экологическом мониторинге и экологической экспертизе.
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Тема 1. Основные понятия, правовые и методологические основы экологической экспертизы. Тема 2. Порядок организации и проведения (процедура) государственной экологической экспертиз. Тема 3. Порядок организации и проведения (процедура) общественной экологической экспертизы
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	Тестовые задания
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b>	Зачёт

### АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.О.07 «СОВРЕМЕННЫЕ МЕТОДЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДУКЦИИ АПК»

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели освоения дисциплины: формирование представлений и навыков современных методов экспертизы товаров с целью повышения их качества и наиболее полного удовлетворения потребностей покупателей; изучение объектов экспертизы и основания для ее проведения; умение осуществлять выбор и рациональное использование средств и методов экспертизы; умение организовывать и проводить товароведную экспертизу.
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	ОПК-2 способен применять и разрабатывать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров при решении практических и(или) научных задач в товароведении и смежных сферах; ОПК-4 способен проводить научные исследования в товароведении и смежных сферах, критически оценивать их результаты и применять для решения профессиональных задач.
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : современные научные разработки и изобретения в области совершенствования методов идентификации и экспертизы продукции АПК, включая экспресс-методики; технические регламенты и другие, национальные и международные нормативные документы; системы менеджмента качества товаров. <u>уметь</u> : применять на практике методики исследования и оптимизации ассортимента; применять современные методы исследования качества товаров; оказывать услуги в области товарного консалтинга; составлять акты экспертизы; разрабатывать и поддерживать документацию системы менеджмента качества в структурных подразделениях предприятия. <u>владеть</u> : приемами и методами проведения научно-технических экспертиз товаров; методами идентификации и экспертизы качества товаров; навыками чтения лекций и проведения практических занятий и семинаров в средних специальных и высших учебных заведениях; методологией поиска нормативных документов;



	- методологией поиска технических регламентов; методологией действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил; методами товарной экспертизы; методиками идентификации потребительских товаров; методиками обнаружения фальсификации.
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Тема 1. Предмет, цели и задачи дисциплины. Структура экспертизы Тема 2. Объекты, субъекты и средства товарной экспертизы Тема 3. Органолептические методы Тема 4. Измерительные методы Тема 5. Экспертные методы оценки качества товаров
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	Лекции, практические занятия
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	Тестовые задания, реферат
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b>	Зачёт

## **Б1.В. ЧАСТЬ, ФОРМИРУЕМАЯ УЧАСТНИКАМИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОТНОШЕНИЙ**

### **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **Б1.В.01 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ»**

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели освоения дисциплины: овладение обучающимися необходимыми теоретическими и практическими знаниями по вопросам организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы, предупреждение заболевания людей зооантропонозами и другими болезнями при потреблении пищевых продуктов, а также в профилактике болезней среди скота и птицы, распространяющихся через корма животного происхождения и в соответствии с профессиональными стандартами.
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	ПК-1 способен разрабатывать и внедрять интегрированную систему менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции; ПК-3 способен разрабатывать нормативно-техническую документацию и организовывать процедуру подтверждения соответствия продукции требованиям нормативных документов.
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : основные нормативные документы в соответствии с направлением и профилем подготовки; правовые документы в соответствии с направлением и профилем подготовки; структуру нормативных документов; структуру технических регламентов; методы и проблемы идентификации, способы обнаружения фальсифицированной продукции различных групп потребительских товаров; правила и методы проведения ветеринарно-санитарной экспертизы. <u>уметь</u> : работать с нормативными документами; работать с правовыми документами; работать с техническими регламентами; идентифицировать товары по Общероссийскому классификатору продукции (ОКП) и определять основные показатели качества и показатели безопасности продуктов; проводить отбор проб и определять органолептические и физико-химические показатели качества продовольственных товаров. <u>владеть</u> : методологией поиска нормативных документов; методологией поиска технических регламентов; методологией действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил; методами товарной экспертизы; методиками идентификации потребительских товаров; методиками обнаружения фальсификации; навыками чтения лекций и проведения практических занятий и семинаров в средних специальных и высших учебных заведениях.
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Тема 1. Понятие о ветеринарно-санитарной экспертизе Тема 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов

	Тема 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, рыбных продуктов, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных Тема 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц Тема 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда и продукции растительного происхождения Тема 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	Тестовые задания, реферат
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b>	Экзамен

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
Б1.В.02 «МЕТОДОЛОГИЯ НАУЧНОГО ИССЛЕДОВАНИЯ В ОБЛАСТИ  
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»**

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели освоения дисциплины: овладение обучающимися знаниями и действиями, направленными на формирование рынка участниками коммерческого товарооборота, анализ, оценку и методические подходы к решению актуальных проблем экспертизы, использование опыта анализа в развитии предприятий
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	УК-1 способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий; УК-2 способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла; ПК-3 способен разрабатывать нормативно-техническую документацию и организовывать процедуру подтверждения соответствия продукции требованиям нормативных документов.
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : современные технологии организационного, технико-технологического, финансово-экономического и информационно-компьютерного обеспечения деятельности предприятий в сфере коммерции; факторы коммерции, обуславливающие потенциал предприятия; формы взаимодействия коммерции с субъектами рынка; экономические аспекты формирования рыночного пространства участниками коммерческого товарооборота; способы получения взаимной выгоды участниками сферы коммерции в процессе продвижения товаров от производителей до потребителей; актуальные проблемы коммерции, вызванные ситуациями, возникающими в процессе функционирования предприятий в условиях формирующегося внутреннего рынка России; концептуальные основы развития внутренней торговли Российской Федерации; опыт коммерции: организационно-управленческий аспект; комплексные автоматизированные системы коммерческой информации для анализа макро и микросреды предприятия. <u>уметь</u> : применять современные технологии организации и управления в сфере коммерции; анализировать факторы коммерции и определять их влияние на изменения результативного показателя; организовать эффективное взаимодействие коммерческого предприятия с субъектами рынка; анализировать макро- и микроэкономические показатели коммерции; применять способы получения взаимной выгоды участниками сферы коммерции в условиях конкуренции; оценивать и решать проблемы коммерции при складывающихся рыночных отношениях; обобщать опыт коммерции и использовать его в практике хозяйствования; разрабатывать организационно-методическое обеспечение для анализа макро- и микросреды предприятия. <u>владеть</u> : аналитическими методами для оценки эффективности коммерческой деятельности на предприятиях; умениями и навыками документационного и инфор-

	мационного обеспечения коммерческой деятельности организации; опытом работы с действующими федеральными законами, нормативными и техническими документами, необходимыми для осуществления профессиональной деятельности; осуществлять выбор каналов распределения, поставщиков и торговых посредников.
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Тема 1. Понятие и особенности научно-исследовательской деятельности Тема 2. Общая методология научного исследования Тема 3. Современные методы научного познания. Тема 4. Организация и проведение социологических исследований.
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	Тестовые задания, реферат
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b>	Зачёт

### АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.03 «ФОРМИРОВАНИЕ КАЧЕСТВА СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ»

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели освоения дисциплины: формирование знаний в области товароведения и экспертизы качества сельскохозяйственной продукции, необходимых в процессе профессиональной деятельности; изучение потребительских свойств сельскохозяйственной продукции, дефектов, особенностей производства, хранения, процессов при хранении, транспортировки, предреализационной товарной обработки; умение проводить экспертизу сельскохозяйственной продукции (идентификация и фальсификация, соответствие требованиям нормативно-технической документации)
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	УК-6 способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки; ПК-1 способен разрабатывать и внедрять интегрированную систему менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции.
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : действующие законодательные акты, регламентирующие качество и безопасность сельскохозяйственной продукции; виды, принципы, методы и средства идентификации и товарной экспертизы, порядка её проведения и правил оформления результатов; факторы, влияющие на качество сельскохозяйственной продукции; методы управления основными характеристиками товаров на всех этапах жизненного цикла. <u>уметь</u> : толковать и применять законодательные и нормативно-правовые акты в области товароведения и экспертизы товаров; пользоваться знаниями видов, принципов, методов и средств идентификации и товарной экспертизы, порядка её проведения и правил оформления результатов; пользоваться методами при выполнении различных задач по управлению основными характеристиками товаров на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов. <u>владеть</u> : знанием положений основных нормативных правовых актов и нормативных документов и способностью применять их в своей профессиональной деятельности; знаниями видов, принципов, методов и средств идентификации и товарной экспертизы, порядка её проведения и правил оформления результатов; методами управления основными характеристиками товаров на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ</b>	1. Формирование качества сельскохозяйственного сырья растительного происхождения

<b>ДИСЦИПЛИНЫ</b>	2. Формирование качества сельскохозяйственного сырья животного происхождения
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	Тестовые задания, реферат
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b>	Зачёт

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
Б1.В.04 «ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА»**

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели освоения дисциплины: изучение классификации и ассортимента продуктов; факторов, формирующих качество, особенностей сертификации товаров данной группы; умение проводить экспертизу товаров (идентификация и фальсификация, соответствие требованиям нормативной документации и др.).
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	УК-3 способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели; ПК-2 способен применять современные информационные технологии и управлять развитием стандартизированной системы менеджмента безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке.
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : основные нормативные документы в соответствии с направлением и профилем подготовки; правовые документы в соответствии с направлением и профилем подготовки; структуру нормативных документов; структуру технических регламентов; методы и проблемы идентификации, способы обнаружения фальсифицированной продукции различных групп потребительских товаров; правила и методы проведения товарной экспертизы. <u>уметь</u> : работать с нормативными документами; работать с правовыми документами; работать с техническими регламентами; идентифицировать товары по Общероссийскому классификатору продукции (ОКП) и определять основные показатели качества и показатели безопасности продуктов; проводить отбор проб и определять органолептические и физико-химические показатели качества продовольственных товаров. <u>владеть</u> : методологией поиска нормативных документов; методологией поиска технических регламентов; методологией действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил; методами товарной экспертизы; методиками идентификации потребительских товаров; методиками обнаружения фальсификации; навыками чтения лекций и проведения практических занятий и семинаров в средних специальных и высших учебных заведениях.
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Тема 1. Состояние и перспективы производства и потребления продуктов животноводства Тема 2. Товароведная характеристика и экспертиза качества мяса и мясных товаров Тема 3. Товароведная характеристика и экспертиза качества молока и молочных товаров Тема 4. Товароведная характеристика и экспертиза качества пищевых жиров Тема 5. Товароведная характеристика и экспертиза качества рыбы и рыбных товаров Тема 6. Товароведная характеристика и экспертиза качества морепродуктов
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	Лекции, лабораторные работы, самостоятельная работа

<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	Тестовые задания, вопросы для экзамена
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b>	Экзамен

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
Б1.В.05 «ИННОВАЦИОННЫЙ ПОДХОД К ОБЕСПЕЧЕНИЮ КАЧЕСТВА  
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ»**

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели освоения дисциплины: формирование знаний в области инновационных подходов в обеспечении качества сельскохозяйственной продукции, необходимых в процессе профессиональной деятельности; изучение потребительских свойств сельскохозяйственной продукции, дефектов, особенностей производства, хранения, процессов при хранении, транспортировки, предреализационной товарной обработки; умение проводить экспертизу сельскохозяйственной продукции (идентификация и фальсификация, соответствие требованиям нормативно-технической документации и др.).
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	УК-2 способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла; ПК-1 способен разрабатывать и внедрять интегрированную систему менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции.
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<p>В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:</p> <p><u>знать</u>: действующие законодательные акты, регламентирующие качество и безопасность сельскохозяйственной продукции; факторы, влияющие на качество сельскохозяйственной продукции; методы консалтинга в области систематизации, классификации, кодирования, стандартизации и подтверждения соответствия товаров; методы анализа и критерии оценки актуальных научных проблем; методы управления основными характеристиками товаров на всех этапах жизненного цикла.</p> <p><u>уметь</u>: пользоваться методами анализа показателей деятельности торгового предприятия и применять принципы товарного менеджмента для оптимизации торгового ассортимента и принятия оптимальных управленческих решений; критически анализировать, обобщать и оценивать результаты исследований; осуществлять консалтинг в области систематизации, классификации, кодирования, стандартизации и подтверждения соответствия товаров.</p> <p><u>владеть</u>: способностью анализировать показатели деятельности торгового предприятия и применять принципы товарного менеджмента для оптимизации торгового ассортимента и принятия оптимальных управленческих решений; методами консалтинга в области систематизации, классификации, кодирования, стандартизации и подтверждения соответствия товаров; способностью обобщать и критически оценивать результаты исследований, выявлять и формулировать актуальные научные проблемы</p>
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Инновационные подходы к обеспечению качества сельскохозяйственной продукции растительного происхождения</li> <li>2. Инновационные подходы к обеспечению качества сельскохозяйственной продукции животного происхождения</li> </ol>
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	Тестовые задания, реферат, проект,
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b>	Экзамен



**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
Б1.В.06 «ТОВАРОВЕДЕНИЕ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ  
И ОБОГАЩЕННЫХ ПРОДУКТОВ»**

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели освоения дисциплины: формирование знаний в области товароведения функциональных ингредиентов и обогащенных продуктов, необходимых в процессе профессиональной деятельности; изучение ассортимента и потребительских свойств товаров данной группы; факторов, формирующих их качество (особенности производства, упаковку, условия хранения и транспортирования); пищевой ценности и химического состава; особенности подтверждения соответствия товаров данной группы; изучение факторов сохраняющих качество; умение осуществлять идентификацию и экспертизу товаров, выявлять некачественную, фальсифицированную, контрафактную продукцию.
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	ПК-1 способен разрабатывать и внедрять интегрированную систему менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции; ПК-2 способен применять современные информационные технологии и управлять развитием стандартизированной системы менеджмента безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : факторы, формирующие и сохраняющие качество обогащенных продуктов; номенклатуру потребительских свойств, показателей качества и безопасности обогащенных продуктов; ассортимент данной группы товаров; технические регламенты и другие российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность обогащенных продуктов. <u>уметь</u> : оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации; осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения и реализации товаров данной группы; осуществлять идентификацию и экспертизу обогащенных продуктов; выявлять некачественную, фальсифицированную и контрафактную обогащенную продукцию. <u>владеть</u> : методами и приемами проведения оценки качества и безопасности обогащенных продуктов; методами определения товарных потерь, способами и средствами их снижения; методами и средствами определения показателей ассортимента и качества товаров; способами сохранения качества товаров; методами экспертизы, определения качества обогащенных продуктов; методами определения дефектов товаров данных групп.
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Тема 1. Питание человека и его здоровье. Виды питания Тема 2. Функциональные ингредиенты и их роль в питании человека Тема 3. Обогащенные пищевые продукты Тема 4. Функциональные пищевые продукты
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	Тестовые задания, реферат,
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b>	Экзамен

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
Б1.В.07 «ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ  
РАСТЕНИЕВОДСТВА И САДОВОДСТВА»**

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели освоения дисциплины: формирование знаний в области товароведения и экспертизы качества продукции растениеводства и садоводства, необходимых в процессе профессиональной деятельности; изучение потребительских свойств продукции растениеводства и садоводства, дефектов, особенностей упаковки и маркировки, хранения, процессов при хранении, транспортировки, предреализационной товарной обработки; умение проводить экспертизу продукции растениеводства и садоводства (идентификация и фальсификация, соответствие требованиям нормативно-технической документации и др.).
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	ПК-2 способен применять современные информационные технологии и управлять развитием стандартизированной системы менеджмента безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке; ПК-3 способен разрабатывать нормативно-техническую документацию и организовывать процедуру подтверждения соответствия продукции требованиям нормативных документов.
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : современные методы и средства аналитической деятельности; факторы, влияющие на качество продукции растениеводства и садоводства, причины возникновения и предупреждения дефектов; современные информационные ресурсы и технологии, используемые в профессиональной деятельности; теоретические положения экспертизы, конкурентоспособности продукции, применяемые при консультировании заказчика. <u>уметь</u> : ставить цели и решать аналитические задачи с применением современных методов и средств; выявлять дефекты продукции растениеводства и садоводства и создавать условия для их предупреждения; пользоваться методами современных информационных ресурсов и технологий, используемых в профессиональной деятельности; консультировать заказчиков по вопросам экспертизы, оценки качества, безопасности и оценки конкурентоспособности товаров. <u>владеть</u> : основными методами и средствами анализа и использования методов и средств аналитической деятельности для постановки целей, и решения исследовательских задач; способами и методами обнаружения, предупреждения и устранения дефектов; методами современных информационных ресурсов и технологий, используемых в профессиональной деятельности; знанием алгоритма оценки качества, безопасности и конкурентоспособности продукции растениеводства и садоводства и умением его использовать в профессиональной деятельности
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Раздел 1. Товароведение и экспертиза качества продукции растениеводства Раздел 2. Товароведение и экспертиза качества продукции садоводства
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	Тестовые задания
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b>	Экзамен



**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
Б1.В.08 «ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ ПЕРЕРАБОТКИ  
ИЗ НЕТРАДИЦИОННОГО СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОГО СЫРЬЯ»**

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели освоения дисциплины: формирование знаний в области экспертизы качества продукции переработки из нетрадиционного сельскохозяйственного сырья, необходимых в процессе профессиональной деятельности; изучение потребительских свойств продуктов переработки из нетрадиционного сельскохозяйственного сырья, особенностей производства, хранения, процессов при хранении, транспортировки, предреализационной товарной обработки; умение проводить экспертизу качества продуктов переработки из нетрадиционного сельскохозяйственного сырья (идентификация и фальсификация, соответствие требованиям нормативно-технической документации и др.).
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	ПК-1 способен разрабатывать и внедрять интегрированную систему менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции; ПК-2 способен применять современные информационные технологии и управлять развитием стандартизированной системы менеджмента безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке.
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : действующие законодательные акты, регламентирующие качество и безопасность продуктов переработки из нетрадиционного сельскохозяйственного сырья; виды, принципы, методы и средства идентификации и товарной экспертизы, порядка её проведения и правил оформления результатов; факторы, влияющие на качество продуктов переработки из нетрадиционного сельскохозяйственного сырья; методы управления основными характеристиками продуктов переработки из нетрадиционного сельскохозяйственного сырья на всех этапах жизненного цикла. <u>уметь</u> : толковать и применять законодательные и нормативно-правовые акты в области товароведения и экспертизы товаров; пользоваться знаниями видов, принципов, методов и средств идентификации и товарной экспертизы, порядка её проведения и правил оформления результатов; пользоваться методами при выполнении различных задач по управлению основными характеристиками товаров на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов. <u>владеть</u> : знанием положений основных нормативных правовых актов и нормативных документов и способностью применять их в своей профессиональной деятельности; знаниями видов, принципов, методов и средств идентификации и товарной экспертизы, порядка её проведения и правил оформления результатов; методами управления основными характеристиками товаров на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	1. Характеристика нетрадиционного сельскохозяйственного сырья. 2. Товароведная характеристика основных видов продукции переработки из нетрадиционного сельскохозяйственного сырья. 3. Замораживание и сушка нетрадиционного сельскохозяйственного сырья. 4. Экспертиза качества продукции переработки из нетрадиционного сельскохозяйственного сырья.
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	Тестовые задания, реферат, проект,
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b>	Экзамен



**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Б1.В.09 «ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ТОВАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОГО**  
**СЫРЬЯ И ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»**

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели освоения дисциплины: приобретение теоретических знаний и практических умений и навыков в области идентификации и экспертизы товаров для выявления и предотвращения фальсификации; изучение целей, задач, назначения, принципов идентификационной и товарной экспертизы однородных групп товаров; изучение видов идентификации товаров; изучение видов товарных экспертиз; установление идентифицирующих признаков однородных групп товаров; ознакомление со средствами фальсификации и методами их обнаружения; изучение последствий фальсификации и мер по ее предотвращению
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	УК-6 способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки; ПК-2 способен применять современные информационные технологии и управлять развитием стандартизированной системы менеджмента безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке.
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : знать виды, методы и проблемы идентификации и товарной экспертизы; виды товарной экспертизы; правила и методы проведения экспертизы по идентификации и выявлению фальсификации; требования к экспертам; основания и порядок проведения товарной экспертизы. <u>уметь</u> : работать с отечественными и международными стандартами в области экспертизы товаров и другими нормативными и техническими документами; организовывать и проводить идентификационную и товарную экспертизу однородных групп товаров; применять современные методы исследования для целей идентификации и экспертизы. <u>владеть</u> : понятиями и показателями качества товаров; методами идентификации продукции; методами проведения экспертизы и выявления фальсифицированной продукции.
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	1. Товарная экспертиза и организация ее проведения 2. Подтверждение соответствия в РФ. Нормативно-правовая база экспертизы. 3. Товароведная экспертиза 4. Санитарно-гигиеническая и экологическая экспертиза 5. Ветеринарная экспертиза 6. Определение, виды и методы идентификации и фальсификации 7. Идентификация и экспертиза однородных групп товаров
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	Лекции, лабораторно-практические занятия, самостоятельная работа
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	Тестирование, реферат
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b>	Экзамен

## Б1.В.ДВ.1. ЭЛЕКТИВНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)

### АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ДВ.01.01 «ОЦЕНКА БЕЗОПАСНОСТИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели освоения дисциплины: формирование теоретических знаний, приобретение умений и навыков для обеспечения соответствия продовольственных товаров на этапах производства и обращения требованиям безопасности, установленным в Федеральных законах, национальных и международных нормативно-правовых документах; изучение основных нормативно-правовых документов в области системы менеджмента безопасности пищевой продукции; ознакомление с гигиенической характеристикой основных функциональных компонентов пищи и выявление их влияния на жизнедеятельность организма человека; изучение критериев, характеризующих безопасность и анализ степени риска, вызванного употреблением пищевых продуктов, содержащих ксенобиотики; освоение классификации токсичных компонентов продуктов питания; ознакомление с возможными путями попадания токсичных соединений в пищевые продукты, с механизмами токсигенного, канцерогенного, мутагенного и другими неблагоприятными воздействиями отдельных токсикантов на организм человека; овладение навыками проведения контроля за безопасностью пищевых продуктов и правилами оформления результатов испытаний.
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	УК-4 способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия; ПК-3 способен разрабатывать нормативно-техническую документацию и организовывать процедуру подтверждения соответствия продукции требованиям нормативных документов.
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : правовое и нормативное обеспечение безопасности пищевых продуктов; пути и виды загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов; гигиеническую оценку безопасности пищевых продуктов <u>уметь</u> : правильно отобрать пробы для анализов; определять основные показатели безопасности продукции; в практической деятельности учитывать факторы, влияющие на безопасность продукции; выявлять опасную, некачественную, фальсифицированную и контрафактную продукции. <u>владеть</u> : методами идентификации безопасной продукции; методами экспертизы и определения безопасности продукции; методами контроля и мероприятиями по обеспечению безопасности производства и продукции
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Тема 1. Теоретические основы безопасности продовольственных товаров. Правовая и нормативная база безопасности товаров Тема 2. Безопасность потребительских товаров: виды токсикантов и деление их по классам опасности Тема 3. Загрязнение пищевых продуктов микроорганизмами и их метаболитами. Загрязнения пищевых продуктов микотоксинами Тема 4. Загрязнение пищевых продуктов токсичными металлами Тема 5. Загрязнения веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве. Загрязнения пестицидами Тема 6. Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и продуктов питания
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	Тестовые задания
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО</b>	Экзамен

КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	
-----------------	--

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
Б1.В.ДВ.01.02 «БЕЗОПАСНОСТЬ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОГО СЫРЬЯ  
И ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»**

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели освоения дисциплины (модуля) являются: формирование теоретических знаний, приобретение умений и навыков для обеспечения соответствия продовольственных товаров на этапах производства и обращения требованиям безопасности, установленным в Федеральных законах, национальных и международных нормативно-правовых документах; изучение основных нормативно-правовых документов в области системы менеджмента безопасности пищевой продукции; ознакомление с гигиенической характеристикой основных функциональных компонентов пищи и выявление их влияния на жизнедеятельность организма человека; изучение критериев, характеризующих безопасность и анализ степени риска, вызванного употреблением пищевых продуктов, содержащих ксенобиотики; освоение классификации токсичных компонентов продуктов питания; ознакомление с возможными путями попадания токсичных соединений в пищевые продукты, с механизмами токсигенного, канцерогенного, мутагенного и другими неблагоприятными воздействиями отдельных токсикантов на организм человека; овладение навыками проведения контроля за безопасностью пищевых продуктов и правилами оформления результатов испытаний.
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	УК-4 способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия; ПК-3 способен разрабатывать нормативно-техническую документацию и организовывать процедуру подтверждения соответствия продукции требованиям нормативных документов
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : правовое и нормативное обеспечение безопасности пищевых продуктов; пути и виды загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов; гигиеническую оценку безопасности пищевых продуктов <u>уметь</u> : правильно отобрать пробы для анализов; определять основные показатели безопасности продукции; в практической деятельности учитывать факторы, влияющие на безопасность продукции; выявлять опасную, некачественную, фальсифицированную и контрафактную продукции. <u>владеть</u> : методами идентификации безопасной продукции; методами экспертизы и определения безопасности продукции; методами контроля и мероприятиями по обеспечению безопасности производства и продукции
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Тема 1. Теоретические основы безопасности продовольственного товаров. Правовая и нормативная база безопасности товаров. Тема 2. Безопасность потребительских товаров: виды токсикантов и деление их по классам опасности Тема 3. Загрязнение пищевых продуктов микроорганизмами и их метаболитами. Загрязнения пищевых продуктов микотоксинами Тема 4. Загрязнение пищевых продуктов токсичными металлами Тема 5. Загрязнения веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве. Загрязнения пестицидами Тема 6. Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и продуктов питания
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	Тестовые задания

ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	Экзамен
---------------------------------	---------

## Б1.В.ДВ.2. ЭЛЕКТИВНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)

### АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ДВ.02.01 «РАЗРАБОТКА СТАНДАРТОВ И НОРМАТИВНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ НА СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННУЮ ПРОДУКЦИЮ»

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели освоения дисциплины: подготовка специалистов, обладающих научно-практическими знаниями в области стандартизации и разработки нормативно-технических документов; освоение понятиями в области стандартизации, применения стандартов, ТУ, ТИ, необходимости и правилам разработки НТД на новые виды пищевой продукции; освоение теоретическими знаниями и практическими навыками работы с нормативными документами общетехнической и отраслевой направленности
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	ПК-1 способен разрабатывать и внедрять интегрированную систему менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции; ПК-3 способен разрабатывать нормативно-техническую документацию и организовывать процедуру подтверждения соответствия продукции требованиям нормативных документов
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : термины и определения в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции; технологические схемы и процессы производства пищевой продукции; методы оценки качества и безопасности пищевой продукции; принципы выбора методов и средств контроля качества и безопасности пищевой продукции; порядок государственного контроля и надзора за соблюдением обязательных требований технических регламентов; <u>уметь</u> : работать с государственными стандартами, правилами стандартизации, регламентами; проводить расчеты рецептур, норм расхода сырья материалов, тары, пищевой ценности продукции; устанавливать показатели качества и безопасности для разрабатываемой продукции и выбирать средства измерений и контроля их; применять технологические инструкции и нормативы; применять законодательные и нормативные правовые акты, методические материалы по стандартизации, сертификации; <u>владеть</u> : навыками работы и разработки НТД;
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели разработки НТД на новые виды пищевой продукции. Основные термины и определения в переработке сельскохозяйственного сырья. ГОСТ Р – Термины и определения. ТР – технические регламенты на пищевую продукцию (соки, молочная, масложировая продукция и др.) ТР по безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции в Таможенном союзе. Правовые основы разработки НТД на новые виды продукции. Закон «О техническом регулировании» в РФ. Документы в области стандартизации. ГОСТ Р 51740 «Технические условия на пищевые продукты» Общие требования к разработке и оформлению. Общие сведения и положения. Показатели качества и безопасности. Санитарные правила и нормы (2.3.2. 1078), Нормы и требования ТР Таможенного союза. Разработка нормативно-технических документов (НТД) на новые виды пищевой продукции. Разработка РЦ, НР, ТИ, СТО. Методы оценки уровня качества продукции. Качество продукции и информация для потребителей – ГОСТ Р 53370 Информация для потребителей.
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	Лекции, лабораторно-практические занятия, самостоятельная работа

<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	Тестовые задания
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b>	Зачет

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
Б1.В.ДВ.02.02 «ПРИНЦИПЫ РАЗРАБОТКИ НТД НА СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННУЮ ПРОДУКЦИЮ»**

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели освоения дисциплины: подготовка специалистов, обладающих научно-практическими знаниями в области стандартизации и разработки нормативно-технических документов; освоение понятиями в области стандартизации, применения стандартов, ТУ, ТИ, необходимости и правилам разработки НТД на новые виды пищевой продукции; освоение теоретическими знаниями и практическими навыками работы с нормативными документами общетехнической и отраслевой направленности
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	ПК-1 способен разрабатывать и внедрять интегрированную систему менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции; ПК-3 способен разрабатывать нормативно-техническую документацию и организовывать процедуру подтверждения соответствия продукции требованиям нормативных документов
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : термины и определения в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции; технологические схемы и процессы производства пищевой продукции; методы оценки качества и безопасности пищевой продукции; принципы выбора методов и средств контроля качества и безопасности пищевой продукции; порядок государственного контроля и надзора за соблюдением обязательных требований технических регламентов; <u>уметь</u> : работать с государственными стандартами, правилами стандартизации, регламентами; проводить расчеты рецептур, норм расхода сырья материалов, тары, пищевой ценности продукции; устанавливать показатели качества и безопасности для разрабатываемой продукции и выбирать средства измерений и контроля их; применять технологические инструкции и нормативы; применять законодательные и нормативные правовые акты, методические материалы по стандартизации, сертификации; <u>владеть</u> : навыками работы и разработки НТД;
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели разработки НТД на новые виды пищевой продукции. Основные термины и определения в переработке сельскохозяйственного сырья. ГОСТ Р – Термины и определения. ТР – технические регламенты на пищевую продукцию (соки, молочная, масложировая продукция и др. ) ТР по безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции в Таможенном союзе. Правовые основы разработки НТД на новые виды продукции. Закон «О техническом регулировании» в РФ. Документы в области стандартизации. ГОСТ Р 51740 «Технические условия на пищевые продукты» Общие требования к разработке и оформлению. Общие сведения и положения. Показатели качества и безопасности. Санитарные правила и нормы ( 2.3.2. 1078), Нормы и требования ТР Таможенного союза. Разработка нормативно-технических документов (НТД) на новые виды пищевой продукции. Разработка РЦ, НР, ТИ, СТО. Методы оценки уровня качества продукции. Качество продукции и информация для потребителей – ГОСТ Р 53370 Информация для потребителей.
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	Лекции, лабораторно-практические занятия, самостоятельная работа
<b>ФОРМЫ</b>	Тестовые задания

ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	Зачет

### Б1.В.ДВ.3 ЭЛЕКТИВНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)

#### АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### Б1.В.ДВ.03.01 «ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК ДЛЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Цели освоения дисциплины: формирование у обучающихся знаний и представлений систематизации наименований пищевых и биологически активных добавок; принципов и технологических особенностей их производства; роли пищевых и биологически активных добавок в пищевом производстве. Знание данной дисциплины необходимо для становления специалиста высокого профессионального уровня в области пищевых технологий.
КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	ПК-1 способен разрабатывать и внедрять интегрированную систему менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции; ПК-2 способен применять современные информационные технологии и управлять развитием стандартизированной системы менеджмента безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке.
ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : классификацию пищевых и биологически активных добавок, их роль в пищевом производстве с целью получения продуктов высокого качества; об основных принципах регулирования функционально-технологических параметров на основе коммутативности и дистрибутивности сырья. <u>уметь</u> : применять различные виды пищевых и биологически активных добавок при разработке рецептур и технологий новых видов продукции для функционального питания различных категорий граждан. <u>владеть</u> : методами сбора информации, ее обработки, систематизации и обобщения, использования в социальной и профессиональной деятельности; навыками работы с научной, специальной и справочной литературой при решении задач, характерных для будущей профессиональной деятельности.
КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	1. Общие сведения о пищевых добавках. Гигиеническая регламентация пищевых добавок в продуктах питания 2. Товароведная характеристика веществ, улучшающих цвет, аромат и вкус продукта. 3. Товароведная характеристика веществ, регулирующих консистенцию продуктов. 4. Товароведная характеристика веществ, способствующих увеличению сроков годности 5. Товароведная характеристика веществ, ускоряющих и облегчающих ведение технологических процессов 6. Товароведная характеристика вспомогательных материалов 7. Товароведная характеристика БАД, классификация
ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ	Лекции, практические (семинарские) занятия, самостоятельная работа
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	Тестовые задания, рефераты
ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ	Экзамен



**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Б1.В.ДВ.03.02 «ТОВАРОВЕДЕНИЕ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ДОБАВОК**  
**ДЛЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»**

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели освоения дисциплины: формирование у обучающихся знаний и представлений систематизации наименований пищевых и биологически активных добавок; принципов и технологических особенностей их производства; роли пищевых и биологически активных добавок в пищевом производстве.
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	ПК-1 способен разрабатывать и внедрять интегрированную систему менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции; ПК-2 способен применять современные информационные технологии и управлять развитием стандартизированной системы менеджмента безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке.
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : классификацию пищевых и биологически активных добавок, их роль в пищевом производстве с целью получения продуктов высокого качества; об основных принципах регулирования функционально-технологических параметров на основе коммутативности и дистрибутивности сырья. <u>уметь</u> : применять различные виды пищевых и биологически активных добавок при разработке рецептур и технологий новых видов продукции для функционального питания различных категорий граждан. <u>владеть</u> : методами сбора информации, ее обработки, систематизации и обобщения, использования в социальной и профессиональной деятельности; навыками работы с научной, специальной и справочной литературой при решении задач, характерных для будущей профессиональной деятельности.
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	1. Общие сведения о пищевых добавках. Гигиеническая регламентация пищевых добавок в продуктах питания 2. Товароведная характеристика веществ, улучшающих цвет, аромат и вкус продукта. 3. Товароведная характеристика веществ, регулирующих консистенцию продуктов. 4. Товароведная характеристика веществ, способствующих увеличению сроков годности 5. Товароведная характеристика веществ, ускоряющих и облегчающих ведение технологических процессов 6. Товароведная характеристика вспомогательных материалов 7. Товароведная характеристика БАД, классификация
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	Лекции, практические (семинарские) занятия, самостоятельная работа
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	Тестовые задания, рефераты
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b>	Экзамен

## Б1.В.ДВ.4 ЭЛЕКТИВНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)

### АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ДВ.04.01 «КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели освоения дисциплины: овладение необходимыми теоретическими и практическими знаниями о химическом составе, пищевой и биологической ценности продукции, методах анализа качественных показателей пищевых продуктов; изучение вопросов, позволяющих осуществлять приемку сырья, выбор условий переработки, хранения продукции и контроль качества готовых продуктов в соответствии с профессиональными стандартами
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	ПК-1 способен разрабатывать и внедрять интегрированную систему менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции; ПК-2 способен применять современные информационные технологии и управлять развитием стандартизированной системы менеджмента безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке.
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : основные нормативные документы в соответствии с направлением и профилем подготовки; правовые документы в соответствии с направлением и профилем подготовки; структуру нормативных документов; структуру технических регламентов; методы и проблемы идентификации, способы обнаружения фальсифицированной продукции различных групп потребительских товаров; правила и методы проведения экспертизы. <u>уметь</u> : работать с нормативными документами; работать с правовыми документами; работать с техническими регламентами; идентифицировать товары по Общероссийскому классификатору продукции (ОКП) и определять основные показатели качества и показатели безопасности продуктов; проводить отбор проб и определять органолептические и физико-химические показатели качества продовольственных товаров. <u>владеть</u> : методологией поиска нормативных документов; методологией поиска технических регламентов; методологией действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил; методами товарной экспертизы; методиками идентификации потребительских товаров; методиками обнаружения фальсификации.
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	1. Основные показатели качества в области производства продуктов функционального и профилактического питания 2. Организация контроля качества полуфабрикатов и готовых изделий 3. Управление затратами при управлении качеством продукции производства продуктов питания»
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	Тестовые задания, вопросы для зачета
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b>	Зачёт

### АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ДВ.04.02 «УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПРОИЗВОДСТВА СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ»

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели освоения дисциплины: овладение необходимыми теоретическими и практическими знаниями о химическом составе, пищевой и биологической ценности
---------------------------------	---

	продукции, методах анализа качественных показателей пищевых продуктов; изучение вопросов, позволяющих осуществлять приемку сырья, выбор условий переработки, хранения продукции и контроль качества готовых продуктов в соответствии с профессиональными стандартами
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	ПК-1 способен разрабатывать и внедрять интегрированную систему менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции; ПК-2 способен применять современные информационные технологии и управлять развитием стандартизированной системы менеджмента безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке.
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : основные нормативные документы в соответствии с направлением и профилем подготовки; правовые документы в соответствии с направлением и профилем подготовки; структуру нормативных документов; структуру технических регламентов; методы и проблемы идентификации, способы обнаружения фальсифицированной продукции различных групп потребительских товаров; правила и методы проведения экспертизы. <u>уметь</u> : работать с нормативными документами; работать с правовыми документами; работать с техническими регламентами; идентифицировать товары по Общероссийскому классификатору продукции (ОКП) и определять основные показатели качества и показатели безопасности продуктов; проводить отбор проб и определять органолептические и физико-химические показатели качества продовольственных товаров. <u>владеть</u> : методологией поиска нормативных документов; методологией поиска технических регламентов; методологией действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил; методами товарной экспертизы; методиками идентификации потребительских товаров; методиками обнаружения фальсификации.
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	1. Основные показатели качества в области производства продуктов функционального и профилактического питания 2. Организация контроля качества полуфабрикатов и готовых изделий 3. Управление затратами при управлении качеством продукции производства продуктов питания»
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	Тестовые задания, вопросы для зачета
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b>	Зачёт

## Б1.В.ДВ.5 ЭЛЕКТИВНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)

### АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ДВ.05.01 «ТЕОРИЯ ТОВАРОВЕДЕНИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели освоения дисциплины: изучение истории возникновения товароведения как научной дисциплины и всесторонний анализ истории возникновения пищевых продуктов; освоение обучающимися основных терминов и понятий товароведения; приобретение обучающимися теоретических и практических знаний в области товароведения и сводится к формированию специалиста квалификации магистр по направлению 38.04.07 Товароведение. В результате изучения курса обучающийся овладевает необходимыми теоретическими и практическими знаниями по вопросам теории и истории товароведения с дальнейшим использованием их в процессе профессиональной деятельности.
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	УК-1 способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий; УК-5 способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия.
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : историю возникновения пищевых продуктов; свойства и показатели ассортимента; факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров; организацию закупок, транспортирования и хранения товаров. <u>уметь</u> : анализировать основные понятия и термины; <u>владеть</u> : методами оценки показателей ассортимента и качества товаров, способами сохранения качества товаров
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	1. Современные варианты определения товароведения. 2. Основные принципы товароведения. 3. Этапы развития товароведения как науки. 4. История и направления развития товароведения. 5. Товароведение в России и за рубежом.
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	Лекции, практические занятия (семинары), самостоятельная работа
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	Тестовые задания, вопросы для зачета
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b>	Зачёт

### АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ДВ.05.02 «ИСТОРИЯ ТОВАРОВЕДЕНИЯ»

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели освоения дисциплины: изучение истории возникновения товароведения как научной дисциплины и всесторонний анализ истории возникновения пищевых продуктов; освоение обучающимися основных терминов и понятий товароведения; приобретение обучающимися теоретических и практических знаний в области товароведения и сводится к формированию специалиста квалификации магистр по направлению 38.04.07 Товароведение.
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	УК-1 способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий; УК-5 способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия.
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ</b>	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:

<b>ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<p><u>знать</u>: историю возникновения пищевых продуктов; свойства и показатели ассортимента; факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров; организацию закупок, транспортирования и хранения товаров.</p> <p><u>уметь</u>: анализировать основные понятия и термины;</p> <p><u>владеть</u>: методами оценки показателей ассортимента и качества товаров, способами сохранения качества товаров</p>
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Современные варианты определения товароведения.</li> <li>2. Основные принципы товароведения.</li> <li>3. Этапы развития товароведения как науки.</li> <li>4. История и направления развития товароведения.</li> <li>5. Товароведение в России и за рубежом.</li> </ol>
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	Лекции, практические занятия (семинары), самостоятельная работа
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	Тестовые задания, вопросы для зачета
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b>	Зачёт

## Б2. ПРАКТИКИ

### Б1.О. ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ ЧАСТЬ

#### АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

#### Б2.О.01(У) УЧЕБНАЯ ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ ПРАКТИКА

<b>ЦЕЛИ УЧЕБНОЙ ОЗНАКОМИТЕЛЬНОЙ ПРАКТИКИ</b>	Цели данного вида практики: закрепить и углубить теоретические знания, полученные в процессе обучения; приобрести практические навыки и сформировать профессиональные компетенции на оперативном и тактическом уровне развития знаний, умений, навыков будущих специалистов; освоить существующие методы и способы сбора информации, ее обработки, анализа и интерпретации с учетом характерных особенностей, и специфики обследуемых объектов; расширение профессионального кругозора обучающихся и приобретение опыта самостоятельной деятельности; изучение опыта работы в сфере профессиональной деятельности, соответствующей выбранному направлению подготовки
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ</b>	УК-1 способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий УК-3 способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели; ОПК-3 способен применять международные нормативные правовые акты и нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере управления качеством и безопасностью товаров; ОПК-4 способен проводить научные исследования в товароведении и смежных сферах, критически оценивать их результаты и применять для решения профессиональных задач
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ</b>	В результате прохождения учебной практики обучающиеся должны: <u>знать</u> : методы обобщения и критического оценивания результатов исследований, выявления и формулирования актуальных научных проблем; методы научных исследований для решения актуальных задач в своей профессиональной деятельности; методы обобщения и критического оценивания результатов исследований, выявления и формулирования актуальных научных проблем; классификацию и основополагающие характеристики товаров; ассортимент товаров; показатели качества товаров; методы товароведения; виды экспертиз и способы их проведения; средства товарной информации; факторы, формирующие и определяющие качество товаров; правила организации торгово-технологического процесса. <u>уметь</u> : работать в команде и индивидуально, а также быть коммуникативным, толерантным, принимать управленческие решения в сфере своей профессиональной деятельности; обобщать и критически оценивать результаты исследований, выявлять и формулировать актуальные научные проблемы; пользоваться методами научных исследований для решения актуальных задач в своей профессиональной деятельности; формулировать задачи и цели современного товароведения; идентифицировать товар; определять показатели и свойства ассортимента товаров; определять качество товара, устанавливать градацию качества и выявлять брак; использовать методы предотвращения товарных потерь; пользоваться нормативной документацией по ассортименту и качеству товаров анализировать и оценивать структуру ассортимента; организовывать торгово-технологический процесс. <u>владеть</u> : методами обобщения и критического оценивания результатов исследований, выявления и формулирования актуальных научных проблем; методами самостоятельных научных исследований для решения актуальных задач в своей профессиональной деятельности; методами классификации и кодирования товаров; методами определения показателей ассортимента и его формирования; методами экспертизы, определения качества товаров и способами их сохранения;

	методами приемки товаров по количеству и качеству, хранения и реализации товаров
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ</b>	Основные этапы учебной ознакомительной практики: <i>Подготовительный этап.</i> Разработка рабочего графика (плана) и индивидуального задания. Общее знакомство с лабораторией, охраной труда и правилами внутреннего распорядка. Инструктаж по технике безопасности. <i>Основной этап.</i> Изучение имеющегося в лаборатории оборудования, используемого при оценке качества сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров. <i>Заключительный этап.</i> Обработка и анализ полученной информации, подготовка отчета о прохождении учебной практики.
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ</b>	Стационарная, дискретно
<b>ФОРМА ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ</b>	Дифференцированный зачет (зачет с оценкой)

### АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ Б2.О.02(П) ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА

<b>ЦЕЛИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ</b>	Цели данного вида практики: закрепить и углубить теоретические знания, полученные в процессе обучения; приобрести практические навыки и сформировать профессиональные компетенции на оперативном и тактическом уровне развития знаний, умений, навыков будущих специалистов; освоить существующие методы и способы сбора информации, ее обработки, анализа и интерпретации с учетом характерных особенностей, и специфики обследуемых объектов; расширение профессионального кругозора обучающихся и приобретение опыта самостоятельной деятельности; изучение опыта работы в сфере профессиональной деятельности, соответствующей выбранному направлению подготовки
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ</b>	УК-1 способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий УК-2 способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла УК-3 способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели УК-4 способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия УК-5 способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия УК-6 способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки ОПК-1 способен применять естественнонаучные и экономические знания при решении управленческих и (или) исследовательских задач в товароведении и смежных сферах ОПК-2 способен применять и разрабатывать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров при решении практических и (или) научных задач в товароведении и смежных сферах ОПК-3 способен применять международные нормативные правовые акты и нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере управления качеством и безопасностью товаров. ОПК-4 способен проводить научные исследования в товароведении и смежных сферах, критически оценивать их результаты и применять для решения профессиональных задач ПК-1 способен разрабатывать и внедрять интегрированную систему менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции

	<p>ПК-2 способен применять современные информационные технологии и управлять развитием стандартизированной системы менеджмента безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке</p> <p>ПК-3 способен разрабатывать нормативно-техническую документацию и организовывать процедуру подтверждения соответствия продукции требованиям нормативных документов.</p>
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ</b>	<p>В результате прохождения производственной технологической практики обучающийся должен:</p> <p><u>знать</u>: этические аспекты деловых отношений в коллективе; концепцию социальной ответственности организаций; методы и средства научного познания как основы для саморазвития и самореализации; направления создания новых видов товаров от идеи до потребителя; современные информационные ресурсы и технологии, используемые в профессиональной деятельности; методы анализа и критерии оценки актуальных научных проблем; методы обобщения и критического оценивания результатов исследований, выявления и формулирования актуальных научных проблем; методы научных исследований для решения актуальных задач в своей профессиональной деятельности.</p> <p><u>уметь</u>: разрабатывать этические и социальные кодексы; выявлять подходы к решению межличностных проблем коллектива в типичных и нестандартных ситуациях; действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения; использовать творческий потенциал в научно-исследовательской работе, при разработке новых товаров; в оценке качества товаров; пользоваться методами современных информационных ресурсов и технологий, используемых в профессиональной деятельности; критически анализировать, обобщать и оценивать результаты исследований; обобщать и критически оценивать результаты исследований, выявлять и формулировать актуальные научные проблемы; пользоваться методами научных исследований для решения актуальных задач в своей профессиональной деятельности.</p> <p><u>владеть</u>: методами повышения этического уровня организации во взаимоотношениях внешней и внутренней средой; способностью принимать управленческие решения в нестандартных ситуациях; методологией научного поиска; приемами и методами проведения товароведной оценки разрабатываемой продукции; навыками разработки технической документации на новые виды товаров; методами современных информационных ресурсов и технологий, используемых в профессиональной деятельности; способностью обобщать и критически оценивать результаты исследований, выявлять и формулировать актуальные научные проблемы; методами самостоятельных научных исследований для решения актуальных задач в своей профессиональной деятельности</p>
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ</b>	<p><i>Подготовительный этап.</i> Разработка рабочего графика (плана). Ознакомление со структурой и направлением деятельности организации (структурного подразделения) - места прохождения практики. Инструктаж по технике безопасности.</p> <p><i>Основной этап.</i> Выполнение производственных заданий, сбор, обработка и систематизацию фактического материала, наблюдения, измерения и другие выполняемые обучающимся самостоятельные виды работ</p> <p><i>Заключительный этап.</i> Обработка и анализ полученной информации, подготовка отчета</p>
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ</b>	Стационарная, дискретно
<b>ФОРМА ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ</b>	Дифференцированный зачет (зачет с оценкой)



**АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ**  
**Б2.О.03(П) ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА**

<p><b>ЦЕЛИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ</b></p>	<p>Цели данного вида практики: закрепить и углубить теоретические знания, полученные в процессе обучения; приобрести практические навыки и сформировать профессиональные компетенции на оперативном и тактическом уровне развития знаний, умений, навыков будущих специалистов; освоить существующие методы и способы сбора информации, ее обработки, анализа и интерпретации с учетом характерных особенностей, и специфики обследуемых объектов; расширение профессионального кругозора обучающихся и приобретение опыта самостоятельной деятельности; изучение опыта работы в сфере профессиональной деятельности, соответствующей выбранному направлению подготовки</p>
<p><b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ</b></p>	<p>УК-1 способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий  УК-2 способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла  УК-3 способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели  УК-4 способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия  УК-5 способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия  УК-6 способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки  ОПК-1 способен применять естественнонаучные и экономические знания при решении управленческих и(или) исследовательских задач в товароведении и смежных сферах  ОПК-2 способен применять и разрабатывать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров при решении практических и (или) научных задач в товароведении и смежных сферах  ОПК-3 способен применять международные нормативные правовые акты и нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере управления качеством и безопасностью товаров.  ОПК-4 способен проводить научные исследования в товароведении и смежных сферах, критически оценивать их результаты и применять для решения профессиональных задач  ПК-1 способен разрабатывать и внедрять интегрированную систему менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции  ПК-2 способен применять современные информационные технологии и управлять развитием стандартизированной системы менеджмента безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке  ПК-3 способен разрабатывать нормативно-техническую документацию и организовывать процедуру подтверждения соответствия продукции требованиям нормативных документов.</p>
<p><b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ</b></p>	<p>В результате прохождения производственной преддипломной практики обучающийся должен:</p> <p><u>знать</u>: основополагающие характеристики товаров; показатели качества товаров; методы товароведения; классификацию товаров; виды экспертиз и способы их проведения; средства товарной информации; ассортимент товаров; факторы, формирующие и определяющие качество товаров; правила организации торгово-технологического процесса.</p> <p><u>уметь</u>: формулировать задачи и цели современного товароведения; идентифицировать товар; определять показатели и свойства ассортимента товаров; определять качество товара, устанавливать градацию качества и выявлять брак; исполь-</p>

	<p>зовать методы предотвращения товарных потерь; пользоваться нормативной документацией по ассортименту и качеству товаров, анализировать и оценивать структуру ассортимента; организовывать торгово-технологический процесс.</p> <p><u>владеть</u>: методами классификации и кодирования товаров; методами определения показателей ассортимента и его формирования; методами экспертизы, определения качества товаров и способами их сохранения; методами приемки товаров по количеству и качеству, хранения и реализации товаров</p>
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ</b>	<p><i>Подготовительный этап.</i> Инструктаж по технике безопасности, консультация по организации практики</p> <p><i>Основной этап.</i> Сбор, обработка и систематизация фактического материала. Формирование умений и навыков научно-исследовательской работы; подготовка основных разделов ВКР; выполнение индивидуального задания.</p> <p><i>Заключительный этап.</i> Подготовка дневника и отчета о прохождении производственной преддипломной практики. Защита отчета о прохождении практики.</p>
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ</b>	Стационарная, дискретно
<b>ФОРМА ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ</b>	Зачет с оценкой

### Б3. ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ

#### АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ Б3.01(Д) «ВЫПОЛНЕНИЕ И ЗАЩИТА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ»

<p><b>ЦЕЛИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ</b></p>	<p>Государственная итоговая аттестация (ГИА) обучающихся завершает освоение основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОПОП ВО) по направлению подготовки 38.04.07 Товароведение, направленность (профиль) Товароведение сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров.</p> <p>Государственная итоговая аттестация предназначена для определения соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования.</p>
<p><b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ</b></p>	<p>УК-1 способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий</p> <p>УК-2 способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла</p> <p>УК-3 способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели</p> <p>УК-4 способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия</p> <p>УК-5 способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия</p> <p>УК-6 способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки</p> <p>ОПК-1 способен применять естественнонаучные и экономические знания при решении управленческих и (или) исследовательских задач в товароведении и смежных сферах</p> <p>ОПК-2 способен применять и разрабатывать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров при решении практических и (или) научных задач в товароведении и смежных сферах</p> <p>ОПК-3 способен применять международные нормативные правовые акты и нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере управления качеством и безопасностью товаров.</p> <p>ОПК-4 способен проводить научные исследования в товароведении и смежных сферах, критически оценивать их результаты и применять для решения профессиональных задач</p> <p>ПК-1 способен разрабатывать и внедрять интегрированную систему менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции</p> <p>ПК-2 способен применять современные информационные технологии и управлять развитием стандартизированной системы менеджмента безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке</p> <p>ПК-3 способен разрабатывать нормативно-техническую документацию и организовывать процедуру подтверждения соответствия продукции требованиям нормативных документов.</p>
<p><b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ</b></p>	<p>В результате государственной итоговой аттестации обучающийся должен:</p> <p><u>знать</u>: этические аспекты деловых отношений в коллективе; концепцию социальной ответственности организаций; основные представления о социальной и этической ответственности, правила поведения в нестандартных ситуациях; методы и средства научного познания как основы для саморазвития и самореализации; направления создания новых видов товаров от идеи до потребителя; объекты и субъекты товарной экспертизы, виды экспертной деятельности, организацию экспертизы; основополагающие товарные характеристики; сущность качества</p>

продукции; действующие законодательные акты, регламентирующие качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов; основные законы и положения в области гуманитарных, экономических и естественнонаучных дисциплин; методы и средства коммуникаций на русском и иностранных языках;- методы и средства руководства коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;- виды, принципы, методы и средства идентификации и товарной экспертизы, порядка её проведения и правил оформления результатов; основные принципы идентификации и правила выявления контрафактной продукции; факторы, влияющие на качество товаров, причины возникновения и предупреждения дефектов; методы подготовки аналитических материалов с целью принятия оптимальных решений по управлению товарными системами; современные информационные ресурсы и технологии, используемые в профессиональной деятельности; методы анализа показателей деятельности торгового предприятия и применять принципы товарного менеджмента для оптимизации торгового ассортимента и принятия оптимальных управленческих решений; методы консалтинга в области систематизации, классификации, кодирования, стандартизации и подтверждения соответствия товаров; номенклатуру показателей качества новой продукции и методы ее квалитетической оценки; теоретические положения экспертизы оценки качества, безопасности и конкурентоспособности продукции, применяемые при консультировании заказчика; методы анализа и критерии оценки актуальных научных проблем; методы научных исследований для решения актуальных задач в своей профессиональной деятельности.

уметь: разрабатывать этические и социальные кодексы; выявлять подходы к решению межличностных проблем коллектива в типичных и нестандартных ситуациях; действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения; определять последовательность действий в нестандартных ситуациях и нести социальную и этическую ответственность за принятые решения; использовать творческий потенциал в научно-исследовательской работе, при разработке новых товаров; в оценке качества товаров; ставить цели и решать аналитические задачи с применением современных методов и средств; применять законодательные и нормативно-правовые акты в области товароведения и экспертизы товаров; применять основные законы и положения в области гуманитарных, экономических и естественнонаучных дисциплин для решения профессиональных задач; использовать коммуникационные средства в соответствии с целями и сферами профессионального общения; работать в команде и индивидуально, а также быть коммуникативным, толерантным, принимать управленческие решения в сфере своей профессиональной деятельности; применять методы и средства идентификации и товарной экспертизы в профессиональной деятельности; осуществлять идентификацию и экспертизу товаров, выявлять некачественную, фальсифицированную, контрафактную продукцию на всех этапах товародвижения; выявлять дефекты товаров и создавать условия для их предупреждения; пользоваться методами подготовки аналитических материалов с целью принятия оптимальных решений по управлению товарными системами; пользоваться методами современных информационных ресурсов и технологий, используемых в профессиональной деятельности; пользоваться методами анализа показателей деятельности торгового предприятия и применять принципы товарного менеджмента для оптимизации торгового ассортимента и принятия оптимальных управленческих решений; осуществлять консалтинг в области систематизации, классификации, кодирования, стандартизации и подтверждения соответствия товаров; оценивать показатели качества новой продукции; консультировать заказчиков по вопросам экспертизы, оценки качества, безопасности и оценки конкурентоспособности товаров; способностью обобщать и кри-

	<p>тически оценивать результаты исследований, выявлять и формулировать актуальные научные проблемы; обобщать и критически оценивать результаты исследований, выявлять и формулировать актуальные научные проблемы; пользоваться методами научных исследований для решения актуальных задач в своей профессиональной деятельности предприятия; методы научных исследований для решения актуальных задач в своей профессиональной деятельности; систематизировать и обобщать результаты исследований и представлять их в виде научных публикаций;</p> <p><u>владеть:</u> методами повышения этического уровня организации во взаимоотношениях внешней и внутренней средой; способностью принимать управленческие решения в нестандартных ситуациях; подходами к оценке действий в нестандартных ситуациях и нести за них социальную и этическую ответственность; методологией научного поиска; приемами и методами проведения товароведной оценки разрабатываемой продукции; навыками разработки технической документации на новые виды товаров; методами исследования качества и безопасности товаров; знаниями основных стандартов системы качества в пищевой промышленности; основными методами и средствами анализа и использования методов и средств аналитической деятельности для постановки целей, и решения исследовательских задач; знанием положений основных нормативных правовых актов и нормативных документов и способностью применять их в своей профессиональной деятельности; методами и средствами решения профессиональных задач и проведения исследований с применением основных положений гуманитарных; коммуникационными методами и средствами коммуникации в устной и письменной формах для решения профессиональных задач; способностью оценивать последствия принимаемых управленческих решений, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия; знаниями видов, принципов, методов и средств идентификации и товарной экспертизы, порядка её проведения и правил оформления результатов; методами выявления фальсифицированной и контрафактной продукции; способами и методами обнаружения, предупреждения и устранения дефектов; способностью готовить аналитические материалы с целью принятия оптимальных решений по управлению товарными системами; методами современных информационных ресурсов и технологий, используемых в профессиональной деятельности; способностью анализировать показатели деятельности торгового предприятия и применять принципы товарного менеджмента для оптимизации торгового ассортимента и принятия оптимальных управленческих решений; методами консалтинга в области систематизации, классификации, кодирования, стандартизации и подтверждения соответствия товаров; умением разрабатывать номенклатуру показателей качества новой продукции и проведению ее квалитетических оценок; знанием алгоритма оценки качества, безопасности и конкурентоспособности товаров и умением его использовать в профессиональной деятельности; методы обобщения и критического оценивания результатов исследований, выявления и формулирования актуальных научных проблем; методами обобщения и критического оценивания результатов исследований, выявления и формулирования актуальных научных проблем; методами самостоятельных научных исследований для решения актуальных задач в своей профессиональной деятельности; методами систематизации и обобщения результатов исследований и представлять их в виде научных публикаций</p>
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ</b>	<p>Государственная итоговая аттестация обучающихся по направлению подготовки 38.04.07 Товароведение, направленность (профиль) Товароведение сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты.</p> <p>Краткая характеристика и содержание выпускной квалификационной работы:</p>

	<p><i>Содержание работы.</i> В оглавлении последовательно излагаются названия разделов и подразделов ВКР, указываются страницы, с которых начинаются каждый раздел и подраздел. Названия разделов и подразделов должны точно повторять в тексте работы. Сокращать или давать их в другой формулировке, последовательности и соподчиненности по сравнению с названиями разделов и подразделов нельзя.</p> <p><i>Введение.</i> Во введении обосновывается выбор темы, показывается ее актуальность, формулируется проблема и круг вопросов, необходимых для ее решения; определяется цель работы с ее расчленением на взаимосвязанный комплекс задач, подлежащих решению для раскрытия темы; указывается объект исследования, а также временной период исследования.</p> <p><i>Основная часть ВКР</i> должна включать 4 раздела: 1 раздел – Аналитический обзор литературы. 2 раздел – Объекты и методика исследований. 3 раздел – Исследовательский. 4 раздел – Экономический. Для обеспечения целевой направленности работы необходимо четко формулировать цели и задачи каждого раздела и подраздела (соотносимые с целями и задачами ВКР, сформулированными во введении).</p> <p><i>В заключении</i> указываются общие результаты магистерской диссертации, возможные перспективы применения результатов на практике и дальнейшего исследования проблемы. Важно показать, как предлагаемые мероприятия отразятся на общих показателях деятельности организации, определить эффективность их внедрения. Из текста заключения должно быть ясно, что цель и задачи выпускной квалификационной работы полностью выполнены. Заключение завершается оценкой перспектив исследуемой проблемы в целом. Основой для разработки конкретных мероприятий и предложений служит проведенный анализ исследуемой проблемы во второй главе магистерской диссертации, а также имеющийся прогрессивный отечественный и зарубежный опыт.</p> <p><i>Выводы и предложения</i> должны носить конкретный характер, обеспечивающий их практическое применение.</p>
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ</b>	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
<b>ФОРМА ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ</b>	Защита выпускной квалификационной работы

## ФТД. ФАКУЛЬТАТИВЫ

### АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ФАКУЛЬТАТИВА ФТД.01 «ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО РАЗВИТИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ АПК»

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели освоения дисциплины: развить и систематизировать экономические знания по рациональному и эффективному хозяйствованию в аграрной сфере, по достижению оптимального и устойчивого роста производства сельскохозяйственного сырья и готовой продукции, сформулировать мышление, соответствующее реалиям рыночной экономики и особенностям функционирования отраслей агропромышленного комплекса
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	УК-1 способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий УК-2 способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла ПК-3 способен разрабатывать нормативно-техническую документацию и организовывать процедуру подтверждения соответствия продукции требованиям нормативных документов
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : законодательные и нормативно-правовые акты, регламентирующие деятельность предприятий различных организационно-правовых форм; системы ведения хозяйства; основы технологического развития АПК; закономерности и принципы организации производства на сельскохозяйственных и других предприятиях АПК; научные методы обоснования производственной и организационной структуры предприятия; методы и приемы рационального построения и ведения производства в подразделениях АПК. <u>уметь</u> : принимать решения по выбору эффективных способов организации производственных и рабочих процессов; творчески использовать имеющиеся знания в разработке проектов развития производства и в процессе самообразования; обосновать выбор рационального варианта построения производственных процессов на с/х и других предприятиях АПК; давать оценку деятельности подразделений и предприятий в целом. <u>владеть</u> : навыками расчета эффективности применения прогрессивных форм организации и материального стимулирования труда; навыками обоснования сочетания отраслей на с/х предприятиях; навыками обоснования организации вспомогательных и обслуживающих производств на с/х предприятиях
<b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Тема 1. Предмет, методы и задачи науки Тема 2. Общие вопросы организации отраслей растениеводства и животноводства Тема 3. Агропромышленный комплекс и его развитие Тема 4. Основы технологического развития растениеводства и животноводства
<b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b>	Модульное тестирование
<b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b>	Зачет

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ФАКУЛЬТАТИВА  
ФТД.02 «ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В АПК»**

<b>ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	Цели освоения дисциплины: формирование комплекса знаний о теоретических и методических основах организации и управления инновационными процессами в аграрной экономике; освоение практических навыков поиска, адаптации к природно-климатическим ресурсным особенностям зоны размещения производства, внедрения и экономического обоснования инновационных агротехнологий; формирование у обучающегося знаний о методиках оценки экономической эффективности и рискованности инвестиций в освоение отраслевых инноваций; ознакомление обучающегося с основными методами планирования инновационной деятельности и технологического прогнозирования на предприятиях АПК.
<b>КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	УК-1 способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий УК-2 способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла ПК-3 способен разрабатывать нормативно-техническую документацию и организовывать процедуру подтверждения соответствия продукции требованиям нормативных документов
<b>ЗНАНИЯ, УМЕНИЯ И НАВЫКИ, ПОЛУЧАЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	В результате освоения дисциплины обучающиеся должны: <u>знать</u> : основы инновационной деятельности, инновационных процессов и принципов инновационной политики в АПК; законодательное и нормативно-правовое обеспечение реализации инновационной политики в АПК; состояние инновационной деятельности в сельском хозяйстве России, области; приоритетные направления инновационной деятельности в АПК; методы прогнозирования инновационного технико-технологического развития отраслей АПК; особенности организации инновационной деятельности на предприятиях АПК, принципы и методы инновационно-инвестиционного анализа направлений технико-технологической модернизации производства продукции АПК; показатели и методики оценки экономической эффективности внедрения новых видов продукции, техники и технологий в производственную деятельность предприятий АПК. <u>уметь</u> : использовать организационно-экономический механизм инноваций в АПК; проводить анализ предложений по созданию отраслевой инновационной системы; использовать механизмы по созданию отраслевой инновационной системы АПК; использовать финансово-экономический механизм реализации инновационной политики; анализировать потенциал регионального, отраслевого и функционального строения АПК; планировать и внедрять инновации в области профессиональной деятельности; управлять инновационными проектами; выполнять экономический анализ технико-технологических решений в производстве продукции АПК, формировать оптимальную стратегию внедрения продуктовых и технологических инноваций в производство продукции АПК; выявлять и оценивать тенденции технико-технологического развития в отрасли на основе анализа, обобщения и систематизации передового отечественного и зарубежного опыта в сфере инновационного развития АПК; экономически обосновывать выбор технологий производства аграрной продукции в заданных природно-климатических и ресурсных условиях зоны размещения предприятий АПК. <u>владеть</u> : навыками разработки и обоснования направлений совершенствования процессов стратегического и тактического планирования на предприятии АПК; навыками изучения и внедрения в производственную деятельность крупных интегрированных агроструктур научно-технических достижений, передового отечественного и зарубежного опыта в сфере инновационного развития предприятий АПК; навыками разработки и реализации мероприятий по повышению эффективности использования технических и материальных ресурсов предприятий АПК, по снижению удельных эксплуатационных издержек использования тех-



	<p>нико-технологической базы предприятий АПК; навыками разработки и экономического обоснования мероприятий технико-технологической модернизации производства аграрной продукции с учетом современных достижений научно-технического прогресса в отрасли АПК.</p>
<p><b>КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b></p>	<p>Тема 1. Инновации в АПК: понятие, виды, классификация Тема 2. Приоритетные направления инновационной деятельности в АПК Тема 3. Инновационное развитие АПК России в современных условиях Тема 4. Выявление и оценка инновационных рисков для управления ими в интересах устойчивого развития АПК</p>
<p><b>ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ</b></p>	<p>Лекции, практические занятия, самостоятельная работа</p>
<p><b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ</b></p>	<p>Модульное тестирование</p>
<p><b>ФОРМЫ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ</b></p>	<p>Зачет</p>