**4.3. Аннотации рабочих программ учебных дисциплин**

**АННОТАЦИЯ**

*к рабочей программе учебной дисциплины*

Б1.Б1 **ИСТОРИЯ**.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ по направлению 38.03.07 «Товароведение» (профиль «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»), представляет дисциплину «История» как базовый общеобразовательный учебный курс. Разработана в соответствии с ФГОС ВО утвержденным приказом министерства образования и науки РФ от «04» декабря 2015 г. №1429.

Предназначена для очной формы обучения.

1. **Цели и задачи дисциплины:**

*Цель преподавания* дисциплины – обеспечить гуманитарную подготовку специалиста-интеллигента, его общекультурное развитие, нравственное, патриотическое воспитание на основе формирования систематизированных знаний по всеобщей и отечественной истории.

*Задачи изучения* дисциплины:

- сформировать у студентов систему знаний о закономерностях всемирно-исторического процесса, об основных этапах и содержании истории России как цивилизационной целостности со своим типом исторического развития;

- сформировать интерес к отечественному и мировому культурному и научному наследию, его сохранению и приумножению.

- обеспечить усвоение студентами гуманистических начал на основе нравственных оценок деятельности исторических личностей, привить студентам чувство патриотизма, гордости за свою Родину;

- сформировать умение осуществлять эффективный поиск разноплановых источников информации и критически их анализировать.

- сформировать способность осмысливать процессы, события и явления в истории России и мирового сообщества в их динамике и взаимосвязи, руководствуясь принципами научной объективности и историзма;

**2. Место дисциплины в структуре ООП:**

Дисциплина «История» относится к базовой части гуманитарного, социального, экономического цикла.

Дисциплина «История» является базовой для дисциплин: философия,

культурология, политология, социология.

**3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих

*общекультурных и профессиональных компетенций*:

- способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2.

В результате изучения дисциплины студент должен:

*Знать:* - сущность истории как науки, её место в системе гуманитарного знания; основные концепции, методы истории; основные этапы, факты всеобщей истории, а также основные этапы и ключевые события истории России со времён древности до наших дней;

*Уметь:* - логически мыслить, вести научные дискуссии; работать с разноплановыми источниками; осуществлять эффективный поиск информации и преобразовывать информацию в знание; соотносить общие исторические процессы и отдельные факты истории; выявлять существенные черты исторических процессов, явлений и событий;

выражать и обосновывать свою позицию различным проблемам истории, по вопросам ценностного отношения к историческому прошлому, вкладу России, её выдающихся исторических деятелей в достижения мировой цивилизации.

*Владеть:* представлениями о событиях российской и всемирной истории, основанными на принципе историзма; навыками получения исторической информации, её анализа и обобщения; методами и приёмами работы с научной литературой по истории; приёмами ведения дискуссии и полемики;

**4. Содержание программы учебной дисциплины:**

История в системе социально-гуманитарных наук. Теория и методология исторической науки. Эпоха средневековья во всемирной истории. Процесс становления государственности в мировой истории и его особенности в российской истории. Киевская Русь в IX-XII вв. Образование Московского государства. Переход к Новому времени в мировой истории. Россия и мир в XVI - XVII вв.: основные тенденции и особенности политического и социально-экономического развития. Россия и мир в XVIII в.: начало процесса модернизации и его российские особенности; Россия и мир в XIX в.: начало перехода к индустриальному обществу; Россия и мир на рубеже XIX - XX вв.; Россия в годы революции 1917 г. и гражданской войны; СССР и мировое сообщество в 20-30-е гг. XX в.; Вторая мировая война; СССР и мировое сообщество в послевоенные годы.

«Холодная война». СССР и мировое сообщество в середине 60-х – начале 90-х гг. XX в. Россия и мир в 90-е гг. XX в. - в начале XXI в.

**5. Образовательные технологии:**

Учебная работа проводится с использованием, как традиционных технологий, так и современных интерактивных. Лекции проводятся в традиционной форме (10часов) и интерактивной форме (8 часов). Виды рекомендуемых интерактивных форм:

презентации на основе современных мультимедийных средств; лекция-беседа, проблемная лекция. Лабораторные (практические) занятия проводятся в традиционной форме (26 часов) и интерактивной форме (10 часа). Виды рекомендуемых интерактивных форм:

семинарские занятия в форме дискуссий, «круглого стола», работы в группах с использованием метода «мозговой атаки», Case-study, проектов, ролевой игры.

6. **Общая трудоемкость дисциплины** составляет 4 зачетных единиц.

**7. Форма контроля:** 1 семестр - экзамен

**АННОТАЦИЯ**

*к рабочей программе учебной дисциплины*

Б 1. Б.2 ФИЛОСОФИЯ

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО Казанский ГАВМ по направлению 38.03.07 «Товароведение» (профиль «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»), разработанной в соответствии с ФГОС ВО

утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от «04» декабря 2015 г. регистрационный № 1429.

**1. Цели и задачи дисциплины:**

*Цель преподавания* дисциплины - формирование представления о специфике философии как способе познания и духовного освоения мира, основных разделах современного философского знания, философских проблемах и методах их исследования;

*Задачи изучения* дисциплины - формирование у студентов культуры рационально аргументированного и нравственно ответственного отношения к практическим мировоззренческим проблемам;

- введение в круг философских проблем, связанных с областью будущей

профессиональной деятельности;

- овладение базовыми принципами и приемами философского познания;

- развитие навыков работы с философскими текстами, критического восприятия и оценки источников информации; умения логично формулировать, излагать и аргументировано отстаивать собственное видение проблем и способов их разрешения; овладение приемами ведения дискуссии, полемики, диалога.

**2. Место дисциплины в структуре ООП:**

Дисциплина «Философия» относится к дисциплинам цикла ГСЭ цикла.

Перечень дисциплин, усвоение которых необходимо для изучения дисциплины «Философии»: история, культурология, психология и педагогика, социология.

Дисциплина «Философия» является базовой для дисциплин:

**3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих

*общекультурных* компетенций:

-способностью использовать основы филосовских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);

-способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические , конфессиональные и культурные различия (ОК-6).

В результате изучения дисциплины студент должен:

**Знать:** основные направления, проблемы, теории и методы философии, содержание современных философских дискуссий по проблемам общественного развития.

**Уметь:** самостоятельно ориентироваться в основных проблемах философии, разбираться в общественной и духовной жизни общества; грамотно и четко формулировать мысли, формировать и аргументировано отстаивать собственную позицию по различным

проблемам философии; использовать положения и категории философии для оценивания и анализа различных социальных тенденций, фактов и явлений.

**Владеть:** навыками восприятия и анализа текстов, имеющих философское содержание, методами и приемами логического мышления; приемами ведения дискуссии и полемики, навыками публичной речи и письменного аргументированного изложения собственной точки зрения.

**4. Содержание программы учебной дисциплины:**

Философия, ее предмет и место в культуре. Исторические типы философии.

Философская онтология. Теория познания. Философия и методология науки.

Философская антропология. Социальная философия и философия истории. Философские проблемы в области профессиональной деятельности.

**5. Образовательные технологии:**

Учебная работа проводится с использованием, как традиционных технологий, так и современных интерактивных. Лекции проводятся в традиционной форме (10 часов) и интерактивной форме (6 часов). Виды рекомендуемых интерактивных форм: презентации на основе современных мультимедийных средств; лекция с заранее запланированными ошибками;

проблемная лекция. Лабораторные занятия в полном объеме проводятся с использованием интерактивных технологий: для студента создается рабочее место, оборудованное ПК и необходимым программным обеспечением.

**6. Общая трудоемкость дисциплины** составляет 4 зачетных единицы.

**7. Форма контроля:** 2 семестр – экзамен.

**АННОТАЦИЯ**

*к рабочей программе учебной дисциплины*

Б1. Б.3 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО Казанской ГАВМ по направлению 38.03.07 «Товароведение» (профиль «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»), представляет дисциплину «Иностранный язык» (немецкий) как базовый общеобразовательный учебный курс. Разработана в соответствии с ФГОС ВО утвержденным приказом министерства образования и науки РФ от «04» декабря 2015 г. № 1429. Предназначена для очной формы обучения.

**1. Цели и задачи дисциплины:**

Основной целью преподавания дисциплины «Иностранный язык» является

повышение исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования, и овладения студентами необходимым и достаточным уровнем коммуникативной компетенции для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности при общении с зарубежными партнерами, при подготовке научных работ, а также для

дальнейшего самообразования.

В процессе изучения дисциплины решаются следующие основные задачи:

- формирование социокультурной компетенции и поведенческих стереотипов;

- формирование речевой компетенции – развитие коммуникативных умений в четырех основных видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении, письме);

- развитие у студентов умения самостоятельно приобретать знания для осуществления коммуникации на иностранном языке;

- развитие когнитивных и исследовательских умений, расширение кругозора;

- формирование языковой компетенции – овладение новыми языковыми средствами (лексическими, грамматическими, орфографическими) в соответствии с темами, сферами и ситуациями общения, связанными с будущей профессиональной деятельностью студентов.

2. **Место дисциплины в структуре ООП:**

Иностранный язык относится к числу дисциплин гуманитарного, социального и экономического цикла. Обучение иностранному языку в неязыковом вузе предполагает наличие у студентов I курса входных знаний, умений и компетенций, достигнутых в общеобразовательной школе. Студенты должны владеть базовыми языковыми навыками и речевыми умениями иноязычного устного и письменного общения в рамках программы

средней школы. В случае недостаточной сформированности данных навыков и умений необходимо начать обучение иностранному языку с вводно-коррективного курса.

**3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих

общекультурных и общепрофессиональных компетенций:

-способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранных языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия ( ОК-5).

В результате изучения дисциплины «Иностранный язык» студент должен:

*Знать:*

- правила чтения, перевода, грамматические явления, значение слов и словосочетаний на немецком языке;

- правила работы над статьей и журналом, приемы различных видов чтения иноязычной литературы;

- иностранный язык в объеме необходимом для возможности получения информации профессионального содержания из зарубежных источников.

- основы реферирования и аннотирования специальных текстов в устной и письменной формах.

*Уметь:*

- самостоятельно получать, анализировать, читать литературу и осуществлять поиск нужной информации по заданной теме в иноязычных источниках различного типа;

- сообщать информацию на иностранном языке в устной и письменной форме;

- самостоятельно организовать свою познавательную деятельность, участвовать в проектной деятельности и проведении учебно-исследовательской работы;

- передавать содержание информации адекватно поставленной цели и развернуто обосновывать суждения, давать определения, приводить доказательства.

*Владеть:*

- приемами аналитико-синтетической переработки информации и методами смыслового анализа текста, и способами выражения мыслей;

- способами ориентирования в коммуникативных ситуациях;

- иностранным языком как средством общения.

**4. Содержание программы учебной дисциплины**

К содержанию обучения относятся темы, проблемные ситуации, тексты, ситуации общения; языковой и речевой материал; коммуникативно-прагматические умения;

стратегии и приемы самостоятельной работы над языком и речью; контроль и самоконтроль успешности в изучении немецкого языка.

**5**. **Образовательные технологии.**

Специфика дисциплины «Иностранный язык» определяет необходимость наряду с традиционными методами более широко использовать новые образовательные технологии:

- технология коммуникативного обучения,

- технология разноуровневого (дифференцированного) обучения,

- технология модульного обучения,

- информационно-коммуникационные технологии (ИКТ),

- технология использования компьютерных программ,

- интернет-технологии,

- технология индивидуализации обучения,

- технология тестирования,

- проектная технология,

- технология обучения в сотрудничестве,

- игровая технология,

- технология развития критического мышления.

Реализация компетентностного подхода с использованием перечисленных

технологий предусматривает активные и интерактивные формы обучения, такие как деловые и ролевые игры, разбор конкретных ситуаций, коллективная мыслительная деятельность, дискуссии, работа над проектами научно-исследовательского характера и т.д.

**6. Общая трудоемкость дисциплины** составляет 8 зачетных единиц.

7. **Форма контроля**: 1-3-й семестр – зачет, 4-й семестр-экзамен.

**АННОТАЦИЯ**

*к рабочей программе учебной дисциплины*

Б1.Б.4 ЭКОНОМИКА

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ по направлению 38.03.07 «Товароведение» (профиль «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»), разработанной в соответствии с ФГОС ВО

утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от ВО от 04 декабря 2015 г. N 1429.

Предназначена для очной формы обучения

**1. Цели и задачи дисциплины:**

*Цель преподавания* дисциплины сформировать у студентов научное представление о современной экономике как многоукладной, регулируемой, с одной стороны, механизмом рынка, с другой стороны, государством; дать студентам возможность самостоятельно ориентироваться в экономических отношениях, субъектом которых является каждый из них; содействовать выработке элементарных умений экономического анализа и экономически грамотного поведения; способствовать формированию ценностного отношения к явлениям экономической жизни.

*Задачи изучения* дисциплины: *теоретическое* освоение студентами современных экономических концепций и моделей; приобретение ими практических навыков анализа ситуаций на конкретных рынках товаров и ресурсов; ознакомление с текущими экономическими проблемами России; подготовка исходных данных для проведения расчетов экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов; аналитическая, научно-исследовательская деятельность.

**2. Место дисциплины в структуре ООП:**

Дисциплина «Экономика» относится к базовой части гуманитарного, социального и экономического цикла. Перечень дисциплин, усвоение которых необходимо для изучения дисциплины «Экономика»: история, философия, логика, математика.

Дисциплина «Экономика» является базовой для дисциплин экономика предприятия, маркетинг, товарный менеджмент, бухгалтерский учет и др.

**3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих *общекультурных* компетенций:

-способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности (ОК-3).

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование *профессиональных* компетенций:

-системным представлениям об основных организационных и управленческих функциях, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров (ПК-4).

В результате изучения дисциплины студент должен:

*Знать:*

- теоретические основы функционирования рыночной экономики;

- экономические основы производства и ресурсы предприятия;

- виды и основные характеристики предприятия, типы производства;

- основы построения, расчета и анализа современной системы показателей,

характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов;

- основные особенности российской экономики, ее институциональную структуру, направления экономической политики государства

*Уметь:*

- анализировать во взаимосвязи экономические явления, процессы и институты;

- самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу;

- применять экономическую терминологию, лексику и основные экономические

категории;

- проводить укрупненные расчеты затрат на производство и реализацию продукции;

- определять финансовые результаты деятельности предприятия;

- выявлять проблемы экономического характера при анализе конкретных ситуаций на микроуровне, предлагать способы их решения и оценивать ожидаемые результаты.

*Владеть:*

- методами разработки производственных программ и анализа их выполнения

- навыками самостоятельной работы, самоорганизации и организации выполнения поручений;

- методикой расчета наиболее важных коэффициентов и показателей, важнейшими методами анализа экономических явлений;

- навыками работы с учебной и справочной литературой по экономической проблематике.

**4. Содержание программы учебной дисциплины:**

Предмет и метод экономической теории. Основные закономерности экономической организации общества. Экономические системы: общая характеристика, анализ преимуществ и недостатков. Общая характеристика рыночной экономики. Основы анализа спроса и предложения. Эластичность. Основы теории фирмы: производство и издержки. Фирма в условиях совершенной и несовершенной конкуренции. Рынки факторов производства. Введение в макроэкономику. Основные макроэкономические показатели. Роль государства в рыночной экономике. Теории макроэкономического

равновесия. Цикличность развития рыночной экономики. Денежное обращение и денежная масса. Кредитно-денежная система. Рынок ценных бумаг и фондовая биржа.

Финансовая система и финансовая политика. Механизм и особенности современной инфляции. Социальная политика государства. Международные аспекты экономической теории.

**5. Образовательные технологии:**

Учебная работа проводится с использованием, как традиционных технологий, так и современных интерактивных. Лекции проводятся в традиционной форме (16 час).

Практические занятия проводятся в традиционной форме (16 часа) и интерактивной форме (18 часов). Виды рекомендуемых интерактивных форм: кейс-метод, деловая игра, решение задач и тестов; расчетно-аналитические, расчетно-графические задания; обсуждение подготовленных студентами эссе.

**6. Общая трудоемкость дисциплины** составляет 4 зачетных единиц.

**7. Форма контроля**: 2 семестр – экзамен.

**АННОТАЦИЯ**

*к рабочей программе учебной дисциплины*

Б1.Б.5 ПРАВОВОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ КОММЕРЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО Казанский по направлению 38.03.07 «Товароведение» (профиль «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»), разработанной в соответствии с ФГОС ВО

утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ 04 декабря

2015 г. N 1429.

Предназначена для очной формы обучения

**1. Цели и задачи дисциплины:**

*Цель преподавания* дисциплины овладеть студентам системой теоретико –

методологических, организационных и финансово- экономических знаний и действий направленных на совершенствование процессов купли – продажи товаров и услуг для удовлетворения спроса потребителей и получения прибыли.

*Задачи изучения* дисциплины:

- изучение особенностей организации и управления коммерческой деятельности предприятий торговли;

- исследование информационно-методического обеспечения коммерческой

деятельности разных видов торговых предприятий с целью оптимизации;

- планирование и организация процессов закупки и продаж товаров предприятий торговли;

- формирование товарного ассортимента предприятия с учетом вида его торговой деятельности и характера выполняемых коммерческих операций;

- организация поставок продукции и товародвижения на рынке товаров;

- организация системы сбыта товаров на рынке и его стимулирования;

- моделирование коммерческой деятельности предприятий на рынке товаров и услуг;

- анализ и стратегическое планирование коммерческой деятельности

предприятия; проектирование и использование инноваций на рынке

товаров и услуг;

- изучение особенностей коммерческой деятельности субъектов оптовой и

розничной торговли, торгово-посреднического звена.

**2. Место дисциплины в структуре ООП:**

Дисциплина «Правовое регулирование коммерческой деятельности» относится к базовой части гуманитарного, социального и экономического цикла. Перечень дисциплин, усвоение которых необходимо для изучения дисциплины «Правовое регулирование коммерческой деятельности»: экономика, философия, логика, математика.

**3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих *общекультурных и общепрофессиональных* компетенций:

-способностю использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности (ОК-4);

-умением использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности ( ОПК-3).

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование *профессиональных* компетенций:

-умением оценивать свойства товарной информации требованиям нормативной информации (ПК-11).

В результате изучения дисциплины студент должен:

*Знать:*

- особенности организации и управления коммерческой деятельностью предприятий для решения профессиональных задач;

- научный подход к информационно-методическому обеспечению коммерческой деятельности;

- специфику формирования товарного ассортимента предприятий, методики его анализа и оценки;

- организацию процесса закупки товаров на отраслевом рынке; составляющие системы товародвижения на рынке, их сущность, условия, особенности

- организации, функционирования и пути минимизации издержек; организацию форм и методов продажи товаров предприятиями разных видов торговой- деятельности;

-организационные структуры управления коммерческими службами

торговых предприятий, порядок взаимодействия коммерческой службы с другими подразделениями;

-модели ведения коммерческой деятельности разных видов и типов торговых

предприятий;

- анализ и стратегическое планирование коммерческой деятельности торгового предприятия;

- виды коммерческих проектов и инноваций, порядок их разработки и использования в целях развития коммерческой деятельности.

*Уметь:*

- создавать и использовать информационную базу для организации коммерческой деятельности торгового предприятия;

- формировать товарный ассортимент с учетом требований рынка;

- организовать работу с поставщиками и покупателями на рынке закупок и сбыта (продажи) товаров;

- организовать и управлять процессами купли-продажи и обмена товаров;

- управлять процессами поставки и товародвижения на отраслевом рынке;

организовать систему сервисного обслуживания на рынке товаров; применять методы стимулирования сбыта (продажи);

- анализировать коммерческую деятельность и определять ее эффективность с

учетом вида деятельности предприятия;

- моделировать и проектировать коммерческую деятельность предприятия на рынке товаров и услуг.

*Владеть:*

Основными методами и приёмами принятия управленческих решений в сфере коммерции и современными методами управления товарными ресурсами и персоналом торгового предприятия.

**4. Содержание программы учебной дисциплины:**

1. Сущность, роль и содержание коммерческой деятельности.

2. Основные виды торговых организаций.

3. Организация хозяйственных связей и договорных отношений в коммерции.

4. Организация расчетов в коммерческой деятельности.

5. Организация биржевой и аукционной торговли.

6. Коммерческая работа по оптовым закупкам и продажам товаров.

7. Розничная торговля: сущность, функции, методы.

8. Формирование ассортимента и управления товарными запасами в торговле.

9. Лизинг и франчайзинг в коммерческой деятельности.

Организация коммерческой работы при совершения экспортных и импортных операций.

**5. Образовательные технологии:**

Учебная работа проводится с использованием, как традиционных технологий, так и современных интерактивных. Лекции проводятся в традиционной форме (10 час) и интерактивной – 8 часов. Практические занятия проводятся в традиционной форме (18 часов) и интерактивной форме (18 часов). Виды рекомендуемых интерактивных форм:

кейс-метод, деловая игра, решение задач и тестов; расчетно-аналитические, расчетно-графические задания; обсуждение подготовленных студентами эссе.

**6. Общая трудоемкость дисциплины** составляет 4 зачетных единиц.

**7. Форма контроля**: 7 семестр – экзамен.

**АННОТАЦИЯ**

*к рабочей программе учебной дисциплины*

Б1.В.ОД1 МАРКЕТИНГ

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной

образовательной программы ФГБОУ ВО Казанский ГАВМ по направлению 38.03.07 «Товароведение» (профиль «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»), разработанной в соответствии с ФГОС ВО утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ 04 декабря 2015 г. N 1429.

Предназначена для очной формы обучения.

**1. Цели и задачи дисциплины:**

*Цель преподавания* дисциплины «Маркетинг» - формирование знаний и понимания функционирования маркетинга в рыночных условиях, умений творчески применять полученные знания в сфере будущей профессиональной деятельности.

*Задача изучения* дисциплины – научить студентов глубоко и всесторонне

разбираться в вопросах маркетинга в сельскохозяйственном производстве в условиях рыночных отношений, уметь творчески применять полученные знания в процессе принятия и реализации управленческих решений.

**2. Место дисциплины в структуре ООП:**

Дисциплина «Маркетинг» относится к вариативной части профессионального цикла.

Перечень дисциплин, усвоение которых необходимо для изучения дисциплины «Маркетинг»: «Экономика».

Дисциплина «Маркетинг» является базовой для дисциплины «Экономика

предприятий».

**3. Требования к результатам освоения дисциплины**:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих

*общекультурных* компетенций:

-способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности (ОК-3);

- способностью находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях (ОПК-2).

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих

*профессиональных* компетенций: -системным представлением об основных организационных и управленческих функциях, связанных с закупкой, поставкой ,транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров (ПК-4);

- способностью применять принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом их потребительских свойств (ПК-5).

В результате изучения дисциплины студент должен:

*знать:* роль маркетинга в управлении фирмой, принципы, задачи и функции

маркетинга, направления проведения маркетинговых исследований, основные составляющие комплекса маркетинга;

*уметь:* самостоятельно анализировать социально-политическую и научную

литературу; применять экономическую терминологию, лексику и основные

экономические категории, проводить укрупненные расчеты затрат на производство и реализацию продукции; определять финансовые результаты деятельности предприятия;

*владеть*: методами проведения маркетинговых исследований.

**4. Содержание программы учебной дисциплины:**

Общие основы маркетинга. Особенности маркетинга в АПК. Сущность, значение, классификация и организация маркетинговых исследований. Сущность и значение маркетинговой информации. Классификация методов получения маркетинговой информации. Факторы, влияющие на выбор стратегии маркетинга. Сущность, значение и способы сегментация рынка товаров и услуг. Сущность и значение позиционирования товара. Товарная политика. Ценовая стратегия. Система товародвижения. Комплекс маркетинговых коммуникаций. Основы управления маркетингом на предприятиях АПК.

Механизм управления маркетингом. Ситуационный анализ, прогноз и программа маркетинга.

**5. Образовательные технологии:**

Учебная работа проводится с использованием, как традиционных технологий, так и современных интерактивных. Лекции проводятся в традиционной форме (18 часов).

Лабораторные (практические) занятия проводятся в традиционной форме (18 часов) и

интерактивной форме (18 часов). Виды рекомендуемых интерактивных форм:

тематические доклады по наиболее актуальным проблемам (в т.ч. с использованием

мультимедийного проектора), обсуждение существующих точек зрения по конкретному

вопросу или проблеме, применение приемов деловых или ролевых игр, метода кейсов.

**6. Общая трудоемкость дисциплины** составляет 4 зачетных единиц.

**7. Форма контроля**: 3 семестр – зачет.

**АННОТАЦИЯ**

*к рабочей программе учебной дисциплины*

Б1.В.ОД.2 СОЦИОЛОГИЯ.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ по направлению 38.03.07 «Товароведение» (профиль «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»), разработанной в соответствии с ФГОС ВО

утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ 04 декабря

2015 г. N 1429.

Предназначена для очной формы обучения.

**1. Цели и задачи дисциплины:**

*Цель преподавания* дисциплины социология – это обоснование основных

направлений и критериев диагностики, социологического анализа, оценки социальных

систем и общественных процессов, прогноза их развития как факторов компетентностного профессионального мышления.

*Задачи изучения* дисциплины:

анализ основных этапов развития социологической мысли, основных

социологических парадигм;

освоение категориально-понятийного аппарата социологии, характеризующего статические и динамические элементы социальных систем, личности и социальных групп;

формирование умений сбора, систематизации и интерпретации социологической информации, экспертизы социологических гипотез, исследовательского инструментария, репрезентативности результатов конкретно-социологических исследований;

освоение способов исследования и анализа путей смягчения социальной

напряженности, конфликтности в социально-бытовой и профессионально-трудовой сферах.

**2. Место дисциплины в структуре ООП:**

Дисциплина «Социология» относится к вариативной части гуманитарного,

социального и экономического цикла.

Перечень дисциплин, усвоение которых необходимо для изучения дисциплины «Социология»: «Истории», «Правоведении», «Философии», а также привлекает знания из других научных областей, в частности, математической статистики и др.

Дисциплина «Социология» является базовой для дисциплин: «Макроэкономика», «Микроэкономика», «Институциональная экономика», «История экономических учений» и др.

**3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих

*общекультурных* компетенций:

-способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6).

В результате изучения дисциплины студент должен:

*Знать:* основные понятия социологии, социальную структуру общества, социальные институты и социальные группы, типы социального взаимодействия в объеме школьной программы по обществознанию.

*Уметь:* логически последовательно мыслить, формулировать свои знания, используя общенаучные и социологические категории.

*Владеть:* навыками ориентации в информационном пространстве, отбора и анализа книжной и электронной информации.

**4. Содержание программы учебной дисциплины:**

Социология как наука. История становления и развития социологии. Методология и методы социологического исследования. Социальные системы. Культура как система ценностей и норм. Личность как деятельности субъект. Социальные общности и социальные группы. Социальная структура и стратификация. Социальные институты и социальные организации. Социальный контроль и социальный конфликт. Социальные изменения и процессы.

**5. Образовательные технологии:**

Учебная работа проводится с использованием, как традиционных технологий, так и современных интерактивных. Лекции проводятся в традиционной форме (18 часов).

Практические занятия проводятся в традиционной форме (18 часов) и интерактивной форме (18 часов). Виды рекомендуемых интерактивных форм: Деловая игра. *Игровое проектирование;* Презентации на основе современных мультимедийных средств; Деловая игра. *Имитационные игры;* Презентации на основе современных мультимедийных средств; Дебаты; Групповая, научная дискуссия, диспут.

**6. Общая трудоемкость дисциплины** составляет 3 зачетных единиц.

**7. Форма контроля**: 2 семестр - зачет.

**АННОТАЦИЯ**

*к рабочей программе учебной дисциплины*

Б1.В.ОД.3 ПОЛИТОЛОГИЯ.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО Казанской ГАВМ по направлению 38.03.07 «Товароведение» (профиль «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»), разработанной в соответствии с ФГОС ВО

утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ 04 ноября 2015 г. N 1429.

Предназначена для очной формы обучения.

**1. Цели и задачи дисциплины:**

*Цель преподавания* дисциплины политология – это дать студентам систему научных знаний и умений, которая составляет основу политологии как науки и учебной дисциплины, которая обеспечивает их эффективную самореализацию в политической сфере общества; способствовать формированию у студентов активной гражданской позиции, необходимой для успешного решения социальных и политических проблем.

*Задачи изучения* дисциплины:

- сформировать теоретические знания и представления о политической системе общества, о протекающих политических процессах и явлениях

- сформировать практические знания по сбору, анализу и применению информации о протекающих в обществе социально-политических процессах и явлениях

**2. Место дисциплины в структуре ООП:**

Дисциплина «Политология» относится к вариативной части гуманитарного,

социального и экономического цикла.

Перечень дисциплин, усвоение которых необходимо для изучения дисциплины «Политология»: «Истории», «Правоведении», «Социология», а также привлекает знания из других научных областей, в частности, математической статистики и др.

Дисциплина «Политология» является базовой для дисциплин: «Микроэкономика», «Институциональная экономика», «История экономических учений» и др.

**3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих

*общекультурных* компетенций:

-способностью к самоорганизации и самообразования (ОК-7).

В результате изучения дисциплины студент должен:

*Знать:* основные понятия политологии, социальную структуру общества, социальные институты и социальные группы, типы социального взаимодействия в объеме школьной программы по обществознанию.

*Уметь:* логически последовательно мыслить, формулировать свои знания, используя общенаучные и политические категории.

*Владеть:* навыками ориентации в информационном пространстве, отбора и анализа книжной и электронной информации.

**4. Содержание программы учебной дисциплины:**

Введение в политологию. История развития политической науки. Политическая система общества и ее институты. Политические процессы и политическая деятельность.

Мировая политика и международные отношения. Прикладная политология

**5. Образовательные технологии:**

Учебная работа проводится с использованием, как традиционных технологий, так и современных интерактивных. Лекции проводятся в традиционной форме (18 часов).

Практические занятия проводятся в традиционной форме (10 часов) и интерактивной форме (8 часов). Виды рекомендуемых интерактивных форм: Деловая игра. *Игровое проектирование;* Презентации на основе современных мультимедийных средств; Деловая игра. *Имитационные игры;* Презентации на основе современных мультимедийных средств; Дебаты; Групповая, научная дискуссия, диспут.

**6. Общая трудоемкость дисциплины** составляет 2 зачетных единиц.

**7. Форма контроля**: 1 семестр - зачет.

**АННОТАЦИЯ**

*к рабочей программе учебной дисциплины*

Б2.Б.1 МАТЕМАТИКА.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной

образовательной программы ФГБОУ ВО Казанской ГАВМ по направлению 38.03.07 «Товароведение» (профиль «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»), разработанной в соответствии с ФГОС ВО утвержденным приказом Министерства образования и науки

РФ от ВО от 04 декабря 2015 г. N 1429.

Предназначена для очной формы обучения.

**1. Цели и задачи дисциплины:**

Развить у студентов логическое и математическое мышление; заложить основы для дальнейшего применения математических методов и моделей в процессе обучения и в производственной деятельности; задачей изучения математики является овладение студентами знаний по основным разделам и умение применять эти знания при разработке и применении математических моделей.

2. Место дисциплины в структуре ООП:

Дисциплина «Математика» представляет собой дисциплину базовой части

математического и естественнонаучного цикла. Обучение происходит в течение одного семестра. Студентам, обучающимся по данной дисциплине, достаточно знаний, полученных в процессе обучения в средней школе.

**3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих

*общекультурных* компетенций:

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих

*профессиональных* компетенций:

-наваками управления основными характеристиками товаров (количественными, качественными, ассортиментами и стоимостными) на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и свернормативных товарных запасов (ПК-6);

-умением анализировать спрос и разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта товаров и оптимизации торгового ассортимента ( ПК-7).

**4. Содержание программы учебной дисциплины:**

Элементы линейной алгебры. Векторная алгебра. Аналитическая геометрия.

Математический анализ. Функции. Предел функции. Производная функции одной переменной. Дифференциал функции. Экстремум функции двух независимых переменных. Понятие скалярного поля. Производная поля по направлению. Векторная функция скалярного аргумента. Градиент скалярного поля. Исследование функции с помощью производной. Производная функции нескольких переменных. Неопределенный интеграл. Определенный интеграл. Дифференциальные уравнения первого и второго, n-го порядков. Ряды. Элементы теории вероятностей и математической статистики.

Корреляционный анализ.

**5. Образовательные технологии:**

Учебная работа проводится с использованием, как традиционных технологий, так и современных интерактивных. Лекции проводятся в традиционной форме (18 часов), практические занятия проводятся в традиционной форме 18 часов) и интерактивной форме (18 часов). Виды рекомендуемых интерактивных форм практических занятий: работа в команде, занятия с применением затрудняющих условий, тренинг-минимум.

**6. Общая трудоемкость дисциплины** составляет 4 зачетных единиц.

**7. Форма контроля**: 2 семестр –зачет.

**АННОТАЦИЯ**

*к рабочей программе учебной дисциплины*

Б2.Б.2 ИНФОРМАТИКА.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной

образовательной программы ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ по направлению 38.03.07 «Товароведение» (профиль «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»), разработанной в соответствии с ФГОС ВО утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ 04 декабря 2015 г. N 1429.

Предназначена для очной формы обучения.

**1. Цели и задачи дисциплины:**

*Цель преподавания* дисциплины – заложить основу компьютерной подготовки студента, необходимую для последующего использования полученных знаний и навыков в общепрофессиональных и специальных дисциплинах.

*Задачи изучения* дисциплины:

- формирование представлений об общих методах и средствах компьютерной обработки информации;

- приобретение навыков решения на компьютере учебных и профессионально-направленных задач.

**2. Место дисциплины в структуре ООП:**

Дисциплина «Информатика» относится к базовой части математического и

естественнонаучного цикла.

Для освоения дисциплины необходимо иметь знания по математике и информатике в объёме средней школы.

Для успешного освоения дисциплины студенту необходимо:

- знать основы математической логики и вычислительной математики;

- знать основные алгоритмы матричных исчислений;

- знать основные разделы информатики;

- знать современное состояние уровня и направлений развития вычислительной техники и программных средств;

- уверенно работать в качестве пользователя персонального компьютера,

самостоятельно использовать внешние носители информации для обмена данными между компьютерами, создавать резервные копии и архивы данных и программ;

- уметь работать с программными средствами общего назначения.

Дисциплина «Информатика» является базовой для дисциплин «Инженерная

графика», «Электроника и электротехника», а также для всех прочих дисциплин, использующих компьютерную технику.

**3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих

*общекультурных* компетенций:

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование *профессиональных*

компетенций: -умением анализировать рекламации и претензии к качеству товаров, готовить заключения по результатам их рассмотрения (ПК-3);

-умением работать с товаросопроводительными документами, контролировать выполнение условий и сроков поставки товаров, оформлять документацию по учету торговых операций, использовать современные информационные технологии в торговой деятельности, проводить инвентаризацию товарно-материальных ценностей ПК-15).

В результате изучения дисциплины студент должен:

*Знать:*

основные сведения о дискретных структурах, используемых в персональных компьютерах;

основные алгоритмы типовых численных методов решения математических задач, один из языков программирования, структуру локальных и глобальных компьютерных сетей.

*Уметь:*

работать в качестве пользователя персонального компьютера, использовать внешние носители информации для обмена данными между машинами создавать резервные копии архивы данных и программ;

использовать языки и системы программирования, работать с программными средствами общего назначения; использовать основные приемы обработки экспериментальных данных.

*Владеть:*

методами построения математических моделей типовых задач;

методами поиска и обмена информацией в глобальных и локальных компьютерных сетях, техническими и программными средствами защиты информации при работе с компьютерными системами, включая приемы антивирусной защиты.

**4. Содержание программы учебной дисциплины:**

Информатика – предмет и задачи. Роль информатики и компьютеризации в

управлении сельскохозяйственными процессами. Информация и персональные ЭВМ.

Архитектура персонального компьютера. Данные и их представление. Использование текстового процессора Word. Применение электронных таблиц Excel. Компьютерные сети и их классификация. Использование основных служб глобальной сети Internet. Основы алгоритмизации и программирования на языке высокого уровня Pascal.

**5. Образовательные технологии:**

Учебная работа проводится с использованием, как традиционных технологий, так и современных интерактивных. Лекции проводятся как в традиционной форме, так и интерактивной форме. Виды рекомендуемых интерактивных форм: презентации на основе современных мультимедийных средств; лекция с заранее запланированными ошибками;

проблемная лекция. Лабораторные занятия в полном объеме проводятся с использованием интерактивных технологий: для студента создается рабочее место, оборудованное ПК и необходимым программным обеспечением.

**6. Общая трудоемкость дисциплины** составляет 5 зачетных единиц.

**7. Форма контроля**: 1 семестр – экзамен.

**АННОТАЦИЯ**

*к рабочей программе учебной дисциплины*

Б2.Б.3 ФИЗИКА

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО Казанской ГАВМ по направлению 38.03.07 «Товароведение» (профиль «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»), разработанной в соответствии с ФГОС ВО

утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ 04 декабря

2015 г. N 1429.

Предназначена для очной и заочной формы обучения.

**1. Цели и задачи дисциплины**:

*Цель преподавания физики* – создание у студентов современной научной и

методологической базы для понимания и усвоения общеинженерных и специальных дисциплин, необходимых для работы по специальности.

*Задачи изучения дисциплины:*

- формирование научного мировоззрения и современного физического мышления;

- изучение основных физических явлений;

-знание фундаментальных понятий, физических величин, единиц их измерения, методов исследования и анализа, применяемых в современной физике и сельскохозяйственном производстве;

- ознакомление с теориями классической и современной физики, знание основных законов и принципов, управляющих природными явлениями и процессами;

- овладение приемами и методами решения конкретных задач из различных областей физики, умение делать простейшие оценки и расчеты для анализа физических явлений в используемой аппаратуре и технологических процессах;

- ознакомление с принципами действия и умение работать с простейшими аппаратами и приборами, которые используются в физических и технологических лабораториях;

- умение ориентироваться в современной и вновь создаваемой технике с целью ее быстрого освоения, внедрения и эффективного использования.

**2. Место дисциплины в структуре ООП:**

Дисциплина «физика» относится к базовой части математического и

естественнонаучного цикла.

Перечень дисциплин, усвоение которых необходимо для изучения дисциплины «Физика»: «Математика».

Дисциплина «Физика» является базовой для дисциплин: «Электроника и

электротехника», «Механика», «Инженерная графика».

**3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование *общекультурных*

*компетенций*: -способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-1).

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование *профессиональных*

компетенций: -знанием функциональных возможностей торгово-технологического оборудования, способностью, его эксплуатировать и организовывать метрологический контроль (ПК-16).

В результате изучения дисциплины студент должен:

*Знать:* - основные понятия, законы и модели механики, электричества и магнетизма, колебаний и волн, квантовой физики, статистической физики и термодинамики;

*Уметь: -* решать типовые задачи по основным разделам физики, используя

методы математического анализа, использовать физические законы при анализе и решении проблем;

*Владеть:* - методами экспериментального исследования в физике (планирование, постановка и обработка эксперимента);

**4. Содержание программы учебной дисциплины:**

*Физические основы механики:* понятие состояния в классической механике,

уравнения движения, законы сохранения, основы релятивистской механики, принцип относительности в механике, кинематика и динамика твердого тела, жидкостей и газов.

*Электричество и магнетизм:* электростатика и магнитостатика в вакууме и веществе, уравнения Максвелла в интегральной и дифференциальной форме, материальные уравнения, квазистационарные токи, принцип относительности в электродинамике;

физика колебаний и волн: гармонический и агармонический осциллятор, физический смысл спектрального разложения, кинетика волновых процессов, нормальные волны, интерференция и дифракция волн, элементы Фурье-оптики. *Молекулярная физика и термодинамика:* молекулярно-кинетическая теория газов, основы термодинамики, реальные газы. *Квантовая физика:* корпускулярно-волновой дуализм, принцип неопределенности, квантовые состояния, принцип суперпозиции, квантовые уравнения движения, операторы физических величин, энергетический спектр атомов и молекул,

природа химической связи. *Статистическая физика и термодинамика*: три начала термодинамики, термодинамические функции состояния, фазовые равновесия и фазовые превращения, элементы неравновесной термодинамики, классическая и квантовые статистики, кинетические явления, системы заряженных частиц, конденсированное состояние. *Ядерная физика:* основные характеристики ядра, протоново-нейтронная структура ядра, прохождение тяжелых частиц, бета-излучения и гамма-излучения через

вещество, общая характеристика радиоактивности, ядерные реакции, нейтроны, искусственная радиоактивность, деление ядер, цепная ядерная реакция, управление реакцией деления, понятие о ядерной энергетике, термоядерные реакции. *Элементы теории относительности.*

**5. Образовательные технологии:**

Учебная работа проводится с использованием, как традиционных технологий, так и современных интерактивных. Лекции проводятся как в традиционной форме (22 часа),

так и интерактивной форме (12). Лабораторные (практические) занятия проводятся в традиционной форме (36 часов) и интерактивной форме (16 часов). Виды рекомендуемых интерактивных форм: круглые столы, физический тренинг, метод работ в малых группах, компьютерная симуляция, мозговой штурм.

**6. Общая трудоемкость дисциплины** составляет 3 зачетных единиц.

**7. Форма контроля**: 2 семестр, зачет.

**АННОТАЦИЯ**

*к рабочей программе учебной дисциплины*

Б2. Б.4 НЕОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной

образовательной программы ФГБОУ ВО Казанской ГАВМ по направлению 38.03.07 «Товароведение» (профиль «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»), разработанной в соответствии с ФГОС ВО утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ 04 декабря 2015 г. N 1429.

Предназначена для очной формы обучения.

**1. Цели и задачи дисциплины:**

*Цель преподавания* дисциплины «Неорганическая химия» – дать студентам знания о строении и свойствах неорганических веществ, теоретических основах и общих закономерностях протекания химических реакций; научить студентов предсказывать возможность, направление и скорость протекания химических процессов, пользоваться современной химической терминологией; обеспечить усвоение студентами новых понятий, закономерностей и методов органической химии.

*Задачи изучения* дисциплины – обучить студентов:

- навыкам расчетов с использованием основных понятий и законов стехиометрии, закона действующих масс, понятий водородный и гидроксильный показатели и расчетов, необходимых для приготовления растворов заданного состава;

- основным химическим и физико-химическим методам исследования с целью их использования в производственной и научной деятельности;

- умением пользоваться простейшим лабораторным оборудованием, химической посудой и измерительными приборами.

**2. Место дисциплины в структуре ООП:**

Дисциплина «Неорганическая химия» относится к базовой части математического и естественнонаучного цикла.

Перечень дисциплин, усвоение которых необходимо для изучения дисциплины «Химия»: «Физика», «Математика». Дисциплина «Химия» является базовой для дисциплин: «Экология», «Безопасность жизнедеятельности».

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих

*общекультурных* компетенций:

-способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-1); ОК-2.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование *профессиональных* компетенций:

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

В результате изучения дисциплины студент должен:

*Знать:*

- основные понятия, законы и модели химических систем, реакционную способность веществ;

- основные понятия, законы и модели коллоидной и физической химии;

- свойства основных видов химических веществ и классов химических объектов;

*Уметь:*

- проводить расчеты концентрации растворов различных соединений;

- определять изменение концентраций при протекании химических реакций;

- определять термодинамические характеристики химических реакций и

равновесные концентрации веществ;

- проводить очистку веществ в лабораторных условиях;

- определять основные физические характеристики органических веществ.

*Владеть:*

- методами экспериментального исследования в химии (планирование, постановка и обработка эксперимента);

- методами выделения и очистки веществ, определения их состава;

- методами предсказания возможности протекания химических реакций и их

кинетики.

**4. Содержание программы учебной дисциплины:**

Химия как наука о веществах и их превращениях. Основные понятия и законы химии. Классификация и номенклатура химических элементов, простых веществ и неорганических соединений. Строение атома. Периодическая система элементов Д.И. Менделеева. Химическая связь. Основные понятия. Природа и типы химической связи.

Функции термодинамического состояния: внутренняя энергия системы, энтальпия, энтропия и изобарно-изотермический потенциал. Критерий самопроизвольного протекания химических реакций в изобарно-изотермических условиях. Химическая кинетика. Химическое равновесие. Растворы. Классификация растворов. Растворение как физико-химический процесс. Электролитическая диссоциация. Произведение растворимости. Ионное произведение воды, водородный показатель рН. Гидролиз солей.

Дисперсные системы. Классификация дисперсных систем. Коллоидные системы, их классификация. Золи. Гели и твердые коллоиды. Методы получение дисперсных систем.

Мицеллы, их образование и строение. Агрегативная и седиментационная устойчивость дисперсных систем. Коагуляция. Седиментация. Оптические и электрические свойства коллоидных систем. Коллоидные системы в природе. Комплексные соединения. Теория окислительно-восстановительных реакций: окислитель, восстановитель, процессы окисления и восстановления, ионно-электронный баланс. Особенности, теория химического строения, изомерия, классификация и номенклатура органических соединений. Классификация химических реакций в органической химии.

Кислородсодержащие органические соединения: спирты, фенолы, простые эфиры, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты, сложные эфиры. Химическая идентификация и анализ веществ. Методы разделения и очистки веществ.

**5. Образовательные технологии:**

Учебная работа проводится с использованием, как традиционных технологий, так и современных интерактивных. *Лекции* проводятся в традиционной форме (10 часов) и интерактивной форме (8 часов). *Практические занятия* проводятся в традиционной форме (18часов) и интерактивной форме (18 часов). Виды рекомендуемых интерактивных форм:

презентации на основе современных мультимедийных средств, тестовые задания. Для решения тестовых заданий создается рабочее место, оборудованное ПК и необходимым программным обеспечением.

**6. Общая трудоемкость дисциплины** составляет 6 зачетных единиц.

**7. Форма контроля:** 1, 2 семестр – экзамен.

**АННОТАЦИЯ**

*к рабочей программе учебной дисциплины*

Б2. Б.5 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной

образовательной программы ФГБОУ ВО Казанской ГАВМ по направлению 38.03.07 «Товароведение» (профиль «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»), разработанной в соответствии с ФГОС ВО утвержденным приказом Министерства образования и науки

РФ от 04 ноября 2015 г. N 1429.

Предназначена для очной формы обучения.

**1. Цели и задачи дисциплины:**

Целью изучения дисциплины является формирование целостного представления о теоретических основах общей и санитарной микробиологии: строении, физиологии, разнообразии, распространении микроорганизмов, их роли в отдельных отраслях промышленности, методами их контроля и прогнозирования; приобретение навыков оценки показателей качества и безопасности потребительских товаров, необходимых для профессиональной деятельности в области товароведения и экспертизы товаров.

**2. Место дисциплины в структуре ООП:**

Дисциплина «Основы микробиологии» относится к базовой части математического и естественнонаучного цикла.

Дисциплина «Основы микробиологии» относится к естественнонаучному циклу дисциплин. Является предшествующей для дисциплин «Микробиология однородных групп товаров», «Теоретические основы товароведения и экспертизы», «Обеспечение товароведных характеристик непродовольственных товаров», «Биоповреждаемость непродовольственных товаров» и др.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих

*общекультурных* компетенций:

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование *профессиональных компетенций*:

-умением анализировать коммерческие предложения и выбирать поставщиков потребительских товаров с учетом требований к качеству и безопасности, экологии, тенденции спроса, моды, новых технологий производства (ПК-1);

-умением анализировать рекламации и претензии к качеству товаров, готовить заключения по результатам их рассмотрения (ПК-3);

-знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь (ПК-9).

В результате изучения дисциплины студент должен:

*Знать:*

основные понятия и методы микробиологии в объеме, необходимом для

профессиональной деятельности; научные основы микробиологии для оценки показателей качества и безопасности потребительских товаров;

*Уметь:*

использовать биологические методы как инструмент в профессиональной

деятельности.

*Владеть:*

методологией оценки качества товаров микробиологическими методами;

методологией идентификации и выявления фальсификации товаров.

**4. Содержание программы учебной дисциплины:**

– основы общей микробиологии;

– морфология, систематика и физиология микроорганизмов;

– участие микроорганизмов в круговороте веществ;

– санитарная микробиология;

– санитарно-гигиеническая экспертиза пищевых продуктов.

**5. Образовательные технологии:**

Учебная работа проводится с использованием, как традиционных технологий, так и современных интерактивных. *Лекции* проводятся в традиционной форме (8 часов) и интерактивной форме (8 часов). *Практические занятия* проводятся в традиционной форме (17 часов) и интерактивной форме (17 часов). Виды рекомендуемых интерактивных форм:

презентации на основе современных мультимедийных средств, тестовые задания. Для решения

тестовых заданий создается рабочее место, оборудованное ПК и необходимым программным обеспечением.

**6. Общая трудоемкость дисциплины** составляет 4 зачетных единиц.

**7. Форма контроля:** 3 семестр – экзамен.

**АННОТАЦИЯ**

*к рабочей программе учебной дисциплины*

Б2.Б6 ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО Казанской ГАВМ по направлению 38.03.07«Товароведение» (профиль «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного

сырья и продовольственных товаров»), разработанной в соответствии с ФГОС ВО утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ 04 декабря 2015 г. N 1429.

Предназначена для очной формы обучения.

**1 Цели и задачи дисциплины:**

*Цель преподавания* дисциплины

– формирование у студентов компетенций, позволяющих осуществлять

экспериментальное определение закономерностей изменения физико-химических свойств и проводить численные расчеты соответствующих физико-химических величин;

- подготовка специалистов, владеющих теоретическими основами и практическими приемами основных инструментальных методов анализа, умеющих проводить обработку результатов аналитических определений.

*Задачи изучения* дисциплины

– сформулировать основные задачи физико-химического анализа, установить область и границы применимости различных методов;

- дать понимание современных представлений о возможностях аналитической химии, способах отбора пробы, подготовки образцов, основных физико-химических методов исследований;

научить ставить аналитическую задачу, планировать аналитический эксперимент, математически обрабатывать результаты анализа, применять на практике физико-химические методы исследований;

- рассмотреть основные экспериментальные закономерности, структуру и

математическую форму основных уравнений, лежащих в основе физико-химического анализа, особенности их использования в различных методах;

- подготовить студентов к использованию полученных знаний при изучении специальных дисциплин.

**2 Место дисциплины в структуре ООП:**

Дисциплина «Физико-химические методы анализа» является обязательной

дисциплиной вариативной части математического и естественнонаучного цикла дисциплин.

Перечень дисциплин, усвоение которых необходимо для изучения дисциплины «Физико-химические методы исследования»: «Химия», «Физика», «Высшая математика».

Дисциплина «Физико-химические методы исследования» является базовой для дисциплин: «Методы контроля качества», «Основы научных исследований», «Метрология, стандартизация и сертификация».

**3 Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих

*общекультурных* компетенций:

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование *профессиональных* компетенций: -знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь (ПК-9).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: основные понятия и методы физико-химических исследований в объеме,

необходимом для профессиональной деятельности; научные основы физико-химических

исследований для инструментальной оценки показателей качества и безопасности

потребительских товаров.

Уметь: использовать физико-химические исследования для решения проблем

товароведческой и оценочной деятельности; использовать физико-химические методы как инструмент в профессиональной деятельности.

Владеть: методологией оценки качества товаров физико-химическими методами анализа; методологией идентификации и выявления фальсификации товаров с помощью современных физико-химических исследований.

**4 Содержание программы учебной дисциплины:**

Предмет физико-химические методы исследования. Место Ф-Х среди других наук. Основные объекты анализа. Значение Ф-Х в науке, технике, промышленности. Современное состояние Ф-Х, основные аналитические проблемы. Классификация физико- химических методов анализа. Общая характеристика инструментальных методов анализа– спектральных, электрохимических, хроматографических. Область применения физико-

химических методов анализа. Основы *спектроскопических методов* анализа.

Классификация спектроскопических методов. Методы атомной спектроскопии. Атомно-эмиссионный анализ. Происхождение спектров испускания. Качественный и количественный анализ по спектрам испускания. Атомно-абсорбционный спектральный анализ. Методы молекулярной спектроскопии. Сущность электрохимических методов анализа. Основные понятия: электрохимическая ячейка, индикаторный электрод, электрод сравнения. Электродный процесс, стадии электродного процесса. Классификация *электрохимических методов* анализа. Принципы хроматографического разделения веществ. Классификация *хроматографических методов* анализа по агрегатному состоянию фаз, по механизму разделения, по аппаратурному оформлению, по способу проведения процесса. Хроматографический пик и его параметры. Методы

количественного анализа. Селективность сорбента, критерии селективности.

Эффективность хроматографического процесса. Понятие ВЭТТ. Теория теоретических тарелок, кинетическая теория. Газовая хроматография: классификация методов.

Принципиальная схема хроматографа.

**5 Образовательные технологии:**

Учебная работа проводится с использованием, как традиционных технологий, так и современных интерактивных. Лекции проводятся как в традиционной форме (10 час.) так и в интерактивной (8 часов) Лабораторные (практические) занятия проводятся в традиционной форме (18 часов) и интерактивной форме (18 часов). Виды рекомендуемых интерактивных форм: презентации на основе современных мультимедийных средств, тестовые задания. Для решения тестовых заданий создается рабочее место, оборудованное ПК и необходимым программным обеспечением.

**6. Общая трудоемкость дисциплины** составляет 4 зачетные единицы.

**7. Форма контроля**: 3 семестр - экзамен.

**АННОТАЦИЯ**

*к рабочей программе учебной дисциплины*

Б2.В.ОД.1 ЭКОЛОГИЯ

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО Казанской ГАВМ по направлению 38.03.07 «Товароведение» (профиль «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»), разработанной в соответствии с ФГОС ВО

утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ 04 декабря

2015 г. N 1429.

Предназначена для очной формы обучения.

**1. Цель и задачи дисциплины:**

Цель дисциплины - формирование экологического мировоззрения инженера, знаний и навыков позволяющих квалифицированно оценивать экологические ситуации, в том числе в цепи экологическая обстановка - продукты питания - здоровье человека, использовать экологические принципы рационального использования природных ресурсов и охраны природы в профессиональной деятельности, осознавать необходимость экологизации техники и технологий.

**2. Место дисциплины в структуре ООП:**

Дисциплина связана с такими науками как физика и биофизика, неорганическая и аналитическая химия, биология с основами экологии, анатомия домашних животных, физиология и этология животных, ветеринарная генетика, разведение с основами частной зоотехнии, кормление сельскохозяйственных животных, экономика, организация и управление сельскохозяйственным производством, акушерство, гинекология, биотехника размножения животных, внутренние незаразные болезни животных, эпизоотология и инфекционные болезни животных.

**3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общекультурных компетенций:

-способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуациях (ОК-9).

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование профессиональных компетенций:

-умением анализировать коммерческие предложения и выбирать поставщиков потребительских товаров с учетом требований к качеству и безопасности, экологии, тенденции спроса, моды, новых технологий производства (ПК-1);

-системным представлением о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности (ПК –12);

-способностью осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки и местах продажи согласно стандартам мерчадайзинга, принятом на предприятии, разрабатывать, предложения по предупреждению и сокращения товарных потерь (ПК-14).

В результате изучения дисциплины студент должен:

*Знать:*

понятия об экологии, учения о биосфере, основные источники загрязнения окружающей среды, природно-ресурсный потенциал и экологические проблемы сельского хозяйства и пищевой промышленности (отрасль технология мяса и мясных продуктов), оценку воздействия на окружающую среду, основы экономики природопользования.

*Уметь:*

проводить грамотный анализ причинно-следственной обусловленности различных ситуаций в сфере производственной деятельности, осуществлять обоснованную систему природоохранных и ресурсосберегающих мероприятий, определять показатели качества используемых природных ресурсов.

*Владеть:*

методами и приёмами определения в воде и воздухе основных биологических, химических и механических загрязнителей, обеззараживания воды, а, также иметь навыки работы решения конкретных задач в области охраны окружающей среды и экологизации производства.

**4. Содержание программы учебной дисциплины:**

Предмет, задачи и методы экологических исследований. Факторы среды. Важнейшие абиотические факторы и адаптация к ним организмов. Биологические ритмы. Популяции. Биогеоценозы. Экосистемы. Агроэкосистемы. Биосфера. Глобальные проблемы окружающей среды. Экологические принципы рационального использования природных ресурсов. Экология и здоровье человека. Экозащитная техника и технология на предприятиях пищевой промышленности. Основы экологического права,

профессиональная ответственность, международное сотрудничество в области охраны окружающей среды

**5. Образовательные технологии:**

Учебная работа проводится с использованием, как традиционных технологий, так и современных интерактивных. Лекции проводятся в традиционной форме. Лабораторная работа основывается на выполнении опытов с применением и освоением необходимого для познания оборудования, решение задач, тестирование, позволяющие отработать различные умения и навыки в освоении дисциплины.

6. **Общая трудоемкость дисциплины** составляет 3 зачетных единиц.

7. **Форма контроля**: 3 семестр - зачет.

**АННОТАЦИЯ**

*к рабочей программе учебной дисциплины*

Б2.В.ОД.2 АНАТОМИЯ ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО Казанской ГАВМ по направлению 38.03.07 «Товароведение» (профиль «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»), разработанной в соответствии с ФГОС ВО

утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ 04 декабря

2015 г. N 1429.

Предназначена для очной формы обучения.

**Цель и задачи дисциплины:**

усвоение теоретических знаний по основам анатомии и морфологии пищевого сырья, химическому составу и наличию БАВ, расположению тканей и локализации в них основных питательных веществ с целью их использования в производстве пищевых продуктов;

приобретение практических навыков проведения диагностики и

идентификации пищевого сырья;

формирование знаний, умений и навыков по следующим направлениям

деятельности:

критерии качества и безопасности пищевого сырья;

пищевая ценность сырья;

характеристика основных компонентов пищевого сырья, формирующих его потребительские свойства;

диагностика и идентификация пищевого сырья;

способы и методы обнаружения фальсификации;

**Место дисциплины в структуре ООП:**

Дисциплина «Анатомия пищевого сырья» в учебном плане находится в вариативной части математического и естественнонаучного цикла Б2.В.ОД2 и является одной из дисциплин, формирующих профессиональные навыки и знания, характерные для бакалавра по направлению 38.03.07 «Товароведение». Является предшествующей для изучения следующих дисциплин:

- Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров

- Технология хранения и транспортирования продовольственных товаров

- Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения

- Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения

- Товароведение однородных групп продовольственных товаров

**Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование профессиональных компетенций:

-умением анализировать коммерческие предложения и выбирать поставщиков потребительских товаров с учетом требований к качеству и безопасности, экологии, тенденции спроса, моды, новых технологий производства (ПК-1);

-умением анализировать рекламации и претензии к качеству товаров, готовить заключения по результатам их рассмотрения (ПК-3);

-знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь (ПК-9).

В результате изучения дисциплины студент должен:

*Знать:*

особенности анатомического и морфологического строения пищевого сырья, химический состав, пищевую и энергетическую ценность;

факторы, влияющие на интенсивность протекающих метаболических процессов;

факторы, обуславливающие качество и безопасность пищевой продукции;

факторы, влияющие на сохраняемость продукции и формирование потребительских свойств;

диагностические признаки сырья;

основы изменения пищевых продуктов, происходящие при переработке,

транспортировании и хранении продукции;

способы и методы обнаружения фальсификации сырья и продукции;

основы экспертизы растительного сырья и сырья животного происхождения;

основы экспертизы порошкообразного и резаного пищевого растительного сырья;

расположение тканей и локализацию основных компонентов с целью использования сырья в производстве продуктов питания.

*Уметь:*

определить структуру объекта исследования;

определить химическую природу исследуемого сырья, его пищевую и

энергетическую ценность;

провести макро- и микроскопический анализ сырья;

оформить протокол исследований;

осуществить процедуру идентификации и фальсификации пищевого сырья.

*Владеть:*

- методами макро- и микроскопического исследования сырья и продукции;

- методами идентификации сырья и продукции;

- методами определения фальсификации пищевого сырья и продукции;

**Содержание программы учебной дисциплины:**

*Анатомическое и морфологическое строение грибов.*

Тема 1 Строение грибов. Химический состав. Пищевая и биологическая ценность.

*Анатомия и морфология сырья животного происхождения*

Тема 1 Клетка и ткани животных.

Тема 2 Строение тканей рыбы.

Тема 3 Строение яйца.

**Образовательные технологии:**

Учебная работа проводится с использованием, как традиционных технологий, так и современных интерактивных. Лекции проводятся в традиционной форме.

Лабораторная работа основывается на выполнении опытов с применением и освоением необходимого для познания оборудования, решение задач, тестирование, позволяющие отработать различные умения и навыки в освоении дисциплины.

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет 6 зачетных единиц.

**Форма контроля**: 3 семестр – зачет и экзамен.

**АННОТАЦИЯ**

*к рабочей программе учебной дисциплины*

Б2.В.ОД3 МИКРОБИОЛОГИЯ ОДНОРОДНЫХ ГРУПП ТОВАРОВ, САНИТАРНАЯ И ГИГИЕНА.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной

образовательной программы ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ по направлению 38.03.07 «Товароведение» (профиль «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»), разработанной в соответствии с ФГОС ВО утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ 04 декабря 2015 г. N 1429.

Предназначена для очной формы обучения.

**Цели и задачи дисциплины:**

Целью изучения дисциплины является формирование целостного представления о теоретических основах общей и санитарной микробиологии: строении, физиологии, разнообразии, распространении микроорганизмов, их роли в отдельных отраслях промышленности, методами их контроля и прогнозирования; приобретение навыков оценки показателей качества и безопасности потребительских товаров, необходимых для профессиональной деятельности в области товароведения и экспертизы товаров.

**Место дисциплины в структуре ООП:**

Дисциплина «Микробиология однородных групп товаров, санитарная и гигиена» относится к базовой части математического и естественнонаучного цикла. Является предшествующей для дисциплин «Теоретические основы товароведения и экспертизы», «Обеспечение товароведных характеристик непродовольственных товаров», «Безопасность товаров» и др.

**Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих

*Общепрофессиональных* компетенций:

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование *профессиональных компетенций*:

-умением анализировать коммерческие предложения и выбирать поставщиков потребительских товаров с учетом требований к качеству и безопасности, экологии, тенденции спроса, моды, новых технологий производства (ПК-1);

-умением анализировать рекламации и претензии к качеству товаров, готовить заключения по результатам их рассмотрения (ПК-3);

-знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь (ПК-9).

В результате изучения дисциплины студент должен:

*Знать:*

основные понятия и методы микробиологии в объеме, необходимом для

профессиональной деятельности; научные основы микробиологии для оценки показателей качества и безопасности потребительских товаров;

*Уметь:*

использовать биологические методы как инструмент в профессиональной

деятельности.

*Владеть:*

методологией оценки качества товаров микробиологическими методами;

методологией идентификации и выявления фальсификации товаров.

**Содержание программы учебной дисциплины:**

– основы общей микробиологии;

– морфология, систематика и физиология микроорганизмов;

– участие микроорганизмов в круговороте веществ;

– санитарная микробиология;

– санитарно-гигиеническая экспертиза пищевых продуктов.

**Образовательные технологии:**

Учебная работа проводится с использованием, как традиционных технологий, так и современных интерактивных.

*Лекции* проводятся в традиционной форме и интерактивной

форме (8 часов). *Практические*  занятия проводятся в традиционной форме и интерактивной форме. Виды рекомендуемых интерактивных форм: презентации на основе современных мультимедийных средств, тестовые задания. Для решения тестовых заданий создается рабочее место, оборудованное ПК и необходимым программным обеспечением.

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет 6 зачетных единиц.

**Форма контроля:** 5 семестр – экзамен.

**АННОТАЦИЯ**

*к рабочей программе учебной дисциплины*

Б2.В.ОД.4 ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ОБНАРУЖЕНИЕ ФАЛЬСИФИКАЦИИ

ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ по направлению 38.03.07«Товароведение» (профиль «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»), разработанной в соответствии с ФГОС ВПО

утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ 04 декабря2015 г. N 1429.

Предназначена для очной формы обучения.

**Цель и задачи дисциплины:**

Цель дисциплины – усвоение теоретических знаний, приобретение умений и навыков определения идентифицирующих признаков продовольственных товаров и обнаружения их фальсификации.

Задачи дисциплины:

изучение видов идентификации и фальсификации товаров;

установление идентифицирующих признаков продовольственных товаров;

ознакомление со средствами фальсификации и методами их обнаружения; изучение последствий фальсификации и мер по ее предотвращению.

**Место дисциплины в структуре ООП:**

Настоящая дисциплина предназначена для усвоения знаний и умений в области идентификации и фальсификации продовольственных товаров. Дисциплина имеет межпредметные связи с другими общепрофессиональными и профессиональными: физикой, химией, безопасностью жизнедеятельности, теоретическими основами товароведения и экспертизы, правовым регулированием профессиональной деятельности;

сопутствующие связи – с товароведением и экспертизой однородных групп товаров, управлением качеством и информационным обеспечением товароведения и экспертизы товаров, экономикой.

**Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование профессиональных компетенций:

-умением анализировать рекламации и претензии к качеству товаров, готовить заключения по результатам их рассмотрения (ПК-3);

-знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь (ПК-9);

-системным представлением о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности (ПК –12);

-способностью осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки и местах продажи согласно стандартам мерчадайзинга, принятом на предприятии, разрабатывать, предложения по предупреждению и сокращения товарных потерь (ПК-14).

В результате изучения дисциплины студент должен:

*Знать:*

- основные понятия, назначение и виды идентификации и фальсификации

продовольственных товаров;

- нормативно-правовую базу идентификации товаров;

- показатели идентификации продовольственных товаров;

- средства фальсификации продовольственных товаров и методы их обнаружения;

- правовые, социальные и моральные последствия фальсификации;

*Уметь:*

- проводить идентификацию продовольственных товаров при товароведной оценке или экспертизе качества;

- выявлять фальсификацию продовольственных товаров с помощью принятых методов;

- распознавать разные виды фальсификации продовольственных товаров.

*Владеть:*

- органолептическими, физико-химическими, гистологическими методами

идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров.

**Содержание программы учебной дисциплины:**

**Введение в дисциплину.** Предмет, цели и задачи учебной дисциплины.

Межпредметные связи с дисциплинами товароведного цикла, а также химией, физикой, правом, экономикой и маркетингом. Основные понятия: идентификация, фальсификация.

Исторические аспекты фальсификации. Запреты фальсификации товаров, средств измерения в древности. Меры по предупреждению фальсификации в дореволюционной России и в зарубежных странах.

Фальсификация товаров в России и за рубежом на современном этапе. Меры по защите российского рынка от фальсифицированных товаров отечественного и импортного производства. Взаимосвязь идентификации и фальсификации.

Цели и задачи идентификации товаров. Структура идентификационной

деятельности.

**Виды идентификации**

Место идентификации в различных видах деятельности по оценке, подтверждению и управлению качеством товаров. Функции идентификации. Обоснование необходимости идентификации основополагающих характеристик товаров. Виды идентификации в зависимости от определяемых характеристик товаров: ассортиментная, качественная, партионная. Краткая характеристика отдельных видов идентификации.

Прослеживаемость товаров: понятие, обеспечение на разных этапах товародвижения. Взаимосвязь идентификации и прослеживаемости товаров.

**Показатели (критерии) идентификации**: органолептические, физико-химические;

их применимость, достоверность, доступность в разных условиях проведения

идентификации. Критерии выбора достоверности показателей. Нормативные документы для целей идентификации.

Оценка пригодности стандартов и ТУ для целей идентификации. Место и роль упаковки и маркировки в идентификации товаров.

**Методы идентификации**: органолептические и измерительные, условия их

применения, преимущества и недостатки использования при проведении идентификации.

Разновидности органолептического метода, их краткая характеристика. Общие условия проведения органолептической оценки.

Современные физико-химические методы идентификации: хроматография,

спектрофотометрия, атомно-абсорбционная спектрометрия, масс-спектрометрия, электрофорез и др. Сущность методов, оценка возможностей и ограничений.

**Виды и средства фальсификации**

Товары фальсифицированные, дефектные и товары-заменители, их отличия. Виды фальсификации в зависимости от изменяемых характеристик товара: ассортиментная, качественная, количественная, стоимостная и информационная; в зависимости от места

фальсификации: технологическая, предреализационная. Средства для разных видов фальсификации; особенности, позволяющие использовать их в качестве заменителей подделываемых товаров. Заменители пищевые и непищевые.

Способы обнаружения разных видов фальсификации. Градации фальсифицированного товара.

**Последствия фальсификации и меры по ее предотвращению**

Последствия производства и реализации фальсифицированных товаров для

изготовителей и продавцов: выгоды, риски и убытки. Потери потребителя при покупке фальсифицированных товаров: материальные и моральные. Меры: предупредительные и наказания.

Правовая и нормативная база по предотвращению фальсификации: Федеральный закон «О защите прав потребителей», Гражданский Кодекс РФ. Информационные стандарты для потребителей.

Административные и социальные меры по предотвращению фальсификации

товаров.

**Идентификация и фальсификация продовольственных товаров**

Характеристика продовольственного сырья: группы, подгруппы, виды, наиболее фальсифицируемые подгруппы и виды сырья.

Идентификация продовольственного сырья однородных групп: общие и

специфичные показатели, виды. Фальсификация продовольственного сырья следующих видов: муки, макаронных изделий, чая, кофе, пряностей, пищевых жиров, молока, сливочного масла, мяса, рыбы. Виды, средства, способы фальсификации и методы обнаружения.

**Образовательные технологии:**

Учебная работа проводится с использованием, как традиционных технологий, так и современных интерактивных. Лекции проводятся в традиционной форме. Лабораторная работа основывается на выполнении опытов с применением и освоением необходимого для познания оборудования, решение задач, тестирование, позволяющие отработать различные умения и навыки в освоении дисциплины.

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет 4 зачетных единиц.

**Форма контроля**: 6 семестр - экзамен.

**АННОТАЦИЯ**

*к рабочей программе учебной дисциплины*

Б2.В.ДВ.1.1 СЕНСОРНЫЙ АНАЛИЗ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО Казанской ГАВМ по направлению 38.03.07 «Товароведение» (профиль «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»), разработанной в соответствии с ФГОС ВО

утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ 04 днкабря

2015 г. N 1429.

Предназначена для очной формы обучения.

**Цель и задачи дисциплины:**

Обучение студентов методологии и основным приемам научно обоснованного дегустационного анализа, учитывая ведущее место органолептических (сенсорных) показателей в номенклатуре качественных признаков продовольственных товаров.

Задачи дисциплины: изучение видов органолептических методов исследования;

установление идентифицирующих признаков продовольственных товаров.

**Место дисциплины в структуре ООП:**

Сенсорный анализ служит основой товарной экспертизы качества продовольственных товаров. Дисциплина «Сенсорный анализ» относится к

математическому и естественнонаучному циклу дисциплин. Является предшествующей для изучения дисциплин «Товароведение и экспертиза товаров растительного и животного происхождения», «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров», «Товароведные критерии формирования качества потребительских товаров».

**Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общекультурных компетенций:

- способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование профессиональных компетенций:

-знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество (ПК-8);

-умением оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации (ПК-11);

-умением проводить приемку товара по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам.

В результате изучения дисциплины студент должен:

*Знать:*

теоретические и практические основы органолептики, определение места

сенсорных признаков в системе показателей качества продуктов, номенклатуру органолептических показателей качества, психофизиологические основы органолептики, взаимосвязь между результатами органолептического и инструментального анализа, научно обоснованные методы сенсорного анализа, требования к экспертам-дегустаторам, помещению и другим условиям, обеспечивающим хорошую воспроизводимость дегустационных оценок;

*Уметь:*

организовать на современном уровне дегустационную экспертизу качества

продуктов с гарантией объективности и надежности результатов, позволяющих дифференцировать продовольственные товары по качественным уровням; обоснованно применять сенсорные методы для решения поставленных задач; организовать деловую игру по разработке и испытанию балловой шкалы для дегустационного анализа пищевого продукта;

*Владеть:*

экспертной методологией в дегустационном анализе, научно обоснованными

методами сенсорного анализа.

**Содержание программы учебной дисциплины:**

Сенсорная характеристика как составляющая качества продовольственных

товаров Психофизиологические основы органолептики.

Теоретические основы восприятия сенсорных признаков товаров Методы

дегустационного анализа Система организации и проведения сенсорного анализа Экспертная методология в дегустационном анализе Требования к экспертам- дегустаторам.

Экспертные методы в разработке балловых шкал и в профильном анализе Взаимосвязь результатов сенсорного и инструментального анализа.

**Образовательные технологии:**

Учебная работа проводится с использованием, как традиционных технологий, так и современных интерактивных. Лекции проводятся в традиционной форме.

Лабораторная работа основывается на выполнении опытов с применением и освоением необходимого для познания оборудования, решение задач, тестирование, позволяющие отработать различные умения и навыки в освоении дисциплины.

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет 3 зачетных единиц.

**Форма контроля**: 5 семестр - зачет.

**АННОТАЦИЯ**

*к рабочей программе учебной дисциплины*

Б2.В.ДВ.1.2 УПАКОВКА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО Казанской ГАВМ по направлению 38.03.07 «Товароведение» (профиль «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»), разработанной в соответствии с ФГОС ВО

утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ 04 декабря

2015 г. N 1429.

Предназначена для очной формы обучения.

**Цель и задачи дисциплины:**

Формирование у студентов знаний по основам товароведения, характеристике основных свойств упаковочных материалов, видам тары и планированию упаковки для пищевых продуктов.

**Место дисциплины в структуре ООП:**

Относится к циклу дисциплин по выбору.

Является предшествующей для дисциплин: «Товароведение однородных групп продовольственных товаров», «Безопасность товаров».

**Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общепрофесиональных компетенций:

-способность находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях (ОПК-2).

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование профессиональных компетенций:

-системным представлением об основных организационных и управленческих функциях, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товара (ПК –4);

-способностью осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки и местах продажи согласно стандартам мерчадайзинга, принятом на предприятии, разрабатывать, предложения по предупреждению и сокращения товарных потерь (ПК-14).

В результате изучения дисциплины студент должен:

*Знать:*

- основы терминологии упаковочного дела, требования к упаковке логистики,

маркетинга, экологии, санитарно-гигиенические требования и другие;

- свойства упаковочных материалов и потребительской тары из них, их влияние в зависимости от способа упаковывания на интенсивность химических, физических, биохимических и микробиологических процессов в пищевых продуктах;

- виды и типы транспортной тары, меры по сохранению тары, правила обращения, хранения

- возврата транспортной тары, требования к качеству возвратной тары.

*Уметь:*

- определять вид тары и основных упаковочных материалов;

- использовать термины и понятия упаковочного дела в соответствии с требованиями стандартов;

- определять соответствие маркировки пищевых продуктов требованиям,

предъявляемым к информации для потребителей;

- читать условные знаки потребительской и транспортной маркировки;

- прогнозировать примерные сроки хранения пищевых продуктов в зависимости от упаковочного материала, способа упаковывания и свойств пищевого продукта;

- определять дефекты возвратной стеклянной тары, ее типы и типы венчиков

горловины;

- выбрать упаковочный материал для конкретных видов пищевых продуктов при их расфасовывании;

- определить категорию тканевых мешков из текстильных материалов, картонных и деревянных ящиков, деревянных бочек при их возврате.

*Владеть:*

навыками самостоятельного овладения новыми знаниями по теории и практики.

**Содержание программы учебной дисциплины:**

Основы тароведения. Потребительская тара и ее упаковочные материалы.

Транспортная тара и ее упаковочные материалы. Групповая упаковка. Тара-оборудование.

Пакетирование. Поддоны. Производство и основные виды комбинированной тары и упаковки Актуальные направления в дизайне упаковки и этикетирования. Упаковочная индустрия и окружающая среда.

**Образовате**л**ьные технологии:**

Учебная работа проводится с использованием, как традиционных технологий, так и современных интерактивных. Лекции проводятся в традиционной форме.

Лабораторная работа основывается на выполнении опытов с применением и освоением необходимого для познания оборудования, решение задач, тестирование, позволяющие отработать различные умения и навыки в освоении дисциплины.

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет 3 зачетных единиц.

**Форма контроля**: 8 семестр - экзамен.

**АННОТАЦИЯ**

*к рабочей программе учебной дисциплины*

Б2.В.ДВ.2.1 **«Технология контроля».** Рабочая программа учебной дисциплины является вариативной частью образовательной программы ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ по направлению 38.03.07 «Товароведение» (профиль «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»), разработанной в соответствии с ФГОС ВО утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ 04 декабря 2015 г. N 1429. Предназначена для очной формы обучения.

**Цель дисциплины -** дать будущим специалистам необходимый объем теоретических знаний и профессиональных навыков по контролю технологического процесса при производстве продукции и внешних факторов, влияющих на ее качество.

**Задачи**

- обеспечение контроля над технологическим процессом производства продукции, начиная от сырья и кончая ее реализацией, и разработка мероприятий и рекомендаций, направленных на повышение ее качества;

- изучение микроклимата в производственных помещениях, в которых выпускается продукция, и всего технологического процесса при ее производстве, начиная от сырья и кончая ее реализацией, и разработка норм и рекомендаций, способствующих высокому качеству конечной продукции;

- научно-практическое обоснование оптимальных и предельно-допустимых параметров окружающей среды и разработка гигиенических нормативов, направленных на улучшение микроклимата в помещениях пищевой промышленности.

**Место дисциплины в структуре ООП:**

**Дисциплина** «Технология контроля» является вариативной частью физико-математического и естественнонаучного цикла. Является предшествующей для дисциплин «Микробиология» и др. и последующей для «Физика», «Математика», «Химия» и др.

**Требования к результатам освоения дисциплины**:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **общепрофессиональных компетенций**:

- умением использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности (ОПК-3);

**профессиональных компетенций:**

-умением анализировать рекламации и претензии к качеству товаров, готовить заключения по результатам их рассмотрения (ПК-3);

-знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь (ПК-9);

**В результате изучении дисциплины студент должен:**

***Знать*:** значение технологии контроля в пищевой промышленности; требования к воздушной среде производственных помещений, а также - воде; контроль оптимальных условий для производства качественной продукции, начиная от сырья и кончая ее реализацией, создание условий для получения качественной и безопасной продукции, контроль технологического процесса производства пищевой продукции; методы измерения параметров микроклимата; методы оценки сырья и готовой продукции.

***Уметь:***  анализировать технологический процесс с целью обеспечения получения готовой продукции высокого качества; проводить оценку микроклимата производственного помещения; брать пробы воды, сырья и готовой продукции с последующим определением их качества.

***Владеть:*** современными средствами измерения и контроля основных технологических параметров и отдельных показателей микроклимата, а также навыками по организации и проведению мероприятий с целью предупреждения нарушения технологического процесса.

**Содержание дисциплины:**

* изучение технологического процесса при производстве пищевой продукции, начиная с сырья и кончая ее реализацией;
* контроль качества сырья и конечной пищевой продукции;
* исследование параметров микроклимата на предприятиях пищевой промышленности;
* санитарно-гигиеническое исследование воды.

**Образовательные технологии.** Учебная работа проводится как на основе традиционных, так и современных технологий.

Лекции проводятся в традиционной и интерактивной форме обучения. Практические занятия проводятся в традиционной, а также современной активной и интерактивной формах обучения. Виды активной формы обучения: активные (проблемные) лекции и семинары, тематические дискуссии; мозговые атаки; презентации; олимпиады; лабораторные опыты; игровые и неигровые методы обучения. Виды интерактивной формы обучения: активное внедрение и использование в обучении дисциплины «Технология контроля» компьютера, с использованием ресурсов Интернета, электронных учебников и справочников. Для лабораторных опытов предоставляется лабораторная посуда и химические реактивы, а для решения тестовых заданий – рабочее место, оборудованное ПК, который обеспечен необходимыми программами.

**Технология контроля** – это система мероприятий, направленных на создание условий для получения качественной и безопасной продукции, начиная от сырья и кончая ее реализацией. Технология контроля изучает параметры микроклимата в производственных помещениях и технологический процесс производства пищевой продукции и на этой основе она разрабатывает нормы и рекомендации, способствующие получению продукции высокого качества. Технология контроля разрабатывает нормы и правила по охране микроклимата в производственных помещениях и технологического процесса для получения высококачественной продукции.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц.

Форма контроля: экзамен.

**АННОТАЦИЯ**

*к рабочей программе учебной дисциплины*

Б2.В.ДВ.3.1 ИНФОРМАЦИОННАЯ ОБЕСПЕЧЕННОСТЬ ТОВАРОВЕДЕНИЯ И ЭКСПЕРТИЗЫ ТОВАРОВ

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО Казанской ГАВМ по направлению 38.03.07 «Товароведение» (профиль «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»), разработанной в соответствии с ФГОС ВО

утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ 09 ноября

2015 г. N 1429.

Предназначена для очной формы обучения.

***Цели и задачи дисциплины***:

дать будущим специалистам необходимые для их работы теоретические знания по видам, функциям, формам и средствам информационного обеспечения;

изучить требования к информационному обеспечению;

изучить особенности разработки локальных классификаторов и справочников торгового предприятия;

сформировать у студентов практические навыки применения ЭВМ и сетевых

технологий для разработки и ведения информационного обеспечения товароведения и экспертизы товаров.

**Место дисциплины в структуре ООП:**

Относится к циклу дисциплин по выбору.

Является предшествующей для дисциплин: «Товароведение однородных групп продовольственных товаров», «Товароведение однородных групп непродовольственных товаров», «Безопасность товаров», «Физико-химические методы исследования».

**Требования к результатам освоения дисциплины:**

-способностью применять принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом их потребительских свойств ПК –5;

-умением работать с товаросопроводительными документами, контролировать выполнение условий и сроков поставки товаров, оформлять документацию по учету торговых операций, использовать современные информационные технологии в торговой деятельности, проводить инвентаризацию товарно-материальных ценностей (ПК-15).

**В результате освоения дисциплины *студент должен знать*:**

- виды, функции, формы информационного обеспечения;

- требования, предъявляемые к информационному обеспечению;

- основы разработки информационного обеспечения;

- особенности разработки локальных классификаторов и справочников торгового предприятия.

*Студент должен уметь*:

- использовать системы управления базами данных;

- использовать информационно-поисковые системы;

- использовать возможности глобальных и локальных сетей в своей

профессиональной деятельности.

*Студент должен владеть*:

- современными методами сбора, хранения и обработки информации в

профессиональной деятельности;

- ЭВМ для документального оформления торговых операций;

эффективными методами организации и обработки информационных массивов.

**Содержание программы учебной дисциплины:**

**Содержание дисциплины** охватывает круг вопросов сбора, обработки и

представления информации о товарах и услугах.

**Образовательные технологии:**

Учебная работа проводится с использованием, как традиционных технологий, так и современных интерактивных. Лекции проводятся в традиционной форме.

Лабораторная работа основывается на выполнении опытов с применением и освоением необходимого для познания оборудования, решение задач, тестирование, позволяющие отработать различные умения и навыки в освоении дисциплины.

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет 4 зачетных единиц.

**Форма контроля**: 3 семестр - экзамен.

**АННОТАЦИЯ**

*к рабочей программе учебной дисциплины*

Б2.В.ДВ.3.2 ИНФОРМАЦИОННАЯ ОБЕСПЕЧЕННОСТЬ КОММЕРЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО Казанской ГАВМ по направлению 38.03.07 «Товароведение» (профиль «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»), разработанной в соответствии с ФГОС ВПО

утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ 04 декабря

2015 г. N 1429.

Предназначена для очной формы обучения.

***Цели и задачи дисциплины***:

***Цель дисциплины***

Цель дисциплины - формирование у слушателей теоретических знаний и приобретение ими практических навыков и умений в области использования коммерческой информации, необходимых для принятия эффективный решений, уменьшения риска в хозяйственной деятельности и развития профессионального взгляда на выбор современных информационных технологий в коммерческой деятельности.

***Задачи дисциплины***

Задачами изучения дисциплины является реализация требований, установленных в Государственном образовательном стандарте высшего профессионального образования к подготовке специалистов по вопросам информационного обеспечения коммерческой деятельности.

**Место дисциплины в структуре ООП:**

Относится к циклу дисциплин по выбору.

Является предшествующей для дисциплин: «Товароведение однородных групп продовольственных товаров», «Товароведение однородных групп непродовольственных товаров», «Безопасность товаров», «Физико-химические методы исследования».

**Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общекультурных компетенций:

-способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7).

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование профессиональных компетенций:

-умением анализировать коммерческие предложения и выбирать поставщиков потребительских товаров с учетом требований к качеству и безопасности, экологии, тенденции спроса, моды, новых технологий производства (ПК –1).

**В результате освоения дисциплины *студент должен знать*:**

- Основные понятия, термины и их определения в области информационного

обеспечения коммерческой деятельности. Виды коммерческой информации;

источники информации; современные нормативно-правовые документы,

обеспечивающие правовую основу коммерческой деятельности.

- Унифицированные формы документов, применяемые в торговом предприятии, и условия их использования.

- Формы договоров, используемые при работе с поставщиками и покупателями.

- Компьютеризированные информационные системы внутренней отчетности

Студент должен уметь:

- Работать с информационными системами, используемыми при осуществлении коммерческой деятельности. Искать, получать, обрабатывать, накапливать, использовать и передавать информацию для принятия управленческих решений.

- Работать с товаросопроводительными документами и внутренними документами предприятия. Составлять претензии и ответы на них.

- Осуществлять документальное оформление товара на различных этапах

товародвижения.

Студент должен владеть:

- Современными методами защиты коммерческой информации.

- Современные информационными технологиями, применяемыми в складском хранении, при осуществление торговых операций и транспортного обслуживания, для хранения и обработки информации о покупателях, поставщиках, товарах и др.

- Информацией о применяемых системах документооборота для различных

операций в коммерческой деятельности.

**Содержание программы учебной дисциплины:**

Тема 1. Основные понятия дисциплины, правовая и нормативная база коммерческой деятельности

Тема 2. Товаросопроводительные документы.

Тема 3. Маркировка товаров.

Тема 4. Документальное оформление коммерческих процессов в торговом предприятии.

Тема 5. Договора и претензии.

Тема 6. Компьютеризированные информационные системы.

**Образовательные технологии:**

Учебная работа проводится с использованием, как традиционных технологий, так и современных интерактивных. Лекции проводятся в традиционной форме.

Лабораторная работа основывается на выполнении опытов с применением и освоением необходимого для познания оборудования, решение задач, тестирование, позволяющие отработать различные умения и навыки в освоении дисциплины.

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет 4 зачетных единиц.

**Форма контроля**: 3 семестр - экзамен.

**АННОТАЦИЯ**

*к рабочей программе учебной дисциплины*

Б3.Б.1 ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ И ЭКСПЕРТИЗЫ

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО Казанской ГАВМ по направлению 38.03.07 «Товароведение» (профиль «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»), разработанной в соответствии с ФГОС ВО

утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ 04 декабря

2015 г. N 1429.

Предназначена для очной формы обучения.

**Цели и задачи дисциплины**:

Целью дисциплины является усвоение теоретических знаний о товаре как объекте коммерческой деятельности, приобретение навыков оценки и сохранения его качества на этапах производства, товародвижения и использования.

Задачи дисциплины:

изучение основных категорий товароведения;

овладение научными знаниями и практическими навыками в области

систематизации и кодирования товаров;

изучение номенклатуры потребительских свойств товаров и приобретение навыков ее построения и анализа;

анализ факторов, влияющих на формирование потребительских свойств и качества товаров;

анализ ассортимента товаров, реализуемых торговыми организациями;

приобретение знаний в области сохранения потребительских свойств товаров в процессе транспортирования, хранения, подготовки к реализации и

использования;

освоение методов оценки уровня качества товаров;

овладение методами исследования и контроля качества товаров;

освоение основных видов и средств информации о товарах;

изучение теоретических основ экспертизы товаров, ее видов, особенностей;

**Место дисциплины в структуре ООП:**

Дисциплина «Теоретические основы товароведения и экспертизы» относится к базовой части профессионального цикла дисциплин Б3.Б.1.

Является предшествующей для дисциплин: «Товароведение однородных групп продовольственных товаров», «Товароведение однородных групп непродовольственных товаров».

**Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общепрофессиональных компетенций:

-осознанием социальной значимости своей будущей профессии, стремлением к саморазвитию и повышению квалификации (ОПК-1).

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование профессиональных компетенций:

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

**В результате освоения дисциплины студент должен:**

Знать:

факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность товаров;

научные основы принципов и методов товароведения;

систематизацию множества товаров путём рационального применения методов классификации и кодирования;

номенклатуру потребительских свойств и показатели качества и безопасности однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров;

принципы формирования ассортимента и управления товарными запасами;

оценку качества товаров;

определение количественных и качественных характеристик товаров;

товароведную характеристику конкретных товаров;

требования к маркировке товаров, условиям и срокам их хранения и

транспортирования;

информационное обеспечение товародвижения от изготовителя к потребителю.

Уметь:

давать товароведную характеристику товара;

определять номенклатуру потребительских свойств и показателей товаров;

определять количественные характеристики единичных товаров и товарных

партий;

выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь;

применять методы товароведения;

управлять ассортиментом организации;

оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной

документации. Владеть:

методами товароведения;

методами анализа спроса и управления ассортиментом товаров в торговом

предприятии;

номенклатурой потребительских свойств и показателей товаров;

**Содержание программы учебной дисциплины:**

1. введение в товароведение, товароведение как наука о товаре

2. систематизация и кодирование товаров

3. методы исследования в товароведении

4. ассортимент товаров

5. потребительские свойства и качество товаров

6. факторы, вызывающие изменение потребительских свойств товаров

7. товарные потери

8. оценка качества товаров, контроль качества товаров

9. виды и средства информации о товаре

теоретические основы экспертизы, виды товароведных экспертиз

**Образовательные технологии:**

Учебная работа проводится с использованием, как традиционных технологий, так и современных интерактивных. Лекции проводятся в традиционной форме.

Лабораторная работа основывается на выполнении опытов с применением и освоением необходимого для познания оборудования, решение задач, тестирование, позволяющие отработать различные умения и навыки в освоении дисциплины.

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет 6 зачетных единиц.

**Форма контроля**: 1 семестр - зачет, 2 семестр - экзамен.

***АННОТАЦИЯ***

***к рабочей программе учебной дисциплины***

Б3.Б.2 СТАНДАРТИЗАЦИЯ, ПОДТВЕРЖДЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ И МЕТРОЛОГИЯ

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО Казанской ГАВМ по направлению 38.03.07 «Товароведение» (профиль «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»), разработанной в соответствии с ФГОС ВО

утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ 04 декабря

2015 г. N 1429.

Предназначена для очной формы обучения.

**Цели и задачи дисциплины**:

Целью образования бакалавра в области стандартизации, метрологии и

сертификации является: воспитание культуры производства и потребления качественной продукции и услуг; привитие навыков в восприятии оценки качества продукции с точки зрения характеристик продукции, правовых и экономических аспектов, в соответствии с нормативными документами; привитие навыков в вопросах защиты прав потребителей;

осознание значения производства качественной продукции в отечественной и

международной торговле.

Главная задача изучения дисциплины заключается в подготовке будущего специалиста в области стандартизации, метрологии и сертификации продукции (услуг) на стадиях производства, реализации, эксплуатации и т.д. с применением методов анализа, оценки и измерения, а также решения проблем обеспечения качества и конкурентоспособности, с учётом оптимальных затрат.

В результате изучения дисциплины студент должен ясно представлять доминирующую роль и значение стандартизации, метрологии сертификации продукции (услуг) в современном мире, участвовать в практическом освоении систем менеджмента качества, рекламационной работе, подготовке планов внедрения новой контрольно-измерительной техники, составлении заявок на проведение сертификации.

Место дисциплины в структуре ООП:

Данная дисциплина относится к дисциплинам профессионального цикла, изучается после освоения математического и естественно - научного цикла, которые дают знания по основам проектирования продукции, инженерной и компьютерной графике, основам технологии производства, электротехнике и электронике, метрологии, физическим основам измерений и эталонам, основам технического регулирования, взаимозаменяемости и нормирования точности.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование профессиональных компетенций:

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

-способностью осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки и местах продажи согласно стандартам мерчадайзинга, принятом на предприятии, разрабатывать, предложения по предупреждению и сокращения товарных потерь (ПК-14);

-знанием функциональных возможностей торгово-технологического оборудования, способностью его эксплуатировать и организовывать метрологический контроль (ПК-15).

В результате освоения дисциплины студент должен:

знать:

-риски предприятия, связанные с качеством продукции;

-методику оценки уровня качества;

-показатели качества продуктов труда;

-основные понятия в области испытаний;

- испытания при подтверждении соответствия;

-принципы и методы стандартизации;

-организацию и технологию подтверждения соответствия продукции;

-законодательные и нормативные акты по управлению качеством;

-систему государственного надзора и контроля за качеством продукции;

-методы и средства контроля физико-химических параметров, определяющих качество продукции, правила проведения испытаний и приёмки продукции;

-схемы и процедуры сертификации продукции;

- работу персонального компьютера в качестве пользователя;

-программные средства общего назначения.

уметь:

-применять контрольно-измерительную и испытательную технику для контроля качества продукции и технологических процессов;

-анализировать физико-химическое содержание продукта на соответствие заданным требованиям;

-применять аттестованные методики для выполнения измерений и контроля качества;

-проводить подтверждение соответствия продукции, процессов и услуг заданным требованиям;

-анализировать данные о качестве продукции и определять причины брака;

-разрабатывать технико-технологические и организационно-экономические

мероприятия по предупреждению и устранению брака;

-применять современные методы разработки и внедрения стандартов;

-применять методику расчёта затрат на разработку и внедрение стандартов

владеть:

-навыками работы на контрольно-измерительном и испытательном оборудовании;

-навыками обработки и оценки данных точности измерений, испытаний и

достоверности контроля;

-навыками методики анализа протоколов органолептической и физико-химической экспертизы качества продукции;

-навыками оформления результатов контроля и принятия соответствующих решений;

-навыками проведения анализа и оценки затрат на обеспечение требуемого качества продукции.

Содержание программы учебной дисциплины:

1. Основы метрологии

2. Введение в метрологию

3. Объекты метрологии

4. Средства и методы измерений

5. Основы теории и методики измерений

6. Государственная система обеспечения единства измерений

7. Государственный метрологический контроль и надзор

2 Основы стандартизации

8. Методологические основы стандартизации

9. Функции, принципы и методы стандартизации

10. Средства стандартизации

11. Техническое регулирование

12. Системы стандартизации

13. Международное и региональное сотрудничество в области стандартизации и сертификации

14. Сертификация как процедура подтверждения соответствия

15. Правила и документы по проведению работ в области сертификации

потребительских товаров и услуг

16. Порядок сертификации продукции, услуг и систем качества

17. Управление качеством продукции

Образовательные технологии:

Учебная работа проводится с использованием, как традиционных технологий, так и современных интерактивных. Лекции проводятся в традиционной форме.

Лабораторная работа основывается на выполнении опытов с применением и освоением необходимого для познания оборудования, решение задач, тестирование, позволяющие отработать различные умения и навыки в освоении дисциплины.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц.

Форма контроля: 5 семестр - экзамен.

**АННОТАЦИЯ**

к рабочей программе учебной дисциплины

Б3.Б.3 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ОДНОРОДНЫХ ГРУПП ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО Казанской ГАВМ по направлению 38.03.07 «Товароведение» (профиль «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»), разработанной в соответствии с ФГОС ВО

утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ 04 декабря

2015 г. N 1429.

Предназначена для очной формы обучения.

Цели и задачи дисциплины:

– "Товароведение однородных групп продовольственных товаров" – сформировать у будущих специалистов теоретические основы научной классификации и группового ассортимента однородных групп товаров, а также практические навыки по организации процесса регулирования потребительских свойств изделий в условиях рыночной экономики.

В задачи курса входит изучение теоретических основ формирования и сохранения качества однородных групп товаров; обучение практическим навыкам проведения экспертизы данных групп товаров.

Место дисциплины в структуре ООП:

Дисциплина «Товароведение однородных групп продовольственных товаров» относится к циклу базовых (Профессиональный цикл) дисциплин Б3.Б3. Является предшествующей для дисциплин: «Экспертная оценка жизненного цикла однородных групп товаров», «Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения», «Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения».

Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование профессиональных компетенций:

-навыками управления основными характеристиками товаров (количественными, качественными, ассортиментными и стоимости) на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов (ПК –6);

-умением анализировать спрос и разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта товаров и оптимизации торгового ассортимента (ПК-7) .

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать:

Классификацию однородных групп продовольственных товаров (группы, виды, разновидности и сорта);

характеристики основных потребительских свойств однородных групп товара;

факторы, влияющие на формирование и сохранение качества однородных групп товара;

оценку качества однородных групп в соответствии со стандартами и нормами качества товаров.

Уметь:

определить качество продовольственного сырья и пищевых продуктов;

находить принципиальные отличия одного вида товара от другого;

регулировать факторы, влияющие на сохраняемость товаров при продвижении их от производителя к потребителю;

анализировать потребительский спрос.

Владеть:

навыками работы с нормативной, технической и технологической документацией;

подбором методик анализа качества пищевых продуктов;

расстановкой и проведением экспериментов, имеющих целью оценку качества продовольственных товаров;

интерпретацией результатов эксперимента и его оформление.

Содержание программы учебной дисциплины:

Раздел 1. Зерно и продукты его переработки. классификация, ассортимент,

определение качества.

Раздел 2. Свежие овощи. Плоды. Ягоды. Грибы и продукты их переработки,

классификация, ассортимент, определение качества.

Раздел 3. Кондитерские изделия. Классификация, ассортимент, факторы, определяющие качество.

Раздел 4 Вкусовые товары. Классификация, ассортимент, факторы, определяющие качество.

Раздел 5. Пищевые жиры. Классификация, ассортимент, факторы, определяющие качество.

Раздел 6. Молоко и молочные продукты. Классификация, ассортимент, факторы, определяющие качество.

Раздел 7. Рыба и рыбные продукты. Классификация, ассортимент, факторы,

определяющие качество.

Раздел 8 Яйца и яйцепродукты. Классификация, ассортимент, факторы, определяющие качество.

Раздел 9. Мясо и мясные продукты. Классификация, ассортимент, факторы,

определяющие качество.

Образовательные технологии:

Учебная работа проводится с использованием, как традиционных технологий, так и современных интерактивных. Лекции проводятся в традиционной форме.

Лабораторная работа основывается на выполнении опытов с применением и освоением необходимого для познания оборудования, решение задач, тестирование, позволяющие отработать различные умения и навыки в освоении дисциплины.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 зачетных единиц.

Форма контроля: 5 семестр - зачет, 6 семестр - экзамен.

**АННОТАЦИЯ**

к рабочей программе учебной дисциплины

Б3.Б.4 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ОДНОРОДНЫХ ГРУПП НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО Казанской ГАВМ по направлению 38.03.07 «Товароведение» (профиль «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»), разработанной в соответствии с ФГОС ВО

утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ 04 ноября

2015 г. N 1429.

Предназначена для очной формы обучения.

Цели и задачи дисциплины:

Цель дисциплины – дать понимание основных терминов товароведения

однородных групп непродовольственных товаров, систем классификаций,

классификационных признаков, характеристики ассортимента на примере

рассматриваемых групп непродовольственных товаров и подготовить студента к изучению других дисциплин профессионального и естественнонаучного цикла;

создать базу для формирования специалиста широкого профиля, способного работать на предприятиях торговли и других отраслей, в учреждениях и организациях государственного негосударственного сектора, учебных и научных учреждениях Российской Федерации. Успешное освоение дисциплины призвано развить у студентов основы коммерческого мышления, поискового умонастроения, предпринимательской интуиции и инициативы.

Учебные задачи дисциплины

Настоящая дисциплина посвящена изучению товароведения непродовольственных товаров, формированию у студентов теоретических знаний о классификации и характеристике ассортимента однородных групп непродовольственных товаров, приобретению умений и навыков систематизации, классификации и идентификации непродовольственных товаров.

В задачи дисциплины входят:

– ознакомление с основными нормативными документами в области классификации и характеристики ассортимента непродовольственных товаров;

– изучение основных понятий в области классификации и характеристики ассортимента однородных групп непродовольственных товаров;

– овладение методами и приемами классификации непродовольственных товаров;

– усвоение научных знаний и приобретение умений и практических навыков в области систематизации, кодирования и идентификации непродовольственных товаров;

приобретение навыков анализа ассортимента однородных групп непродовольственных товаров.

Место дисциплины в структуре ООП:

Дисциплина «Товароведение однородных групп непродовольственных товаров» относится к циклу базовых (Профессиональный цикл) дисциплин Б3.Б4.

Является предшествующей для дисциплин: «Товароведение однородных групп товаров», «Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения», «Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения». Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование профессиональных компетенций:

-навыками управления основными характеристиками товаров (количественными, качественными, ассортиментными и стоимости) на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов (ПК –6);

-умением анализировать спрос и разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта товаров и оптимизации торгового ассортимента (ПК-7) .

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать:

основные нормативные документы в области классификации, кодирования и

характеристики ассортимента однородных групп непродовольственных товаров;

классификационные признаки, ассортимент и потребительские свойства

непродовольственных товаров;

методы идентификации непродовольственных товаров

Уметь:

работать с нормативной и технической документацией в области классификации,

кодирования, характеристики ассортимента и идентификации

непродовольственных товаров (законодательными и нормативными актами РФ, классификаторами, стандартами, номенклатурами, перечнями и др.);

систематизировать и обобщать информацию о товарах, их ассортименте и

свойствах; выбирать классификационные признаки, значимые и необходимые для характеристики ассортимента однородных групп непродовольственных товаров;

применять методы классификации и кодирования товаров для систематизации, идентификации и анализа торгового или промышленного ассортимента непродовольственных товаров, выявления фальсифицированных и контрафактных товаров при производстве их экспертизы и осуществлении товарного менеджмента на разных этапах товародвижения;

Владеть:

методологией поиска и использования классификаций, стандартов, техрегламентов и др. нормативных и правовых документов для идентификации непродовольственных товаров при производстве их экспертизы и осуществлении товарного менеджмента на разных этапах товародвижения;

методами классификации и кодирования непродовольственных товаров;

навыками идентификации, систематизации, кодирования и анализа ассортимента однородных групп непродовольственных товаров; навыками работы с ОКП и ТН ВЭД;

Содержание программы учебной дисциплины:

Товароведение текстильных товаров

Товароведение швейно-трикотажных товаров

Товароведение кожевенно-обувных товаров

Товароведение пушно-меховых товаров

Товароведение изделий из пластмасс и бытовых химических товаров

Товароведение силикатных товаров

Товароведение древесно-мебельных товаров

Товароведение металлохозяйственных товаров

Образовательные технологии:

Учебная работа проводится с использованием, как традиционных технологий, так и современных интерактивных. Лекции проводятся в традиционной форме.

Лабораторная работа основывается на выполнении опытов с применением и освоением необходимого для познания оборудования, решение задач, тестирование, позволяющие отработать различные умения и навыки в освоении дисциплины.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 зачетных единиц.

Форма контроля: 5 семестр - зачет, 6 семестр - экзамен.

**АННОТАЦИЯ**

к рабочей программе учебной дисциплины

Б3.Б.5 БЕЗОПАСНОСТЬ ТОВАРОВ

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО Казанской ГАВМ по направлению 38.03.07 «Товароведение» (профиль «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»), разработанной в соответствии с ФГОС ВО

утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ 04 декабря

2015 г. N 1429.

Предназначена для очной формы обучения.

Цели и задачи дисциплины:

Изучение теоретических основ безопасности продовольственного сырья и

продуктов питания, а также практических методов (микробиологических,

токсикологических, гигиенических) анализа качества сырья и готовой продукции. Ознакомление с современной концепцией государственной политики в области безопасности товаров.

Место дисциплины в структуре ООП:

Дисциплина «Безопасность товаров» относится к естественно-научному циклу дисциплин. Является последующей после дисциплин: «Экология», «Основы микробиологии», и др.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общекультурных компетенций:

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование профессиональных компетенций:

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

-умением анализировать коммерческие предложения и выбирать поставщиков потребительских товаров с учетом требований к качеству и безопасности, экологии, тенденции спроса, моды, новых технологий производства (ПК –1).

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать: основные проблемы современной концепции безопасности продовольственных товаров, проблемы научно-технического развития сырьевой базы соответствующей отрасли;

прогрессивные методы эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания;

требования к упаковке и маркировке товаров, условиям и срокам их хранения и транспортирования; способы осуществления основных технологических процессов переработки и получения готовой продукции;

методы анализа и контроля сырья и готовой продукции, назначение испытательных лабораторий;

основные методы идентификации товаров и способы обнаружения и защиты товаров от фальсификации; требования к материально-технической базе и персоналу;

нормативы предельно допустимых концентраций (ПДК) содержания токсикантов в сырье и пищевых продуктов.

Уметь: обеспечить безопасность продовольственного сырья и продуктов питания;

использовать ГОСТ, СанПиН, ГН по показателям безопасности для конкретных групп товаров;

применять технологические способы обработки продукции для снижения количества токсикантов в них;

осуществлять приемку товаров по количеству и качеству;

оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;

Владеть:

основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности потребительских товаров; методологией оценки качества товаров: физическими, химическими, физико-химическими и биологическими методами анализа.

Содержание программы учебной дисциплины:

- введение в курс, цели и задачи дисциплины «Безопасность товаров»;

- токсико-гигиеническая характеристика загрязнение продовольственного сырья и продуктов питания;

- загрязнение пищевых продуктов пищевыми добавками (усилителями вкуса,

ароматизаторами, красителями и др.) их токсико-гигиеническая характеристика;

- загрязнение продовольственного сырья и продуктов питания токсикантами

биологического происхождения (микробного, растительного, животного) их токсико-гигиеническая характеристика;

- загрязнение продовольственного сырья и продуктов питания гельминтами;

- радиоактивное загрязнение;

- контроль за качеством и безопасностью пищевого сырья и продуктов питания, методы токсико-химического исследования ядовитых соединений.

Образовательные технологии:

Учебная работа проводится с использованием, как традиционных технологий, так и современных интерактивных. Лекции проводятся в традиционной форме.

Лабораторная работа основывается на выполнении опытов с применением и освоением необходимого для познания оборудования, решение задач, тестирование, позволяющие отработать различные умения и навыки в освоении дисциплины.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц.

Форма контроля: 4 семестр - экзамен.

***АННОТАЦИЯ***

к рабочей программе учебной дисциплины

Б3.Б.6 ТАМОЖЕННАЯ ЭКСПЕРТИЗА

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной

программы ФГБОУ ВО Казанской ГАВМ по направлению 38.03.07«Товароведение» (профиль «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»), разработанной в соответствии с ФГОС ВО

утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ 04 декабря

2015 г. N 1429.

Предназначена для очной формы обучения.

Цели и задачи дисциплины:

Цель курса:

Приобретение теоретических знаний и практических навыков назначения и

проведения различных видов экспертиз в системе таможенного контроля и таможенного оформления товаров.

Задачи курса:

Формирование у студентов знаний и умений, обеспечивающих квалифицированное участие в деятельности предприятий и организаций всех форм собственности в РФ по декларированию потребительских товаров, при экспортно-импортных операциях и в деятельности таможенных органов при таможенном оформлении и контроле товаров.

Место дисциплины в структуре ООП:

Дисциплина «Таможенная экспертиза» относится к профессиональному циклу дисциплин. Является предшествующей для дисциплин «Товарный менеджмент и экспертиза непродовольственных товаров», «Товарный менеджмент и экспертиза продовольственных товаров», «Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения», «Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения», «Нормативная документация в товароведной и оценочной деятельности».

Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование профессиональных компетенций: -системным представлением об основных организационных и управленческих функциях, связанных с закупкой, поставкой, транспортировкой, хранением, приемкой и реализацией товаров (ПК –4);

-знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохроняющих их качество ( ПК-8);

-системным представлением о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности (ПК-12).

В результате освоения дисциплины студент должен:

знать:

- факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла товаров;

- номенклатуру потребительских свойств и показатели качества и безопасности однородных групп потребительских товаров;

- требования к упаковке и маркировке товаров, условиям и срокам их хранения и транспортирования;

- технические регламенты и другие российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность потребительских товаров;

-основные классификационные системы и товарные номенклатуры, используемые в практике международной торговли;

- способы определения и регулирования качества товаров в международных

контрактах купли-продажи;

-объекты, субъекты, средства и методы таможенной экспертизы потребительских товаров;

- виды экспертиз, применяемые в системе таможенного контроля;

- права и обязанности эксперта, осуществляющего таможенную экспертизу;

- режимы таможенного прохождения товаров;

- перечень вопросов, решаемых различными видами таможенных экспертиз;

- порядок назначения экспертиз таможенными органами;

- технологию проведения таможенных экспертиз и оформление заключения по экспертизе.

уметь:

- оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной

документации;

- определять назначение потребительских товаров, их состав и потребительские свойства;

- проводить идентификационную экспертизу:

-по правильному определению кода товаров по ТН ВЭД СНГ;

-по определению натуральности или фальсификации товаров; -

определять ставки ввозных таможенных пошлин;

-проводить товароведческую стоимостную экспертизу с целью правильного

установления таможенной стоимости.

владеть:

- основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности потребительских товаров;

- нормативной документацией в товароведной и оценочной деятельности;

- видами экспертиз, применяемых в системе таможенного контроля;

- технологией проведения таможенных экспертиз и оформления заключения по экспертизе.

Содержание программы учебной дисциплины:

- Государственное регулирование внешнеэкономической деятельности

- Организация таможенной службы России.

- Цели и задачи таможенной экспертизы, их основные виды

- Сущность и основы деятельности экспертной организации при проведении таможенной экспертизы

- Организация и проведение таможенных экспертиз различных видов, и их особенности

- Объекты экспертизы в области потребительских товаров. Свойства объектов.

- Качество и сертификация товаров в международной торговле;

- Методы, используемые для исследования товаров. Виды операций, проводимых при исследовании

Образовательные технологии:

Учебная работа проводится с использованием, как традиционных технологий, так и современных интерактивных. Лекции проводятся в традиционной форме.

Лабораторная работа основывается на выполнении опытов с применением и освоением необходимого для познания оборудования, решение задач, тестирование, позволяющие отработать различные умения и навыки в освоении дисциплины.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц.

Форма контроля: 7 семестр - зачет.

**АННОТАЦИЯ**

к рабочей программе учебной дисциплины

Б3.Б.7 ЭКОНОМИКА ПРЕДПРИЯТИЯ

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО Казанской ГАВМ по направлению 38.03.07 «Товароведение» (профиль «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»), разработанной в соответствии с ФГОС ВО

утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ 04 декабря

2015 г. N 1429.

Предназначена для очной формы обучения.

Цели и задачи дисциплины:

Целью изучения дисциплины «Экономика предприятия» является приобретение студентами знаний об общесистемных особенности экономики предприятия в условиях рынка. Общеэкономические основы регулирования сферы обращения. Товарооборот – основной показатель деятельности торговых предприятий и организаций. Труд и заработная плата на торговых предприятиях. Издержки обращения, их значение для торговли. Валовой доход – важный качественный показатель торговых предприятий.

Прибыль и рентабельность в торговле. Влияние товарного ассортимента на основные экономические показатели деятельности предприятия. Финансовые ресурсы торгового предприятия. Бизнес-планирование деятельности торгового предприятия. Международная торговля услугами.

Место дисциплины в структуре ООП:

Дисциплина «экономика предприятия относится к циклу базовых (общепрофессиональных) дисциплин.

Является предшествующей для дисциплин «Стандартизация, безопасность товаров, таможенная экспертиза»

Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общепрофессиональных компетенций:

-способность использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач (ОПК-4).

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование профессиональных компетенций:-способностью применять принцины товарного мененджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом их потребительских свойств (ПК-5).

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать:

-законодательные и нормативные правовые акты, регламентирующие

деятельность предприятия;

- отечественный и зарубежный опыт в области экономики предприятия;

- прикладные знания в области развития форм и методов экономического

управления предприятием в современных условиях хозяйствования.

Уметь:

- самостоятельно и творчески использовать теоретические знания в процессе

последующего обучения в соответствии с учебными планами подготовки

бакалавров.

Владеть:

- навыками самостоятельного овладения новыми знаниями по теории экономики предприятия и практики ее развития.

Содержание программы учебной дисциплины:

Раздел 1. Предмет и цели изучения дисциплины ―Экономика предприятия‖

Раздел 2. Общеэкономические основы регулирования сферы обращения

Раздел 3. Общесистемные особенности торгового дела в условиях рынка

Раздел 4. Товарооборот – основной показатель деятельности торговых

предприятий

Раздел 5. Труд и заработная плата на торговых предприятиях

Раздел 6. Издержки обращения, их значение для торговли

Раздел 7. Прибыль и рентабельность в торговле

Раздел 8. Влияние товарного ассортимента на основные экономические показатели деятельности предприятия

Раздел 9. Финансовые ресурсы торгового предприятия

Раздел 10. Бизнес-планирование деятельности торгового предприятия

Раздел 11. Международная торговля услугами

Образовательные технологии:

Учебная работа проводится с использованием, как традиционных технологий, так и современных интерактивных. Лекции проводятся в традиционной форме.

Лабораторная работа основывается на выполнении опытов с применением и освоением необходимого для познания оборудования, решение задач, тестирование, позволяющие отработать различные умения и навыки в освоении дисциплины.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц.

Форма контроля: 8 семестр –зачет, экзамен.

**АННОТАЦИЯ**

к рабочей программе учебной дисциплины

Б3.Б.8 ОРГАНИЗАЦИЯ И УПРАВЛЕНИЕ КОММЕРЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬЮ

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО Казанской ГАВМ по направлению 38.03.07 «Товароведение» (профиль «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»), разработанной в соответствии с ФГОС ВО

утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ 04 ноября

2015 г. N 1429.

Предназначена для очной формы обучения.

Цели и задачи дисциплины:

Целью Курса является: овладение студентами системой теоретико – методологических, организационных и финансово- экономических знаний и действий направленных на совершенствование процессов купли – продажи товаров и услуг для удовлетворения спроса потребителей и получения прибыли.

Задачами курса является:

- изучение особенностей организации и управления коммерческой деятельности предприятий торговли;

- исследование информационно-методического обеспечения коммерческой

деятельности разных видов торговых предприятий с целью оптимизации;

- планирование и организация процессов закупки и продаж товаров предприятий торговли; формирование товарного ассортимента предприятия с учетом вида его торговой деятельности и характера выполняемых коммерческих операций;

организация поставок продукции и товародвижения на рынке товаров; организация системы сбыта товаров на рынке и его стимулирования;

моделирование коммерческой деятельности предприятий на рынке товаров и услуг;

- анализ и стратегическое планирование коммерческой деятельности

предприятия;

-проектирование и использование инноваций на рынке товаров и услуг;

- изучение особенностей коммерческой деятельности субъектов оптовой и

розничной торговли, торгово-посреднического звена.

Место дисциплины в структуре ООП:

Место дисциплины в структуре ООП Дисциплина «Организация и управление коммерческой деятельностью» относится к Б-3, Б-8 циклу дисциплин.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общекультурных компетенций: ОК-1.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование профессиональных компетенций:

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

-способностью осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки и местах продажи согласно стандартам мерчадайзинга, принятом на предприятии, разрабатывать, предложения по предупреждению и сокращения товарных потерь (ПК-14).

В результате освоения дисциплины студент должен:

знать:

особенности организации и управления коммерческой деятельностью предприятий для решения профессиональных задач;

научный подход к информационно-методическому обеспечению коммерческой деятельности;

специфику формирования товарного ассортимента предприятий, методики его анализа и оценки;

организацию процесса закупки товаров на отраслевом рынке; составляющие системы товародвижения на рынке, их сущность, условия, особенности

организации, функционирования и пути минимизации издержек; организацию форм и методов продажи товаров предприятиями разных видов торговой деятельности; организационные структуры управления коммерческими службами торговых предприятий, порядок взаимодействия коммерческой службы с другими подразделениями;

модели ведения коммерческой деятельности разных видов и типов торговых предприятий;

анализ и стратегическое планирование коммерческой деятельности торгового

предприятия;

виды коммерческих проектов и инноваций, порядок их разработки и

использования в целях развития коммерческой деятельности.

уметь:

создавать и использовать информационную базу для организации коммерческой деятельности торгового предприятия;

формировать товарный ассортимент с учетом требований рынка; организовать работу с поставщиками и покупателями на рынке закупок и сбыта (продажи) товаров; организовать и управлять процессами купли-продажи и обмена товаров;

управлять процессами поставки и товародвижения на отраслевом рынке; организовать систему сервисного обслуживания на рынке

товаров;

применять методы стимулирования сбыта (продажи);

анализировать коммерческую деятельность и определять ее эффективность с учетом вида деятельности предприятия;

моделировать и проектировать коммерческую деятельность предприятия на рынке товаров и услуг.

владеть: основными методами и приёмами принятия управленческих решений в сфере коммерции и современными методами управления товарными ресурсами и персоналом торгового предприятия.

Содержание программы учебной дисциплины:

- Сущность, роль и содержание коммерческой деятельности.

- Основные виды торговых организаций.

- Организация хозяйственных связей и договорных отношений в коммерции.

- Организация расчетов в коммерческой деятельности.

- Организация биржевой и аукционной торговли.

- Коммерческая работа по оптовым закупкам и продажам товаров.

- Розничная торговля: сущность, функции, методы.

- Формирование ассортимента и управления товарными запасами в торговле.

- Лизинг и франчайзинг в коммерческой деятельности.

- Организация коммерческой работы при совершения экспортных и импортных операций.

Образовательные технологии:

Учебная работа проводится с использованием, как традиционных технологий, так и современных интерактивных. Лекции проводятся в традиционной форме.

Лабораторная работа основывается на выполнении опытов с применением и освоением необходимого для познания оборудования, решение задач, тестирование, позволяющие отработать различные умения и навыки в освоении дисциплины.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц.

Форма контроля: 4 семестр - экзамен.

***АННОТАЦИЯ***

к рабочей программе учебной дисциплины

Б3.Б.9 ТОВАРНЫЙ МЕНЕДЖМЕНТ

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО Казанской ГАВМ по направлению 38.03.07 «Товароведение» (профиль «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»), разработанной в соответствии с ФГОС ВО

утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 04 декабря 2015 г. N 1429.

Предназначена для очной формы обучения.

Цели и задачи дисциплины:

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

его жизненного цикла.

Задачи дисциплины включают:

- получение знаний, необходимых для управления ассортиментом и товарными запасами в оптовых и розничных торговых предприятиях, а также для осуществления информационно-аналитической деятельности в сфере производства и на всех этапах товародвижения;

- освоение товароведческих аспектов категорийного менеджмента и мерчендайзинга;

- приобретение навыков управления процессами закупки, поставки, перевозки, хранения и реализации товаров;

- приобретение знаний и навыков в области организации сбора, обработки и хранения маркетинговой информации;

- овладение навыками и умениями работы с поставщиками и потребителями, а также анализ и выявление потенциала увеличения объёма продаж и реализация этого потенциала;

- приобретение знаний в области организации планирования и прогнозирования;

- изучение правил и порядка проведения экспертизы и подтверждения соответствия товаров;

- приобретение знаний и навыков проведения товарной экспертизы с целью

предотвращения проникновения в сферу торговли некачественных, опасных для здоровья человека фальсифицированных и контрафактных товаров.

Место дисциплины в структуре ООП:

Место дисциплины в структуре ООП Дисциплина «Товарный менеджмент» относится к Б-3, Б-9 циклу дисциплин.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общекультурных компетенций: ОК-1.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование профессиональных компетенций:

-способностью осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки и местах продажи согласно стандартам мерчадайзинга, принятом на предприятии, разрабатывать, предложения по предупреждению и сокращения товарных потерь (ПК-14).

В результате освоения дисциплины студент должен:

- знать принципы товарного менеджмента в организации товароведной и коммерческой деятельности;

- уметь осуществлять товарный менеджмент при производстве, закупке, продвижении и реализации сырья и товаров и осуществлять продвижение товаров;

- владеть - методами анализа спроса и управления ассортиментом товаров в торговом предприятии.

Содержание программы учебной дисциплины:

- Системы обеспечения качества и безопасности продуктов питания.

- Потребности и прогнозирование спроса.

- Управление ассортиментом торгового предприятия.

- Качественные характеристики товара как объекты товарного менеджмента.

- Обеспечение основополагающих товароведных характеристик товара на

протяжении жизненного цикла товара. Управление запасами сырья и готовой

продукции.

- Управление сбытом и качеством готовой продукции.

- Управление закупками товара.

- Экспертиза товаров в области товарного менеджмента.

Образовательные технологии:

Учебная работа проводится с использованием, как традиционных технологий, так и современных интерактивных. Лекции проводятся в традиционной форме.

Лабораторная работа основывается на выполнении опытов с применением и освоением необходимого для познания оборудования, решение задач, тестирование, позволяющие отработать различные умения и навыки в освоении дисциплины.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц.

Форма контроля: 4 семестр - зачет.

***АННОТАЦИЯ***

к рабочей программе учебной дисциплины

Б3.Б.10 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО Казанской ГАВМ по направлению 38.03.07 «Товароведение» (профиль «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»), разработанной в соответствии с ФГОС ВО

утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ 04 декабря

2015 г. N 1429.

Предназначена для очной формы обучения.

Цели и задачи дисциплины:

Цель преподавания дисциплины Безопасность жизнедеятельности - формирование

теоретических знаний и практических умений защиты населения и территории окружающей среды от воздействия поражающих факторов природного и техногенного (природно-техногенного) характера, оказания первой медицинской помощи при несчастных случаях и обеспечения безопасности человека в современных условиях.

Задачи изучения дисциплины Безопасность жизнедеятельности – сформировать сознательное отношение обучаемых к вопросам личной безопасности и безопасности окружающих, привить основополагающие знания и практические навыки по распознаванию и оценке опасных и вредных факторов среды обитания человека, определению способов защиты от них, а также ликвидацию негативных последствий и оказание помощи пострадавшим в случае появления опасностей. Научить студентов делать аналитическую оценку сложившейся обстановки, предвидеть воздействие на

человека опасных (вредных) явлений, оценивать и прогнозировать их развитие, принимать решения и действовать с целью предупреждения возникновения чрезвычайных ситуаций или смягчения тяжести их последствий.

Место дисциплины в структуре ООП:

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» относится к базовой (вариативной) части профессионального цикла.

Перечень дисциплин, усвоение которых необходимо для изучения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»: Высшая математика. Раздел – основы математической статистики;

Физика. Раздел – единицы измерения;

Экология. Разделы – взаимоотношения

организма и среды, экология и здоровье человека; глобальные проблемы окружающей среды, экологические принципы рационального использования природных ресурсов и охраны природы.

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» является базовой для дисциплин:

естественнонаучного и математического цикла и опирается на освоенные при изучении данных дисциплин знания и умения.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих

общекультурных компетенций:

-способность использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты и условия чрезвычайных ситуаций (ОК-9).

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование профессиональных компетенций:

-знанием функциональных возможностей торгово-технологического оборудования, способностью его эксплуатировать и организовать метрологический контроль (ПК-16).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: теоретические основы обеспечения безопасности жизнедеятельности.

Уметь: идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать

риск их реализации, выбирать методы защиты от опасностей и способы обеспечения

комфортных условий жизнедеятельности.

Владеть: законодательными и правовыми актами в области безопасности и охраны

окружающей среды, требованиями к безопасности технических регламентов.

Содержание программы учебной дисциплины:

Правовые и организационные основы безопасности жизнедеятельности.

Теоретические основы безопасности жизнедеятельности. Расследование и учет

травматизма и профессиональных заболеваний. Санитарно-гигиенические основы

безопасности жизнедеятельности. Основы электробезопасности. Основы пожарной

безопасности. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях. Способы и

приемы оказания первой помощи пострадавшим.

82

Образовательные технологии:

Учебная работа проводится с использованием, как традиционных технологий, так и

современных интерактивных. Лекции проводятся в традиционной форме.

Практические занятия проводятся в традиционной форме и интерактивной форме.

Виды рекомендуемых интерактивных форм: научная дискуссия; диспут.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц.

Форма контроля: 2 семестр – зачет.

**АННОТАЦИЯ**

к рабочей программе учебной дисциплины

Б3.В.ОД.1 БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО Казанской ГАВМ по направлению 38.03.07 «Товароведение» (профиль «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»), разработанной в соответствии с ФГОС ВО

утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ 04 декабря

2015 г. N 1429.

Предназначена для очной формы обучения.

Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины «Бухгалтерский учёт» студентами специальности

38.03.07 «Товароведение» состоит в освоении базовых знаний в области бухгалтерского учёта и отчётности, анализа хозяйственной деятельности предприятий и организаций различных форм собственности.

Достижение цели предполагает решение ряда конкретных задач:

1. Обеспечить заинтересованность студентов в информации об общих подходах к организации и ведению бухгалтерского учёта;

2. Научить студентов базовым принципам формирования информации об имуществе предприятия, его обязательствах и их движении;

3. Заострять внимание студентов на информации, которая будет получена в учётных регистрах по учёту конкретного объекта и пользователях этой информации.

Место дисциплины в структуре ООП:

Дисциплина «Бухгалтерский учет» относится к вариативной части профессионального цикла.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих

общепрофессиональных компетенций:

-способностью использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач (ОПК-4).

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование профессиональных компетенций:

-умением работать с товаросопроводительными документами, контролировать выполнение условий и сроков поставки товаров, оформлять документацию по учету торговых операции, использовать современные информационные технологии в торговой деятельности, проводить инвентаризацию товарно-материальных ценностей (ПК-15).

В результате изучения дисциплины студент должен:

ЗНАТЬ:

- сущность, виды, предмет и метод бухгалтерского учёта;

- цели, объекты и задачи финансового анализа;

- основы бухгалтерской (финансовой) отчётности;

- организацию бухгалтерского учёта;

- нормативное регулирование бухгалтерского учёта;

- организационно-правовые особенности предприятий и их влияние на постановку финансового учёта в хозяйствующих субъектах;

- цели и концепции управленческого учёта;

- организацию управленческого учёта в зависимости от технологии и организации производства;

- методику проведения анализа хозяйственной деятельности.

УМЕТЬ:

- заполнять типовые формы первичной учётной документации;

- отражать в регистрах бухгалтерского учёта его объекты и их движение;

- использовать стандарты, принятые для бухгалтерского учёта, постановления правительственных органов, определяющих социально-экономическую стратегию в условиях рынка;

- использовать данные анализа финансовой отчётности для выявления проблем управления производственно-коммерческой деятельностью.

ВЛАДЕТЬ:

- навыками ведения бухгалтерского учета в организации;

- навыками проведения анализа хозяйственной деятельности;

- навыками внедрения новых информационных технологий в области

бухгалтерского учета.

Содержание программы учебной дисциплины:

1. Сущность и виды учёта; предмет и метод бухгалтерского учёта

2. Счета и двойная запись, балансовое обобщение, документация,

документооборот, калькуляция, оценка капитала

3. Бухгалтерский учёт как информационная система, его правовое

методическое обеспечение сущность принципы;

гармонизация национальных моделей учёта: российско-североамериканской YAAP.

4. Финансовый учёт: цели, концепции и принципы

5. Учет основных средств и нематериальных активов

6. Учтёт материальных оборотных активов

7. Учёт заработной платы

8. Учёт денежных средств

9. Учёт текущих обязательств и расчётов

10. Учёт затрат на производство продукции (работ, услуг).

11. Учёт реализации продукции (работ, услуг)

12. Учёт финансовых результатов от реализации продукции (работ, услуг)

распределения прибыли

13. Учёт финансовых вложений

14. Состав и содержание бухгалтерской (финансовой) отчётности Цели и

концепции управленческого учёта, организация управленческого

15. учёта в зависимости от технологии и организации производства. Основ

калькулирования себестоимости продукции, модели формирования

издержек управленческом учёте

16. Методика анализа хозяйственной деятельности предприятия.

Образовательные технологии:

Учебная работа проводится с использованием, как традиционных технологий, так и современных интерактивных. Лекции проводятся в традиционной форме.

Практические занятия проводятся в традиционной форме и интерактивной форме.

Виды рекомендуемых интерактивных форм: научная дискуссия; диспут.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц.

Форма контроля: 3 семестр – экзамен.

***АННОТАЦИЯ***

**рабочей программы учебной дисциплины**

Б.3.23 «ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО Казанской ГАВМ по направлению 38.03.07 «Товароведение» (профиль «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»), разработанной в соответствии с ФГОС ВО

утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ 04 декабря

2015 г. N 1429.

**Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:**

– умение использовать нормативные и правовые документы в своей профессиональной деятельности (ПК-3).

– знание ассортимента и потребительских свойств товаров, фактров, формирующих и сохраняющих их качество (ПК-13).

– знание видов, причин возникновения товарных потерь и порядка их списания (ПК-15).

- умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации (ПК-16).

– умение проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности (ПК-18).

**знать:**

- значение и задачи ветеринарно-санитарной эспертизы, ее роль и место среди других дисциплин;

- основы технологии и гигиену первичной переработки животных;

- ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях;

- основы товароведения, клеймение и консервирования мяса и мясопродуктов.

**уметь:**

- проводить отбор проб, консервирования материала и их отправления в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследований;

- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности;

- проводить ветеринарно-санитарный контроль продуктов растительного происхождения и меда;

- осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска доброкачественной продукции;

**владеть:**

- методикой ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных животных;

- методами исследования мяса животных, птиц и рыб на свежесть;

- методами исследования пищевых животных жиров и растительных масел, яиц и меда;

- методами исследования молока и молочных продуктов;

- методами бактериологического анализа мяса и мясных продуктов;

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц.

Форма контроля: 5 семестр – экзамен.

***АННОТАЦИЯ***

***к рабочей программе учебной дисциплины***

Б3.В.ОД.2 ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ТОВАРОВ РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО Казанской ГАВМ по направлению 38.03.07 «Товароведение» (профиль «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»), разработанной в соответствии с ФГОС ВО

утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ 04 декабря

2015 г. N 1429.

Предназначена для очной формы обучения.

Цели и задачи дисциплины: формирование теоретических знаний об однородных группах продовольственных товаров растительного происхождения - зерномучных, плодоовощных, кондитерских, вкусовых, как объектах коммерческой деятельности, приобретение умений оценки их качества и обеспечения сохранности на всех этапах товародвижения, приобретение навыков проведения экспертизы товаров и документов.

Место дисциплины в структуре ООП:

Профессиональный цикл (Б3), вариативная часть (В.ОД.2). Является

предшествующей для дисциплин «Контроль качества и безопасности товаров», «Оценка конкурентоспособности товаров и услуг», «Маркетинговые исследования товаров и услуг».

Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих

общекультурных компетенций: ОК-1.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование профессиональных компетенций: ПК-1, ПК-5, ПК-6, ПК-14.

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:**

- основные нормативно-правовые документы, устанавливающие требования к качеству, безопасности, условиям транспортирования, хранения продовольственных товаров растительного происхождения;

- потребительские свойства и ассортимент продовольственных товаров растительного происхождения;

- требования к упаковке, информации для потребителей, показателям идентификации, безопасности и качества продовольственных товаров растительного происхождения;

- условия и сроки хранения продовольственных товаров растительного происхождения, процессы, происходящие при хранении, виды потерь и пути их сокращения;

- требования к процессам производства, транспортирования, хранения и реализации продовольственных товаров растительного происхождения;

- методы идентификации и правила приемки по количеству и качеству

продовольственных товаров растительного происхождения;

- особенности экспертизы продовольственных товаров растительного происхождения;

**уметь:**

- работать с отечественными и международными стандартами и другими нормативными и техническими документами, устанавливающими требования к характеристикам продовольственных товаров растительного происхождения;

- устанавливать состав необходимых товарно-сопроводительных документов, оценивать состояние упаковки, полноту информации для потребителей, указанной в маркировке, и правильность ее предоставления;

- определять основные характеристики продовольственных товаров растительного происхождения органолептическим и другими методами, проводить диагностику дефектов и выявлять причины их возникновения;

- анализировать рекламации и претензии к продовольственным товарам растительного происхождения, готовить заключения по результатам их рассмотрения;

- организовывать проведение товарной экспертизы продуктов растительного

происхождения;

владеть:

- методами и средствами идентификации и экспертизы продовольственных товаров растительного происхождения;

- навыками приемки продовольственных товаров растительного происхождения по количеству и качеству.

Содержание программы учебной дисциплины:

- основные нормативно-правовые документы в области качества и безопасности продовольственных товаров растительного происхождения;

- основные потребительские свойства, классификация, кодирование и ассортимент продовольственных товаров растительного происхождения;

- принципы управления качеством продовольственных товаров растительного происхождения на стадиях производства и обращения;

- факторы, обеспечивающие качество продовольственных товаров растительного происхождения на всех этапах товародвижения, виды потерь и причины их возникновения;

- требования, предъявляемые к товарной информации, упаковке и маркировке продовольственных товаров растительного происхождения;

- особенности экспертизы качества отдельных групп продовольственных товаров растительного происхождения;

Образовательные технологии:

Учебная работа проводится с использованием, как традиционных технологий, так и современных интерактивных. Лекции проводятся в традиционной форме.

Практические занятия проводятся в традиционной форме и интерактивной форме.

Виды рекомендуемых интерактивных форм: научная дискуссия; диспут.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 8 зачетных единиц.

Форма контроля: 6,7 семестр – зачет, экзамен.

***АННОТАЦИЯ***

к рабочей программе учебной дисциплины

Б3.В.ОД.3 ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ТОВАРОВ ЖИВОТНОГО

ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО Казанской ГАВМ по направлению 38.03.07 «Товароведение» (профиль «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»), разработанной в соответствии с ФГОС ВО

утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ 04 декабря

2015 г. N 1429.

Предназначена для очной формы обучения.

Цели и задачи дисциплины:

Цель дисциплины:

Формирование знаний в области товароведения продовольственных товаров животного и растительного происхождения, тенденций развития рынка продовольственных товаров и классификации.

Задачи дисциплины:

Изучение состояния отечественного рынка продуктов животного и растительного происхождения. Основных нормативно-правовых документов в области системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции, пищевой ценности продуктов.

Основных положений Технических регламентов на данную продукцию. Основ технологии классификации и характеристики ассортимента и его идентификационных признаков.

Требований к качеству, установленных в отечественных и международных стандартах.

Изучение упаковки, маркировки и хранения. Овладение практическими навыками.

Умение анализировать рынок продовольственных товаров. Пользоваться нормативной документацией. Идентифицировать подлинность, видовую и сортовую принадлежность товара по содержанию товарно-сопроводительных документов и маркировке продукции.

Выявить дефекты и фальсификацию. Выявлять несоответствие маркировки требованиям нормативных документов. Создать необходимые условия на всех этапах товародвижения, правила товарного соседства.

Место дисциплины в структуре ООП:

Профессиональный цикл (Б3), вариативная часть (В.ОД.3). Является

предшествующей для дисциплин «Контроль качества и безопасности товаров», «Оценка конкурентоспособности товаров и услуг», «Маркетинговые исследования товаров и услуг».

Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих

общекультурных компетенций: ОК-1.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование профессиональных компетенций: ПК-1, ПК-5, ПК-6, ПК-14.

В результате изучения дисциплины студент должен:

**Знать:**

Состояние отечественного рынка продуктов. Пищевую ценность. Основные положения Технического регламента. Классификацию и характеристику ассортимента.

Идентификационные признаки товарного ассортимента. Требования к качеству, упаковке, маркировке, условиям хранения и срокам годности. Методы выявления фальсификации.

**Уметь:**

Пользоваться нормативной документацией. Идентифицировать по органолептическим показателям, содержанию маркировки вид продукта, его товарный сорт и свежесть.

Выявить дефекты и фальсификацию. Создать необходимые режимы хранения продукции, в т.ч. товарное соседство.

Владеть:

- Органолептическими и физико-химическими методами исследования качества. Требованиями отечественных нормативных документов и международных стандартов на продукцию. Терминологией в соответствии с национальными стандартами и Техническим регламентом.

Содержание программы учебной дисциплины:

Нормы и фактическое потребление молока и молочных продуктов. Химический состав молока и его пищевая ценность. Определение терминов и понятий в соответствии с Техническим регламентом. Основы технологии питьевого молока и молочных продуктов:

сливок, жидких кисломолочных продуктов, сметаны, творога, продуктов на основе творога, молочных консервов (сгущенных и сухих), масла коровьего, сыров, мороженого.

Классификация молока и молочных продуктов. Характеристика ассортимента. Упаковка. Требования к маркировке. Условия хранения и сроки годности. Дефекты молока и молочных продуктов и причины их вызывающие. Экономические аспекты развития животноводства мясной промышленности.

Ветеринарно-санитарный контроль в производстве мяса и мясных товаров. Основы технологии убоя и переработки скота. Дефекты. Химический состав тканей мяса.

Послеубойные изменения в мясе. Виды порчи. Разделка говядины, свинины, баранины и отрубы. Товароведная характеристика мясных субпродуктов и мяса птицы.

Продукты из мяса и колбасные. Формирование качества при посоле, копчении, тепловой обработке и при других технологических операциях. Требования к основному и вспомогательному сырью. Классификация и характеристика ассортимента продуктов из мяса и колбасных изделий. Упаковка, требования к маркировке в соответствии с дности продуктов из мяса и колбасных изделий. Товароведная характеристика мясных полуфабрикатов и консервов.

Пищевые яйца и яичные товары. Физиологическая норма и фактическое потребление яиц.

Строение, химический состав и пищевая. Классификация. Требования к качеству.

Дефекты. Упаковка и маркировка. Сроки годности и условия хранения яиц. Сухие и жидкие яичные продукты. Товароведная характеристика.

Сведения об основных промысловых семействах и нерыбных объектов водного промысла.

Особенности их химического состава и пищевой ценности. Товароведная характеристика живой товарной рыбы, охлаждённой, мороженой рыбы и филе. Инфекционные и инвазионные заболевания рыб. Условия содержания живой рыбы. Холодильная обработка рыбы. Способы разделки. Товарные сорта мороженой рыбы и их характеристика. Условия и сроки хранения.

Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Солёная, пряная, маринованная рыба.

Вяленая и сушёная рыба. Копчёные рыбные товары и балычные изделия. Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Классификация. Характеристика ассортимента.

Упаковка, маркировка. Условия хранения и сроки годности.

Икорная продукция и аналоги. Основные понятия. Классификация. Характеристика товарного ассортимента. Требования к качеству. Упаковка, маркировка. Условия хранения и сроки годности.

Образовательные технологии:

Учебная работа проводится с использованием, как традиционных технологий, так и современных интерактивных. Лекции проводятся в традиционной форме.

Практические занятия проводятся в традиционной форме и интерактивной форме.

Виды рекомендуемых интерактивных форм: научная дискуссия; диспут.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 10 зачетных единиц.

Форма контроля: 7,8 семестр – зачет, экзамен и курсовая работа.

***АННОТАЦИЯ***

к рабочей программе учебной дисциплины

Б3.В.ОД.4 ОБОРУДОВАНИЕ ТОРГОВЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ И ХОЛОДИЛЬНАЯ ТЕХНИКА

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО Казанской ГАВМ по направлению 38.03.07 «Товароведение» (профиль «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»), разработанной в соответствии с ФГОС ВО

утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ 04 декабря

2015 г. N 1429.

Предназначена для очной формы обучения.

Цели и задачи дисциплины:

Целями и задачами изучения дисциплины «Оборудование торговых предприятий и

холодильная техника» является подготовка студентов к производственно-технической и исследовательской деятельности, связанной с внедрением современной техники в предприятия торговли, использование знаний, полученных в результате фундаментальной подготовки по общим естественнонаучным и общепрофессиональным дисциплинам для решения инженерных задач с целью экономии материалов и энергоресурсов и оптимизации затрат при оформлении товара и доставки его к потребителю.

Место дисциплины в структуре ООП:

Профессиональный цикл (Б3), вариативная часть (В.ОД.4). Является

предшествующей для дисциплин «Процессы и аппараты пищевых производств», «Оценка конкурентоспособности товаров и услуг», «Технология отраслей промышленности».

Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование профессиональных компетенций: ПК-15, ПК-21.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: основные проблемы научно-технического развития техники торговли; основные виды оборудования и принципы их работы; проблемы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов;

конъюктуру рынка торгово- технологического оборудования; типовые проекты предприятий;

принципы технического размещения торговых предприятий; технологические процессы предприятий торговли.

Уметь: применять прогрессивные методы эксплуатации торгово-технологического оборудования;

повышать эффективность технологических процессов;

применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа эффективной работы торгово-технологического оборудования; рассчитывать потребности в торгово-технологическом оборудовании; выполнять основные расчеты параметров линий, проводить компоновку торгово-технологического оборудования; совершенствовать и оптимизировать действующее торгово-технологическое оборудование.

Владеть: навыками проведения теоретических и экспериментальных исследований в области торгово-технологического оборудования и машин; методами расчета оптимальных и рациональных технических режимов работы оборудования и оценки технического состояния машины; навыками составления необходимой технической документации; методами проектирования и конструирования торгово-технологического оборудования отрасли; методами проведения анализа и синтеза технологических линий

как систем процессов; навыками моделирования строения и функционирования производственного процесса;

Содержание программы учебной дисциплины:

1. Комплексная механизация и автоматизация торговых процессов.

2. Основы торговой техники.

3. Транспортные средства. Оборудование для погрузочно-разгрузочных работ.

4. Складское оборудование.

5. Механическое оборудование.

6. Оборудование для товарной обработки продукции.

7. Торговое измерительное оборудование.

8. Контрольно-кассовые машины.

9. Торговые автоматы.

10. Торговая холодильная техника.

11. Торговый инвентарь.

12. Торговая мебель.

13. Техническое оснащение торговли.

Образовательные технологии:

Учебная работа проводится с использованием, как традиционных технологий, так и современных интерактивных. Лекции проводятся в традиционной форме.

Практические занятия проводятся в традиционной форме и интерактивной форме.

Виды рекомендуемых интерактивных форм: научная дискуссия; диспут.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц.

Форма контроля: 3 семестр – экзамен.

***АННОТАЦИЯ***

***к рабочей программе учебной дисциплины***

Б3.В.ОД.5 МАРКЕТИНГОВЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ ТОВАРОВ И УСЛУГ

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО Казанской ГАВМ по направлению 38.03.07«Товароведение» (профиль «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»), разработанной в соответствии с ФГОС ВО

утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ 04 декабря

2015 г. N 1429.

Предназначена для очной формы обучения.

Цели и задачи дисциплины:

Цель дисциплины «Маркетинговые исследования товаров и услуг» заключается в изучении аспектов деятельности по организации сбора маркетинговой информации, проведению исследований, формировании у студентов навыков подготовки и осуществления подобных мероприятий.

Место дисциплины в структуре ООП:

Профессиональный цикл (Б3), вариативная часть (В.ОД.5). Является

предшествующей для дисциплин «Маркетинг», «Оценка конкурентоспособности товаров и услуг», «Технология отраслей промышленности».

Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование профессиональных компетенций: ПК-15, ПК-21.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: определение маркетинга, факторы маркетинговой среды и их классификацию, состав и содержание комплекса маркетинга.

Уметь: применять методы, алгоритмы и инструменты маркетинговых исследований.

Владеть: методами принятия маркетинговых управленческих решений;

сегментированием рынка и позиционированием товара на нем;

организацией коммуникационных отношений предприятия.

Содержание программы учебной дисциплины:

Маркетинг как система.

Цели, задачи, принципы, функции и концепции маркетинга.

Маркетинговая среда. Комплекс маркетинга в рамках ЖЦТ. Система маркетинговой информации. Маркетинговые исследования; (задачи, содержание, методы, исследование рынка). Поведение потребителя (концептуальная модель и факторы, влияющие на поведение потребителя). Управление маркетингом. Организация и деятельность маркетинговой службы предприятия. Стратегия маркетинга. Сегментация рынка, позиционирование товара. Инструментальный маркетинг. Концепция продукта. Товарная политика, продвижение товара. Распределение товара. Ценообразование и ценовые стратегии. Маркетинговые коммуникации (реклама, пропаганда, связь с общественностью). Распределение (уровни, каналы, типы и участники распределения.

Сбытовая политика. Маркетинговый контроль. Маркетинг в системе контроллинга. Международный маркетинг.

Образовательные технологии:

Учебная работа проводится с использованием, как традиционных технологий, так и современных интерактивных. Лекции проводятся в традиционной форме.

Практические занятия проводятся в традиционной форме и интерактивной форме.

Виды рекомендуемых интерактивных форм: научная дискуссия; диспут.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц.

Форма контроля: 4 семестр – зачет.

***АННОТАЦИЯ***

***к рабочей программе учебной дисциплины***

Б3.В.ОД.7 ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНИКА ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО Казанской ГАВМ по направлению 38.03.07«Товароведение» (профиль «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»), разработанной в соответствии с ФГОС ВО

утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ 04 декабря

2015 г. N 1429.

Предназначена для очной формы обучения.

Цели и задачи дисциплины:

Цель освоения дисциплины «Организация и технология торговых процессов» является формирование у студентов пониманий предмета и умений применять полученные знания на практике.

Задачи дисциплины: вооружение студентов теоретическими и прикладными знаниями о сложном механизме процесса доведения товаров народного потребления от места производства до потребителей, о путях повышения эффективности этого процесса на всех стадиях, интенсификации отдельных торгово-технологических звеньев и операций всей совокупности процесса товародвижения на основе всемирного развития предпринимательской инициативы в рыночные экономики.

Место дисциплины в структуре ООП:

Профессиональный цикл (Б3), вариативная часть (В.ОД.7). Является

предшествующей для дисциплин «Товароведение однородных групп продовольственных товаров», «Основы логистики», «Товароведение однородных групп непродовольственных товаров».

Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих

общекультурных компетенций: ОК-1.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование профессиональных компетенций: ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-8, ПК-19.

В результате изучения дисциплины студент должен:

**знать:**

Основные направления НТП в торговле,

Основы проектирования технологических процессов на предприятиях оптовой и розничной торговли

Организацию транспортных операций и товароснабжения магазинов,

Организацию и технологию розничной продажи товаров,

Организацию проектирования и капитального строительства предприятия

торговли,

Организацию труда и управления торгово – технологическими процессами на предприятиях оптовой и розничной торговли.

**уметь:**

анализировать и обобщать происходящие изменения в организации и технологии оптовой и розничной торговли;

разрабатывать рациональные технологические планировки и совершенствовать их на действующих предприятиях торговли;

моделировать торгово – технологические процессы и внедрять в практику работы предприятий оптовой и розничной торговли;

выбирать рациональные виды транспорта, рассчитывать стоимость перевозки грузов различными видами транспорта, сроки их доставки;

разрабатывать рациональные схемы завоза товаров в торговые предприятия и обеспечивать их эффективность;

обеспечивать выбор типов магазинов для различных категорий населенных

пунктов и разрабатывать ассортиментные перечни товаров для них;

обосновывать рациональные формы и методы продажи товаров применительно к типам магазинов и их специализации;

определять эффективность работы предприятий торговли, - обеспечивать

соблюдение предприятиями торговли правовых норм продажи товаров и

обслуживания покупателей;

обосновывать выбор типовых проектов для строительства предприятий торговли владеть:

основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности потребительских товаров.

Нормативной документацией в товароведной и оценочной деятельности.

Содержание программы учебной дисциплины:

1. Товародвижение и его основные принципы

2. Организация и технология оптовой торговли

3. Склады в оптовой торговле

4. Организация и технология розничной торговли

5. Защита прав потребителей и основные правила розничной торговли

Образовательные технологии:

Учебная работа проводится с использованием, как традиционных технологий, так и

современных интерактивных. Лекции проводятся в традиционной форме.

Практические занятия проводятся в традиционной форме и интерактивной форме.

Виды рекомендуемых интерактивных форм: научная дискуссия; диспут.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц.

Форма контроля: 8 семестр – зачет.

***АННОТАЦИЯ***

***к рабочей программе учебной дисциплины***

Б3.В.ДВ.1.2 ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО Казанской ГАВМ по направлению 38.03.07 «Товароведение» (профиль «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»), разработанной в соответствии с ФГОС ВО

утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ 04 декабря

2015 г. N 1429.

Предназначена для очной формы обучения.

Цели и задачи дисциплины:

Целями освоения дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств» являются:

формирование общекультурных и профессиональных компетенций, необходимых для реализации производственно-технологической, организационно-управленческой, научно-исследовательской и проектно-

конструкторской деятельности.

Задачи изучения дисциплины:

- основные методы расчета тепло- и массообменной аппаратуры;

- требования ГОСТов к трубопроводам, гидравлическим машинам, арматуре, тепло- и массообменным аппаратам;

- работа со справочной и технической литературой;

- выполнение технологических и гидравлических расчетов тепло- и массообменных аппаратов;

- подбор гидравлических машин, запорной и регулирующей арматуры, типового оборудования (по ГОСТ);

- прогнозирование результатов своих действий в пространственных и временных координатах.

- методология проведения теоретических и экспериментальных исследований;

- стратегией развития технологических процессов.

Место дисциплины в структуре ООП:

Профессиональный цикл (Б3), вариативная часть (В.ДВ.1). Является

предшествующей для дисциплин «Товароведение однородных групп продовольственных товаров», «Основы логистики», «Товароведение однородных групп непродовольственных товаров».

Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих

общекультурных компетенций: ОК-1.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование профессиональных компетенций: ПК-15, ПК-21.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Студент должен уметь:

- ставить и решать задачи по эффективной эксплуатации аппаратов и рациональному использованию энергии на предприятиях пищевой промышленности;

- выявлять и использовать вторичные энергоресурсы.

Студент должен знать:

- приёмы поиска и использования научно-технической информации по вопросам ПАПП;

- способы проведения квалифицированных расчётов, связанных с ПАПП.

Содержание программы учебной дисциплины:

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с законами

процессов переноса импульса, массы, энергии; конструкцией теплообменных и массообменных аппаратов, машин и аппаратов для разделения гетерогенных систем, перемещения жидких, твердых и сыпучих материалов; конструкцией машин и механизмов для измельчения твердых материалов, сортировки и классификации сыпучих твердых веществ.

Образовательные технологии:

Учебная работа проводится с использованием, как традиционных технологий, так и современных интерактивных. Лекции проводятся в традиционной форме.

Практические занятия проводятся в традиционной форме и интерактивной форме.

Виды рекомендуемых интерактивных форм: научная дискуссия; диспут.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц.

Форма контроля: 3 семестр – экзамен.

***АННОТАЦИЯ***

***к рабочей программе учебной дисциплины***

Б3.В.ДВ.2.1 ОСНОВЫ ПРОЕКТИРОВАНИЯ ТОВАРОВ

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО Казанской ГАВМ по направлению 38.03.07 «Товароведение» (профиль «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»), разработанной в соответствии с ФГОС ВО

утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ 04 декабря

2015 г. N 1429.

Предназначена для очной формы обучения.

Цели и задачи дисциплины:

Целями освоения дисциплины: Формирование у студентов знаний по основам типовых проектов предприятий, принципы размещения технического оснащения торговых предприятий. Организацию закупок, приемку товаров. Условия поставки, закупа, товароматериальных ценностей, с учетом используемых видов тары. Дать системное представление в области организации и технологии в розничных торговых предприятиях;

организация торговых отношений, формирования организационных структур и информационного обеспечения процесса управления.

Задачи дисциплины:

- Сформировать системные знания.

- Обеспечить изучение документов по сделкам (договоры купли – продажи, контракты) потребительских товаров.

-Изучить порядок приемки товаров по количеству и качеству, претензионной работы на некачественные, недостающие товароматериальных ценностей и ответы на претензии.

- Изучить связи поставщиков с покупателями; контролирующих организаций реализации потребительских товаров.

- Научить студентов ориентироваться в организации рациональной технологий розничных торговых предприятий, вопросах управления предприятиями.

Место дисциплины в структуре ООП:

Изучению дисциплины предшествует ряд естественнонаучных дисциплин, таких как «Физика», «Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология», «Товарный менеджмент и экспертиза товаров растительного происхождения». Курс является предшествующим для таких основных дисциплин направления, как «Товарный менеджмент и экспертиза товаров животного происхождения», «Таможенная экспертиза», дисциплин по выбору «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров» и др., параллельно связан с изучением дисциплин «Оборудование торговых предприятий», «Холодильная техника и технологии».

Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих

общекультурных компетенций: ОК-1.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование профессиональных компетенций: ПК-8, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-18.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: новые технологии производств оптового и розничного звеньев, нормативные документы;

Уметь: оформлять документально количественно и качественно приёмку товаров;

Владеть: приёмами расчетов по определению эффективности работы предприятий.

Содержание программы учебной дисциплины:

Тема 1. Оптовые торговые предприятия, их функции, типы и виды. Товарные склады, их устройство и планировка.

Тема 2.Организация и технология складских операций.

Тема 3.Управление торгово-технологическим процессом и организация труда на складах.

Тема 4.Классификация, функции и принципы размещения предприятий розничной торговли.

Тема 5.Устройство и основы технологических планировок магазинов.

Тема 6.Организация торгово-технологического процесса в магазине и обслуживания покупателей.

Тема 7.Правила особых видов торговли.

Тема 8. Управление торгово-технологическим процессом и организация труда в магазине.

Образовательные технологии:

Учебная работа проводится с использованием, как традиционных технологий, так и современных интерактивных. Лекции проводятся в традиционной форме.

Практические занятия проводятся в традиционной форме и интерактивной форме.

Виды рекомендуемых интерактивных форм: научная дискуссия; диспут.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц.

Форма контроля: 3 семестр – зачет.

***АННОТАЦИЯ***

***к рабочей программе учебной дисциплины***

Б3.В.ДВ.2.2 ЭСТЕТИКА И ДИЗАЙН ТОВАРОВ

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО Казанской ГАВМ по направлению 38.03.07 «Товароведение» (профиль «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»), разработанной в соответствии с ФГОС ВО

утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ 04 декабря

2015 г. N 1429.

Предназначена для очной формы обучения.

Цели и задачи дисциплины:

Цель курса «Эстетика и дизайн товаров» – дать знания студентам в области

исторических стилей, современной моды, дизайна, основ композиции и экспертизы эстетических свойств непродовольственных товаров.

Задачами изучения дисциплины является реализация требований, установленных в Государственном образовательном стандарте высшего профессионального образования к подготовке специалистов по программе.

Место дисциплины в структуре ООП:

Изучению дисциплины предшествует ряд естественнонаучных дисциплин, таких как «Физика», «Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология», «Товарный менеджмент и экспертиза товаров растительного происхождения». Курс является предшествующим для таких основных дисциплин направления, как «Товарный менеджмент и экспертиза товаров животного происхождения», «Таможенная экспертиза», дисциплин по выбору «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров» и

др., параллельно связан с изучением дисциплин «Оборудование торговых предприятий», «Холодильная техника и технологии».

Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих

общекультурных компетенций: ОК-1.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование профессиональных компетенций: ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17,

ПК-18.

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать - основные понятия, термины и их определения в области эстетики, дизайна, композиции; характеристику основных исторических стилей; отличительные особенности различных стилей в одежде; основы теории композиции; принципы оценки эстетических свойств непродовольственных товаров; иерархическую классификацию эстетических свойств.

уметь: проанализировать композицию образца непродовольственного товара, рекламного продукта.

владеть: навыками проведения экспертизы и оценки эстетических свойств

непродовольственных товаров.

Содержание программы учебной дисциплины:

Основы эстетики. Виды искусства, художественные стили, мода. Дизайн, как метод художественного конструирования товаров. Формообразование товаров. Композиция товаров. Орнамент. Эстетические свойства товара и их экспертиза. Эстетика рекламы и визуальный мерчендайзинг.

Образовательные технологии:

Учебная работа проводится с использованием, как традиционных технологий, так и современных интерактивных. Лекции проводятся в традиционной форме.

Практические занятия проводятся в традиционной форме и интерактивной форме.

Виды рекомендуемых интерактивных форм: научная дискуссия; диспут.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц.

Форма контроля: 3 семестр – зачет.

***АННОТАЦИЯ***

***к рабочей программе учебной дисциплины***

Б3.В.ДВ.3.2 МЕТОДЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ТОВАРОВ

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО Казанской ГАВМ по направлению 38.03.07 «Товароведение» (профиль «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»), разработанной в соответствии с ФГОС ВО

утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ 04 декабря

2015 г. N 1429.

Предназначена для очной формы обучения.

Цели и задачи дисциплины:

Целью изучения дисциплины является формирование у студентов знаний, умений и навыков, обеспечивающих им квалифицированное решение задач, связанных с качеством и безопасностью продукции и повышением ее конкурентоспособности.

В задачи дисциплины входят:

ознакомление с основными методами пробоотбора и пробоподготовки при анализе продовольственных товаров;

ознакомление с принципами и методами исследований;

ознакомление с основными методами современного инструментального анализа продовольственных товаров;

ознакомление с основами работы на современных приборах, используемых для анализа продовольственных товаров.

Место дисциплины в структуре ООП:

Для освоения дисциплины необходимы знания курса химии, физики и математики. Студент должен обладать умениями и навыками, связанными с проведением основных операций аналитической химии в пределах изучаемого курса.

Освоение данной дисциплины должно предшествовать прохождению курсов безопасности и гигиены питания и идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование профессиональных компетенций: ПК-12, ПК-14, ПК-15, пк-19.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

Особенности и научные принципы товароведения;

Основные понятия и определения, свойства и методы определения качества продукции;

Особенности строения этих групп товаров;

Показатели и свойства непродовольственных товаров;

Методы физ-хим анализа непродовольственных товаров;

Способы анализа непродовольственных товаров;

Теоретические основы по проведению экспертизы;

назначение, свойства и методы обработки анализа;

Уметь:

Работать с нормативной документацией и информационной литературой;

Определять качество и оценивать стоимость партии продукции;

Определять основные направления продукции в зависимости от ее качества.

Владеть: современными способами поиска научной информации о существующих методах контроля потребительских товаров и нормативно-правовых документах в этой области.

Содержание программы учебной дисциплины:

Методы контроля качества непродовольственных товаров

Методы контроля качества текстильных товаров

Методы контроля качества обувных товаров

Методы контроля качества пушно-меховых товаров

Методы контроля качества овчинно-шубных товаров

Методы контроля качества хозяйственных товаров

Методы контроля качества галантерейных товаров

Методы контроля качества ювелирных и парфюмерных товаров

Методы контроля качества товаров культурно-бытового назначения

Образовательные технологии:

Учебная работа проводится с использованием, как традиционных технологий, так и современных интерактивных. Лекции проводятся в традиционной форме.

Практические занятия проводятся в традиционной форме и интерактивной форме.

Виды рекомендуемых интерактивных форм: научная дискуссия; диспут.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц.

Форма контроля: 5 семестр – экзамен.

***АННОТАЦИЯ***

***к рабочей программе учебной дисциплины***

Б3.В.ДВ.4.2 ХРАНЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО Казанской ГАВМ по направлению 38.03.07 «Товароведение» (профиль «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»), разработанной в соответствии с ФГОС ВО

утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ 04 декабря

2015 г. N 1429.

Предназначена для очной формы обучения.

Цели и задачи дисциплины:

Цель курса – дать знания о технологиях транспортировки и хранения продовольственных товаров, выборе оптимальных условий хранения, а также путях и способах защиты товаров от воздействия внешней среды.

Задачи курса:

- изучение технологии транспортировки и хранения продовольственных товаров;

- рассмотрение роли тары и упаковки в обеспечении качественной и количественной сохранности товаров;

- освоение методов расчета и выбора оптимальных условий транспортировки и хранения продовольственных товаров

Место дисциплины в структуре ООП:

Дисциплина «Хранение продовольственных товаров» относится к

профессиональному циклу дисциплин. Является предшествующей для дисциплин «Управление качеством», «Информационная обеспеченность товароведения и экспертизытоваров».

Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование профессиональных компетенций: ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16.

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла товаров;

- номенклатуру потребительских свойств и показатели качества и

Безопасности однородных групп продовольственных товаров;

- принципы формирования ассортимента и управления товарными потоками на всех этапах товародвижения;

- требования к упаковке и маркировке товаров, условиям и срокам их хранения и транспортирования;

- технические регламенты и другие российские и международные нормативно- правовые документы, регламентирующие качество и безопасность потребительских товаров;

- методы изучения и анализа потребительского рынка товаров, формирования спроса и стимулирования сбыта;

- основы экономики торгового предприятия и организации торговых процессов и труда;

- принципы товарного менеджмента в организации товароведной и коммерческой деятельности.

уметь:

- осуществлять приемку товаров по количеству и качеству;

- проводить оперативный учет поступления и реализации товарно-материальных ценностей, контроль наличия материальных ресурсов и продукции на складах;

- выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь;

- проводить аудит товаров на основании действующих нормативных документов;

- оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной

документации;

- осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товарно-материальных ценностей;

- осуществлять закупки и реализацию сырья и потребительских товаров;

- осуществлять организацию работы торгового предприятия, проводить его

позиционирование;

- проводить анализ динамики товарооборота, статистические и финансово-

экономические показатели хозяйственной деятельности торгового предприятия и оптимизировать его ассортиментную политику;

- осуществлять товарный менеджмент при производстве, закупке, продвижении и реализации сырья и товаров и осуществлять продвижение товаров;

- осуществлять связь с поставщиками и потребителями, анализировать рекламации и претензии к качеству товаров и услуг, готовить заключения по результатам их рассмотрения;

- работать с информационными базами данных, обеспечивающими учет и движение товаров;

- составлять и анализировать договора купли-продажи (контракты) потребительских товаров;

- управлять процессом документооборота на всех этапах движения товара

владеть:

- основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности потребительских товаров;

- нормативной документацией в товароведной и оценочной деятельности;

- методами анализа спроса и управления ассортиментом товаров в торговом

предприятии;

- навыками разработки, принятия и реализации управленческих решений;

Содержание программы учебной дисциплины:

- научные основы хранения товаров

- складское хранение продовольственных товаров

- условия и особенности хранения отдельных групп продовольственных товаров.

- защита различных групп продовольственных товаров от повреждающих факторов в процессе хранения.

- значение тары и упаковки продовольственных товаров в системе товародвижения при транспортировании продукции.

- Роль транспорта в торговле.

- Виды транспорта: железнодорожный, автомобильный, водный (морской, речной), воздушный. Их особенности, преимущества, недостатки.

Образовательные технологии:

Учебная работа проводится с использованием, как традиционных технологий, так и современных интерактивных. Лекции проводятся в традиционной форме.

Практические занятия проводятся в традиционной форме и интерактивной форме.

Виды рекомендуемых интерактивных форм: научная дискуссия; диспут.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц.

Форма контроля: 4 семестр – зачет.

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

Б3.В.ДВ.5 ГИГИЕНА ПИТАНИЯ

Рабочая программа учебной дисциплины является вариативной частью образовательной программы ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ по направлению 38.03.07«Товароведение» (профиль «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»), разработанной в соответствии с ФГОС ВО

утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ 04 декабря

2015 г. N 1429.

Предназначена для очной формы обучения.

**Цель дисциплины** состоит в формировании у студентов и приобретении ими научных знаний о способах и методах сохранения и укрепления здоровья населения путем потребления качественных пищевых продуктов, профилактике заболеваний, связанных с неправильным питанием, а также оценке качества продуктов питания.

**Задачи** изучения дисциплины состоят в приобретении студентами академической компетенции, основу которой составляет способность к самостоятельному поиску учебно-информационных ресурсов, овладению методами приобретения и осмысления знания:

* норм физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии;
* причин и механизмов развития, важнейших проявлений алиментарных заболеваний, пищевых отравлений;
* требований к качеству пищевой продукции и рекомендаций по употреблению различных групп пищевых продуктов в зависимости от возрастных, социальных, географических и экологических факторов;
* правил организации мероприятий по санитарно-эпидемиологической (гигиенической) экспертизе качества и безопасности пищевых продуктов и контактирующих с ними материалов.

**Место дисциплины в структуре ООП:**

**Дисциплина** «Контроль качества» относится к базовой части математического и естественнонаучного цикла. Является предшествующей для дисциплин «Микробиология» и др. и последующей для «Физика», «Математика», «Химия» и др.

**Требования к результатам освоения дисциплины**: Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих **общепрофессиональных компетенций**:

способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности (ОПК-1);

способностью и готовностью к оценке морфофункциональных, физиологических состояний и патологических процессов в организме человека для решения профессиональных задач (ОПК-3);

готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОПК-4);

**профессиональных компетенций:**

* способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности (ПК - 1);
* способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК - 2);
* способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области (ПК - 3);
* способностью обрабатывать текущую производственную информацию и использовать данные в управлении качеством продукции (ПК-4);
* готовностью осуществлять контроль за соблюдением биологической и экологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения (ПК-8);
* способностью проводить исследования использованием современных технологий, анализировать и обобщать результаты для маркетинга (ПК-9).

**В результате изучении дисциплины студент должен:**

**знать:**

* гигиенические основы физиологии и биохимии питания;
* научные проблемы питания и связи питания со здоровьем и трудоспособностью населения;
* основы рационального питания различных возрастных и профессиональных групп населения;
* показатели пищевой и биологической ценности продуктов питания.
* методики расследования и профилактики пищевых отравлений и болезней алиментарного происхождения;
* контроль за гигиеной технологического процесса производства пищевых продуктов и условий труда работников пищевых объектов;
* организационно-правовые основы госсанэпиднадзора в области качества питания.

**уметь:**

* осуществлять организационно-методическую работу в области контроля качества питания;
* организовывать и осуществлять предупредительный и текущий санитарный надзор за пищевыми объектами;
* проводить просветительную и консультативную работу среди населения по вопросам первичной и вторичной профилактики алиментарных заболеваний и пищевых отравлений.

1. **Содержание дисциплины:**

* изучение гигиенических основ физиологии и биохимии питания, основ рационального питания
* изучение технологического процесса при производстве пищевой продукции, начиная с сырья и кончая ее реализацией;
* контроль качества сырья и конечной пищевой продукции;
* обеспечение безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов;
* санитарно-гигиеническое исследование воды.

**Образовательные технологии.** Учебная работа проводится как на основе традиционных, так и современных технологий.

Лекции проводятся в традиционной и интерактивной форме обучения. Практические занятия проводятся в традиционной, а также современной активной и интерактивной формах обучения. Виды активной формы обучения: активные (проблемные) лекции и семинары, тематические дискуссии; мозговые атаки; презентации; олимпиады; лабораторные опыты; игровые и неигровые методы обучения. Виды интерактивной формы обучения: активное внедрение и использование в обучении дисциплины «Технология контроля» компьютера, с использованием ресурсов Интернета, электронных учебников и справочников. Для лабораторных опытов предоставляется лабораторная посуда и химические реактивы, а для решения тестовых заданий – рабочее место, оборудованное ПК, который обеспечен необходимыми программами.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц.

Форма контроля: экзамен.

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

Б3.В.ДВ.5 **ВЕТЕРИНАРНАЯ САНИТАРИЯ**

Рабочая программа учебной дисциплины является вариативной частью образовательной программы ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ по направлению 38.03.07«Товароведение» (профиль «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»), разработанной в соответствии с ФГОС ВО утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ 04 декабря 2015 г. N 1429.

**Цель дисциплины:** обучение студентов основам теоретических знаний и практических навыков в области ветеринарной санитарии на предприятиях по переработке сырья животного и растительного происхождения и производству продукции в мясной и молочной отраслях промышленности, безопасного веде­ния технологического процесса, в ветеринарно-санитарном отношении, обеспе­чивающего высокое качество пищевых продуктов

**Требования к уровню освоения содержания курса:**

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетен­ции: **ПК -1; ПК-2; ПК-3; ПК -6; ПК -7; ПК -15; ПК-18; ПК-19.**

**Место дисциплины в учебном плане:** вариативная часть, дисциплина осваивается во 5-6 семестре. 3 зачетных ед.

**Содержание дисциплины:** Химические и физические средства дезин­фекции, дезинсекции и дератизации, дезинфекционная техника, технология са­нитарной обработки цехов по переработке мяса и молока, средства и методы обеззараживания кожевенного и пушно-мехавого сырья, сточных вод, почвы, воды. Контроль качества проведенных ветеринарно-санитарных мероприятий.

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

Б3.В.ДВ.5 **РАДИОБИОЛОГИЯ С ОСНОВАМИ РАДИАЦИОННОЙ ГИГИЕНЫ**

Рабочая программа учебной дисциплины является вариативной частью образовательной программы ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ по направлению 38.03.07«Товароведение» (профиль «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»), разработанной в соответствии с ФГОС ВО утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ 04 декабря 2015 г. N 1429.

**Цель дисциплины** - основная цель в подготовке Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров состоит в том, чтобы дать студентам теоретические знания и практические навыки, необходимые для выполнения задач, стоящих перед ве­теринарной службой по контролю за радиоактивной загрязнённостью объектов ветеринарного надзора, по проведению комплекса организационных и специ­альных мероприятий при ведении животноводства в условиях радиоактивного загрязнения среды, рационального использования загрязнённой радионуклида­ми продукции растениеводства и животноводства, по диагностике, профилак­тике и лечению последствий радиационного воздействия на организм живот­ных, использованию методов радиоизотопного анализа и радиационно-биологической технологии в ветеринарной практике.

**Требования к уровню освоения содержания курса:**

В процессе освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

**Место дисциплины в учебном плане** - вариативная часть. Дисциплина изучается в 7 семестре по отдельным разделам **Содержание дисциплины:**

1. Предмет и задачи радиобиологии. Основные этапы развития. Вете­ринарная радиобиология и ее роль в защите населения при массовых радиаци­онных загрязнениях среды.

2. Методы обнаружения и регистрации ионизирующих излучений. Ха­рактеристика основных типов современных приборов, используемых для реги­страции излучений ветеринарной радиологической службой.

3. Токсичность радионуклидов. Закономерности их метаболизма в ор-

**37**

ганизме животных. Источники и пути поступления. Распределение, накопле­ние и выведение из организма. Методы ускорения выведения радионуклидов из организма животных.

4.Сельскохозяйственная радиоэкология как основная часть ветери­нарной радиобиологии, ее цель и задачи. Источники загрязнения окружающей среды. Физико-химическое состояния радионуклидов в воде, почве, которых, органах и тканях животных.

5.Миграция наиболее опасных радионуклидов в биосфере, накопле­  
ние радионуклидов в кормовых культурах, особенности перехода по кормо­  
вым цепочкам.

6.Прогнозирование и нормирование поступления радионуклидов в  
организм животных и продукцию животноводства.

7.Организация и ведение животноводства в условиях радиоактивно­  
го загрязнения. Использование кормов кормовых угодий, животных и продук­  
ции животноводства, загрязненных радионуклидами.

8.Мероприятия по снижению содержания радионуклидов в кормах и  
продукции животноводства в условиях радиоактивного загрязнения среды. Технологические способы переработки загрязненной радионуклидами живот­новодческой продукции.

9. Радиационная экспертиза и ветеринарно-экологический мониторинг объектов ветеринарно-санитарного надзора. Использование радиоактивных изотопов, радионуклидных методов и радиационной биотехнологии в живот­новодстве и ветеринарии.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц.

Форма контроля: экзамен

**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

Б 4. ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО Казанской ГАВМ по направлению 38.03.07 «Товароведение» (профиль «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»), разработанной в соответствии с ФГОС ВО

утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ 04 декабря

2015 г. N 1429.

Предназначена для очной формы обучения.

Цели и задачи дисциплины:

Цель преподавания дисциплины - целью физического воспитания студентов

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

Задачи изучения дисциплины - понимание социальной значимости физической культуры и её роли в развитии личности и подготовке к профессиональной деятельности;

знание биологических, психолого-педагогических и практических основ физической культуры и здорового образа жизни;

формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое совершенствование и самовоспитание привычки к регулярным занятиям физическими упражнениями и спортом;

овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре и спорте;

приобретение личного опыта повышения двигательных и функциональных возможностей, обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности к будущей профессии и быту;

создание основы для творческого и методически обоснованного использования физкультурно-спортивной деятельности в целях последующих жизненных и профессиональных достижений.

Место дисциплины в структуре ООП:

Дисциплина «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА» цикл Б4 является пропедевтической.

Дисциплина «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА» является базовой для дисциплин:

История, концепция современного естествознания, безопасность жизнедеятельности.

Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих

общекультурных компетенций: ОК-1

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: научно-практические основы физической культуры и здорового образа жизни.

Уметь: использовать творчески средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа жизни.

Владеть: средствами и методами укрепления индивидуального здоровья, физического самосовершенствования, ценностями физической культуры личности для успешной социально-культурной и профессиональной деятельности.

Содержание программы учебной дисциплины:

Основные изучаемые темы дисциплины: гимнастика (60 час), легкая атлетика (140 час), марш-бросок (30 час), спортивные игры, баскетбол (40 час), волейбол (40 час), футбол (40 час), настольный теннис (30 час), плавание (10 час), туризм (10 час).

Образовательные технологии:

Здоровье сберегающие образовательные технологии.

Технология личностно-ориентированного подхода.

Спортивно-ориентированное физическое воспитание.

Олимпийское образование.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы.

Форма контроля: зачет в 1 - 6 семестрах

**Аннотация**

к рабочей программе учебной дисциплины

НАЦИОНАЛЬНОЕ И МЕЖДУНАРОДНОЕ ВЕТЕРИНАРНОЕ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ по направлению 38.03.07 «Товароведение» (профиль «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»), представляет дисциплину «Национальное и международное ветеринарное законодательство» как базовый профессиональный курс. Разработана в соответствии с ФГОС ВО, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 4 декабря 2015 г. № 1429.

Предназначена для очной формы обучения.

1. Цели и задачи дисциплины:

Цель преподавания дисциплины – обеспечить правовую подготовку специалиста, его профессиональный уровень знаний по регулированию деятельности ветеринарных специалистов и лиц, занятых в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров в рамках внутренней и внешней торговли.

Задачи изучения дисциплины:

- формировать у студентов систему знаний по правовому регулированию товароведения и экспертизы сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров на основе федерального, регионального и международного ветеринарного законодательства;

- обеспечить усвоение студентами ветеринарных правовых норм осуществления внутренней и международной торговли животными и продуктами животного происхождения; международной и межгосударственной перевозки животных и продуктов животноводства на железнодорожном, водном и воздушном транспорте;

- научить студентов пользоваться национальным и международным ветеринарным законодательством, регулирующим международный и государственный оборот животных и продуктов животноводства на территории различных стран мира, Европейского и Таможенного союзов;

-формировать умение студентов осуществлять эффективное регулирование процессами производства и государственного оборота продуктов животного происхождения;

- формировать способность осмыслить процессы, события и явления в сфере товароведения и экспертизы в стране мировом сообществе в их динамике, руководствуясь принципами научной объективности.

2. Место дисциплины в структуре ОПП:

Дисциплина ««Национальное и международное ветеринарное законодательство» относится к базовой части профессионального цикла. Она является базовой для дисциплины:

3.Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

способностью к абстрактному мышлению, анамнезу, синтезу (ОК-1);

готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную, этическую и правовую ответственность за принятие решения (ОК-2);

готовностью к саморазвитию, самореализации, самообразованию, использованию творческого потенциала (ОК-3);

способностью и готовностью использовать нормативную и правовую документацию, принятую в ветеринарии (Закон РФ, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации и терминологию , действующие международные классификации (ПК-12);

способностью и готовностью осуществлять организацию и контроль технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции растительного и животного происхождения (ПК-18);

способностью и готовностью проводить консультативную деятельность в области правового регулирования производства и оборота сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров (ПК-21).

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: федеральное ветеринарное законодательство; правовое регулирование по обеспечению ветеринарной безопасности животных и товаров;

правовое регулирование ветеринарно-санитарной экспертизы;

правовое регулирование государственного ветеринарного надзора;

подзаконные акты Правительства РФ в области ветеринарии;

нормативные правовые акты Министерства сельского хозяйства РФ в области ветеринарии;

международное ветеринарное законодательство.

уметь: логически мыслить, вести научные дискуссии; работать с разноплановыми правовыми, нормативными и научными документами; осуществлять эффективный поиск информации; выражать и обосновывать свою позицию различным проблемам производства и реализации производственных товаров.

владеть: методами правового регулирования производства и государственного оборота сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров;

знаниями основных положений федерального, регионального и международного ветеринарного законодательства;

правовыми документами РФ и ее субъектов при осуществлении государственного ветеринарного надзора.

4. Содержание проблемы учебной дисциплины:

История создания ветеринарного законодательства Российской Федерации. Закон РФ «О ветеринарии». Правовое регулирование по обеспечению ветеринарной безопасности животных и товаров, ветеринарно-санитарной экспертизы, противоэпизоотических мероприятий, государственной ветеринарной службы, государственного ветеринарного надзора, ветеринарного предпринимательства, федеральной государственной информационной системы в области ветеринарии, ветеринарного дела в субъектах РФ. Ответственность за нарушение ветеринарного законодательства Российской Федерации. Кодекс здоровья наземных животных. Ветеринарно-санитарный кодекс водных животных. Правовое регулирование ветеринарного обеспечения производства, переработки и реализации пищевых продуктов на территории Европейского Союза. Правовое регулирование государственного ветеринарного надзора при международных и межгосударственных перевозках животноводческих грузов СНГ. Правовое регулирование ветеринарно-санитарных мероприятий на территории Таможенного Союза.

5. Образовательные технологии:

Учебная работа производится с использованием традиционных и современных технологий. Лекции проводятся в интерактивной форме, с использованием ноутбуков, мультимедийных проекторов, а также в диалоговой форме с участием студентов. Практические занятия проводятся в форме семинаров, дискуссий, «круглого стола».

6. Общая трудоемкость дисциплины 4 зачетные единицы.

7. Форма контроля: экзамен.

**АННОТАЦИЯ**

*к рабочей программе учебной дисциплины*

Б1. ДВ36. АНАТОМИЯ С ОСНОВАМИ ГИСТОЛОГИИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной

образовательной программы ФГБОУ ВО Казанской ГАВМ по направлению 38.03.07 «Товароведение» (профиль «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»), разработанной в соответствии с ФГОС ВО утвержденным приказом Министерства образования и науки

РФ от 04 декабря 2015 г. N 1429.

Предназначена для очной формы обучения.

**1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ**

Цель дисциплины – освоить общие закономерности строения организма продуктивных и мелких домашних животных, их систем и органов на микроуровне. Дать студенту фундаментальные сведения о закономерностях морфофункциональной организации организма с позиции фило- и онтогенеза.

Задачи дисциплины:

- общеобразовательная заключается в выяснении общебиологических закономерностей строения и развития различных систем организма животных с учетом среды обитания и функционального назначения;

- прикладная задача состоит в выяснении морфологических особенностей организма животных, которые могут послужить основой для успешного освоения профессиональных дисциплин;

- специальная задача состоит в ознакомлении студентов с современными направлениями и методическими подходами, используемых в ветеринарной морфологии для решения проблем животноводства.

**2. МЕСТО ДИСЦПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП**

Дисциплина «Анатомия с основами гистологии сельскохозяйственных животных» относится к дисциплинам по выбору.

На основе общебиологических знаний морфофункциональной организации организма животных, студентам необходимо овладеть умениями проведения сравнительного анализа визуально наблюдаемых структурных изменений, компетентно формулировать выводы и переносить морфологические знания на живой объект.

**3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих

*общепрофессиональных* компетенций:

- осознанием социальной значимости своей будущей профессии, стремлением к саморазвитию и повышению квалификации (ОПК-1);

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование *профессиональных компетенций*:

-умением анализировать коммерческие предложения и выбирать поставщиков потребительских товаров с учетом требований к качеству и безопасности, экологии, тенденции спроса, моды, новых технологий производства (ПК-1);

-умением анализировать рекламации и претензии к качеству товаров, готовить заключения по результатам их рассмотрения (ПК-3);

-знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь (ПК-9);

-способностью выявлять ценообразующие характеристики товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости (ПК-10);

В результате изучения дисциплины студент должен:

***Знать:***

- значение дисциплины для товароведения;

- закономерности строения систем и органов в свете единства структуры и их функции;

- основные закономерности эмбрионального развития домашних животных и птиц;

- видовые и возрастные особенности строения организма домашних животных;

- основные закономерности развития организма в фило- и онтогенезе и биологические законы адаптации;

- классические и современные методы исследования клеток, тканей, органов и систем организма.

***Уметь:***

-работать с микроскопом при изучении гистологических препаратов; - сочетать знания микро- и макроскопического строения органов в связи с выполняемой функцией; - ориентироваться в расположении отдельных органов на модельных и живых объектах; - логично и последовательно обосновать принятия технологических решений в животноводстве на основе полученных знаний.

***Владеть:***

- основными методами изучения морфологии:

1)правильно пользоваться гистологическими инструментами при взятии гистологического материала;

2) проводить сравнительный анализ видовых, возрастных, конституционных особенностей органов, формулировать и обосновывать выводы;

3) микроскопировать гистологические препараты;

4) идентифицировать ткани, их клеточные и неклеточные структуры на микроскопическом уровне;

5) определять органы, а также их тканевые и клеточные элементы на микроскопическом и электронно-микроскопическом уровнях.

**4. Содержание программы учебной дисциплины:**

1. Основы цитологии.
2. Основы общей и частной эмбриологии
3. Основы общей гистологии.
4. Скелет и соединение костей.
5. Мышечная система.
6. Общий кожный покров и его производные.
7. Полости тела. Учение о внутренностях.
8. Системы органов пищеварения и дыхания.
9. Сердечно-сосудистая система и органы кроветворения.
10. Система органов мочевыделения и размножения.
11. Нервная система и анализаторы.
12. Железы внутренней секреции.
13. Особенности анатомии домашних птиц.

**5. Образовательные технологии:**

Учебная работа проводится с использованием, как традиционных технологий, так и современных интерактивных. *Лекции* проводятся в традиционной форме и интерактивной форме. *Практические занятия* проводятся в традиционной форме и интерактивной форме. Виды рекомендуемых интерактивных форм:

-Презентации на основе современных мультимедийных средств.

-Тестовые задания. Для решения тестовых заданий создается рабочее место, оборудованное ПК и необходимым программным обеспечением.

- Контроль по гистологическим препаратам.

**6. Общая трудоемкость дисциплины** составляет 6 зачетных единиц.

**7. Форма контроля:** 1 семестр – зачет, 2 семестр – экзамен.