

**Аннотации**  
**к рабочим программам дисциплин дополнительной**  
**профессиональной программы профессиональной переподготовки**  
**«Товароведение. Технология производства продуктов питания и**  
**продовольственного сырья»**

**1. Теоретические основы товароведения и товароведческой**  
**экспертизы продуктов питания и продовольственного сырья**

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

Целью изучения данной дисциплины является овладение профессиональными компетенциями в области товароведения и экспертизы товаров.

Особенность образовательного процесса состоит в изучении основополагающих характеристик товара, составляющих его потребительную стоимость, а также их изменений на всех этапах товародвижения в соответствии с требованиями государственных образовательных стандартов по специальности, а так же находится в тесной связи с дисциплинами: маркетингом, менеджментом, ветеринарией, технологией переработки животноводческой продукции, экологией.

Во время изучения дисциплины слушатели приобретают теоретические знания в области товароведения и экспертизы товаров, позволяющие решать вопросы качества продовольственных товаров.

Планируемые результаты ее освоения направлены на изучение теоретических и практических навыков данной дисциплины и рассмотрение ее, как самостоятельной дисциплины.

**Планируемые результаты освоения дисциплины**

В результате освоения дисциплины у слушателя формируются профессиональные компетенции, соответствующие виду деятельности:

ПК – 3 умением анализировать рекламации и претензии к качеству товаров, готовить заключение по результатам их рассмотрения

ПК – 4 системным представлением об основных организационных и управленческих функциях, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров

**Содержание дисциплины:** Введение. Классификация товаров. Номенклатура потребительских свойств и показателей. Средства товарной информации. Ассортимент товаров. Управление ассортиментом. Оценка качества. Качество товаров. Методы оценки качества товаров. Товарная экспертиза. Процессы происходящие в продуктах при хранении. Товарные потери. Сохраняющие факторы. Кодирование товаров.

**2. Стандартизация и экспертиза, сертификация**  
**пищевых продуктов**

**Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

Целью изучения данной дисциплины является овладение профессиональными компетенциями в сфере регулирования отношений,

возникающих при разработке, принятии, применении и исполнении обязательных требований к продукции.

Дисциплина «Стандартизация и экспертиза, сертификация пищевых продуктов» является одной из базовых для слушателей обучающихся по направлению профессиональной переподготовки «Товароведение. Технология производства продуктов питания и продовольственного сырья».

Знания, полученные в результате изучения дисциплины, могут быть использованы в различных сферах деятельности предприятий, организаций АПК и пищевой и перерабатывающей промышленности Волгоградской области.

Планируемые результаты ее освоения направлены на изучение теоретических и практических навыков данной дисциплины и рассмотрение ее, как самостоятельной дисциплины.

### **Планируемые результаты освоения дисциплины**

В результате освоения дисциплины у слушателя формируются профессиональные компетенции, соответствующие виду деятельности:

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

ПК – 11 умением оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации

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

ТФ Подготовка и обслуживание лабораторного оборудования, инструментов, подготовка расходных материалов В/01.4

ТФ Проведение лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на всех этапах технологического цикла производства молочной продукции. В/02.4

ТФ Проведение лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на всех этапах технологического цикла производства мясной продукции. В/03.4

**Содержание дисциплины:** Стандартизация и экспертиза пищевых продуктов. Безопасность продукции. Система ХАССП как часть Международных стандартов качества серии ИСО 9000 и 90001. Принципы технического регулирования качества продукции. Технические регламенты. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; Директива Совета ЕЭС 93/43 от 14.06.1993г. Стандартизация. Подтверждение соответствия. Контроль за соблюдением требований технических регламентов. Ответственность за несоответствие продукции требованиям технических регламентов. Сертификация пищевых продуктов. Терминология, объекты, виды. Порядок проведения сертификации. Документы в области сертификации. Экологическая сертификация: понятия, принципы.

### **3.Оборудование предприятий**

#### **Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

Целью изучения данной дисциплины является овладение профессиональными компетенциями в области современных технологических процессов, машин и оборудования, применяемых на предприятиях по переработке продукции продуктов питания и продовольственного сырья.

Планируемые результаты ее освоения направлены на изучение теоретических и практических навыков данной дисциплины и рассмотрение ее, как самостоятельной дисциплины.

#### **Планируемые результаты освоения дисциплины**

В результате освоения дисциплины у слушателя формируются профессиональные компетенции, соответствующие виду деятельности:

ТФ Подготовка и обслуживание лабораторного оборудования, инструментов, подготовка расходных материалов В/01.4

**Содержание дисциплины:** Технологическое оборудование для убоя. Технологическое оборудование для изготовления мясных пищевых, кормовых и технических продуктов из мяса и субпродуктов. Поточные технологические линии мясоперерабатывающих предприятий. Технологическое оборудование для транспортировки, хранения и первичной обработки и переработки молока. Поточные технологические линии молокоперерабатывающих предприятий

### **4.Логистика**

#### **Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

Целью изучения данной дисциплины является овладение профессиональными компетенциями в сфере логистики.

Логистика представляет собой направление хозяйственной деятельности по управлению материальными потоками в сферах производства и обращения.

Применение логистических подходов для улучшения технологий и процессов производства АПК позволяет повысить конкурентоспособность предприятий за счет предложения более высокого сервиса обслуживания клиентов, более низких цен на предлагаемую продукцию.

Планируемые результаты ее освоения направлены на изучение теоретических и практических навыков данной дисциплины и рассмотрение ее, как самостоятельной дисциплины.

#### **Планируемые результаты освоения дисциплины**

В результате освоения дисциплины у слушателя формируются профессиональные компетенции, соответствующие виду деятельности:

ПК – 2 способностью организовывать закупку и поставку товаров, осуществлять связи с поставщиками и покупателями, контролировать выполнение договорных обязательств, повышать эффективность Торгово-закупочной деятельности

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

**Содержание дисциплины:** Теоретические и методологические основы логистики. Управление закупками. Управление запасами. Основные концепции управления материальными потоками. Транспортное обслуживание логистики. Логистика складирования. Таможенные операции в логистике. Информационное обслуживание логистики. Управление продуктовыми цепями и агроцепями.

## **5.Правовое регулирование профессиональной деятельности**

### **Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

Целью изучения данной дисциплины является овладение профессиональными компетенциями в области правового регулирования профессиональной деятельности.

Право, как и всякая наука, изучает определённую часть действительности: нормы права, нормативные правовые акты, правосознание, правоотношения.

В реальной жизни право выступает в виде общеобразовательных правил (норм), которые непосредственно издаются или санкционируются государством. Таким образом, между правом и государством существует неразрывная связь.

Изучение основ права способствует подготовке специалиста АПК к ориентированию в правовых вопросах хозяйственной деятельности предприятия.

Учебная информация дисциплины необходима специалисту для делового общения в условиях профессиональной деятельности, способствует скорейшей адаптации в изменяющихся производственных условиях.

Планируемые результаты ее освоения направлены на изучение теоретических и практических навыков данной дисциплины и рассмотрение ее, как самостоятельной дисциплины.

### **Планируемые результаты освоения дисциплины**

В результате освоения дисциплины у слушателя формируются профессиональные компетенции, соответствующие виду деятельности:

ОК – 4 способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности

ОК – 7 способностью к самоорганизации и самообразованию

**Содержание дисциплины:** Система права и система законодательства. Основные правовые системы современности. Система российского права. Административное право. Гражданское право. Трудовое право. Правовое регулирование экономической деятельности. Порядок решения экономических споров. Финансовое право. Законодательство в области банков и бухгалтерского учета. Экологическое право. Международное право.

## **6. Менеджмент профессиональной деятельности и здоровья (OHSAS 18000)**

### **Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

Целью изучения данной дисциплины является овладение профессиональными компетенциями в сфере охраны жизни и здоровья сотрудников на предприятии.

Стандарты системы оценки менеджмента здоровья и безопасности OHSAS обеспечивают управление охраной здоровья и безопасностью и могут быть объединены с другими требованиями систем управления, и помочь организациям достигать поставленных целей как в области здоровья и безопасности, так и поставленных экономических целей.

Планируемые результаты ее освоения направлены на изучение теоретических основ и правил охраны здоровья и предотвращения несчастных случаев, как самостоятельной дисциплины.

### **Планируемые результаты освоения дисциплины**

В результате освоения дисциплины у слушателя формируются профессиональные компетенции, соответствующие виду деятельности:

ОК – 7 способностью к самоорганизации и самообразованию

ОК – 9 способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций

**Содержание дисциплины:** Область применения стандарта OHSAS – 18001. Нормативное обеспечение системы здоровья и безопасности в организации. Основные понятия, терминология стандарта, оценки менеджмента здоровья и безопасности на производстве. Требования к системе менеджмента здоровья и безопасности.

## **7. Товароведение и экспертиза однородных групп товаров**

### **Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

Целью изучения данной дисциплины является овладение профессиональными компетенциями в области товароведения и экспертизы однородных групп товаров.

В темах дисциплины отражены результаты исследований потребительских свойств товаров как отечественных, так и зарубежных ученых, достижения в области стандартизации и сертификации товаров.

Изучение проблем формирований и сохранения потребительских свойств товаров следует проводить с учетом экономичности их производства и потребления. Изучение «Товароведения и экспертизы продовольственных товаров» строится на основе сочетания лекций и лабораторных занятий с самостоятельной работой студентов по курсу, которая включает изучение учебников и дополнительной литературы, отраслевых журналов, а также написание рефератов, тезисов и курсовой работы.

Важной формой закрепления, дополнения и углубления знаний, полученных на лекциях и в процессе самостоятельной работы с учебной литературой, являются лабораторные занятия.

Планируемые результаты ее освоения направлены на изучение

теоретических и практических навыков данной дисциплины и рассмотрение ее, как самостоятельной дисциплины.

#### **Планируемые результаты освоения дисциплины**

В результате освоения дисциплины у слушателя формируются профессиональные компетенции, соответствующие виду деятельности:

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

ПК – 8 знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество

ПК – 13 умением проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности технических регламентам, стандартам и другим документам

**Содержание дисциплины:** Товарные группы в системе «Производство – обращение - потребление». Пищевые жиры. Молоко и молочные товары. Мясо и мясные товары. Рыба и рыбные товары.

### **8. Управление качеством (МС МСКISO)**

#### **Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

Целью изучения данной дисциплины является овладение профессиональными компетенциями в области управления качеством.

Создание системы менеджмента качества на предприятии повышает вероятность его востребованности на рынке. СМК создается с целью четкой организации работ, направленных на удовлетворение Заказчика, снижение затрат, связанных с управленческими и исполнительскими ошибками

Необходимо знать принципы менеджмента, качества, уметь применять на их практике.

Система менеджмента качества – инструмент менеджмента. Для того чтобы обеспечить качество системы управления в своей деятельности предприятие должно руководствоваться рядом принципов и закрепить эти принципы во внутренних нормативных документах, стандартизировать свою деятельность. Стандарты серии ИСО-9000 формируют общие принципы, которыми должно руководствоваться в своей деятельности предприятие. Это не набор уже готовых рекомендаций, применимых непосредственно в хозяйственной практике. Это скорее метод, интеллектуальный инструмент, техника мышления, которые помогают тому, кто владеет ими, придти к правильным решениям.

Планируемые результаты ее освоения направлены на изучение теоретических и практических навыков данной дисциплины и рассмотрение ее, как самостоятельной дисциплины.

#### **Планируемые результаты освоения дисциплины**

В результате освоения дисциплины у слушателя формируются профессиональные компетенции, соответствующие виду деятельности:

ПК – 13 умением проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности технических регламентам, стандартам и другим документам

**Содержание дисциплины:** История и философия менеджмента качества. Принципы менеджмента качества. Международные стандарты ИСО семейства 9000. ИСО 9000:2000. Термины и определения. Международный стандарт ИСО 9001:2000. Системы менеджмента качества. Требования. Управление документацией. Документация СМК- инструмент добавления ценности. Управление записями. Реализация процессного подхода. Методика коллективного принятия решения. Вовлечение персонала. Оценка поставщиков. Экономические аспекты СМК. Программа создания системы менеджмента качества. Введение в аудит. Категории и виды аудита. ИСО 19011:2002. Руководящие указания по аудиту СМК и систем экологического менеджмента. Термины и определения. ИСО 19011:2002. Управление программой аудита. Аудит СМК. Действия при аудите. Отчеты о внутреннем аудите. Протоколы о несоответствии. Рекомендации по классификации несоответствия. Объективные свидетельства. Компетентность и оценка аудиторов. Разработка внутреннего стандарта на систему управления организацией.

## **9. Товароведение и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения**

### **Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

Целью изучения данной дисциплины является овладение профессиональными компетенциями в области теоретических знаний о товаре, как объекте коммерческой деятельности, основных методах оценки его качества, и обеспечения сохранности на всех этапах товародвижения, приобретение умений и навыков для обеспечения соответствия товаров животного происхождения на этапах производства и обращения требованиям качества и безопасности, установленным в Федеральных законах, национальных и международных нормативно-правовых документах.

Во время изучения дисциплины слушатели приобретают теоретические знания в области товароведения и экспертизы пищевых продуктов животного происхождения.

Планируемые результаты ее освоения направлены на изучение теоретических и практических навыков данной дисциплины и рассмотрение ее, как самостоятельной дисциплины.

### **Планируемые результаты освоения дисциплины**

В результате освоения дисциплины у слушателя формируются профессиональные компетенции, соответствующие виду деятельности:

ПК – 8 знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество

ПК – 10 способностью выявлять ценообразующие характеристики товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной

стоимости

ПК – 11 умением оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации

**Содержание дисциплины:** Введение в курс дисциплины. Основные задачи дисциплины «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров». Мясо убойных животных. Мясо птицы. Субпродукты. Холодильная обработка и хранение мяса убойных животных, птицы и субпродуктов. Продукты из свинины и других видов мяса. Колбасные изделия. Консервы. Мясные полуфабрикаты. Яйца и яичные продукты. Молоко и продукты его переработки. Рыба и морепродукты. Охрана труда и техника безопасности при проведении экспертизы товаров.

## **10.Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов питания и продовольственного сырья**

### **Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

Целью изучения данной дисциплины является овладение профессиональными компетенциями в сфере ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов питания и продовольственного сырья, методы санитарно-гигиенического исследования пищевых продуктов (мясо, молоко, рыба, яйца, мед и др.) и сырья (шерсть, кости, кишки и др.) животного происхождения, а также некоторые продукты растениеводства.

Одна из главных задач ветеринарно-санитарного эксперта это не допустить выпуск пищевых продуктов, которые могли стать причиной заболевания людей или явиться источником распространения инфекции и инвазии среди животных.

Чтобы правильно определить качество продуктов животноводства и дать им соответствующую ветеринарно-санитарную оценку необходимо знать также основы технологии и элементы товароведения этих продуктов, а главное - природу самого животного поведение при заболевании той или иной болезнью, патологоанатомические и другие изменения в системах и органах убитых и павших животных.

Планируемые результаты ее освоения направлены на изучение теоретических и практических навыков данной дисциплины и рассмотрение ее, как самостоятельной дисциплины.

### **Планируемые результаты освоения дисциплины**

В результате освоения дисциплины у слушателя формируются профессиональные компетенции, соответствующие виду деятельности:

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

ПК – 11 умением оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации

**Содержание дисциплины:** Введение. Ветеринарно-санитарная экспертиза, её достижения и задачи на современном этапе. Убой животных.



Морфология, химия и товароведение мяса. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных, инвазионных, незаразных заболеваниях. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы, методы их профилактики. Изменения мяса при хранении. Консервирование мяса и мясных продуктов. Транспортировка скоропортящихся продуктов. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов и кожевенно-мехового сырья. Субпродукты – классификация и пищевая ценность. Птицеперерабатывающие предприятия. Ветеринарно-санитарная оценка мяса кроликов и нутрий, диких промысловых животных и пернатой дичи. Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках.

## **11.Сенсорный анализ пищевых продуктов**

### **Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

Целью изучения данной дисциплины является овладение профессиональными компетенциями в сфере сенсорного анализа пищевых продуктов.

В профессиональной подготовке специалистов дисциплина «Сенсорный анализ пищевых продуктов» строится на основе смежных дисциплин, таких как, химия, физика, методы технического обеспечения контроля качества пищевых товаров, а также коррелирует с товароведением каждой группы пищевых товаров.

Планируемые результаты ее освоения направлены на изучение теоретических и практических навыков данной дисциплины и рассмотрение ее, как самостоятельной дисциплины.

### **Планируемые результаты освоения дисциплины**

В результате освоения дисциплины у слушателя формируются профессиональные компетенции, соответствующие виду деятельности:

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

ПК – 8 знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество

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

**Содержание дисциплины:** Теоретические основы сенсорного анализа. Общие сведения о сенсорном анализе. Сенсорная характеристика свойств пищевых продуктов. Организация условий проведения сенсорного анализа. Сенсорные системы человека. Анатомия сенсорных систем. Механизмы восприятия работа вкуса и запаха. Тактильные, зрительные, слуховые ощущения и их роль в сенсорном анализе. Разработка и применение шкалы балльной оценки при исследовании качества пищевых

продуктов. Методы сенсорного анализа. Органолептическая оценка качества пищевых продуктов. Сенсорный анализ пищевых продуктов с применением балловых систем. Органолептическая оценка качества сметаны. Сенсорный анализ твердых сычужных сыров. Органолептическая оценка качества сливочного масла.

## **12. Инструментальные методы анализа продуктов питания и продовольственного сырья**

### **Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

Целью изучения данной дисциплины является овладение профессиональными компетенциями в сфере анализа продуктов питания и продовольственного сырья.

Во время изучения дисциплины слушатели приобретают теоретические знания в области инструментального анализа продуктов питания и продовольственного сырья, позволяющие решать вопросы, по определению его качества, посредством специальных устройств и оборудования.

Планируемые результаты ее освоения направлены на изучение теоретических и практических навыков данной дисциплины и рассмотрение ее, как самостоятельной дисциплины.

### **Планируемые результаты освоения дисциплины**

В результате освоения дисциплины у слушателя формируются профессиональные компетенции, соответствующие виду деятельности:

ТФ Проведение лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на всех этапах технологического цикла производства молочной продукции. В/02.4

ТФ Проведение лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на всех этапах технологического цикла производства мясной продукции. В/03.4

**Содержание дисциплины:** Введение в предмет. Спектральные методы анализа. Рефрактометрия и поляримия. Ультразвуковой, электрохимические методы исследования. Хроматографические методы исследования. Аналитические методы исследования. Электрофоретические методы исследования.

## **13. Микробиология**

### **Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

Целью изучения данной дисциплины является овладение профессиональными компетенциями в сфере микробиологии.

В сельскохозяйственных вузах введен новый курс технологии переработки продуктов животноводства, растениеводства и отходов агропромышленного комплекса (АПК). Успехи развития биотехнологии, с одной стороны, и преобладание микробиологи биотехнологических методах, с другой, поставили вопрос о специальных учебниках для вет.сан. экспертов по технологическому применению микроорганизмов в сельском хозяйстве и использованию их в сельскохозяйственном производстве.

В настоящее время достаточно хорошо осознана недопустимость шаблонного применения агротехнических приемов, зоогигиены промышленного животноводства и использования отходов АПК. В связи с глобальными проблемами сохранения природы экосистем особо важное значение приобретают знания специфического применения биотехнологии для переработки и утилизации отходов АПК, борьбы с загрязнениями и использован» биотехнологических методов с небиологическими технологиями.

Планируемые результаты ее освоения направлены на изучение теоретических и практических навыков данной дисциплины и рассмотрение ее, как самостоятельной дисциплины.

#### **Планируемые результаты освоения дисциплины**

В результате освоения дисциплины у слушателя формируются профессиональные компетенции, соответствующие виду деятельности:

ОК – 4 способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности

ТФ Приемка, первичная переработка и обработка сырья животного происхождения С/01.5

**Содержание дисциплины:** Введение в курс дисциплины. Общая микробиология. Систематика микроорганизмов. Морфология микроорганизмов, физиология микроорганизмов. Распространение микроорганизмов в природе. Влияние факторов внешней среды на микроорганизмов. Иммунология. Учение об инфекции и иммунитете возрастные особенности иммунологического статуса животных. Виды иммунитета и понятие об иммунодефиците. Частная микробиология. Патогенные кокковые формы микроорганизмов, энтеробактерии, пастереллы. Патогенные псевдомонасы, бруцеллы, листерии лептоспиры, эризепелотрикс. Патогенные анаэробы, микобактерии, актиномицеты, микоплазмы, риккетсии, франциселлы, коринобактерии.

### **14.Товароведение и экспертиза продукции растениеводства**

#### **Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

Целью изучения данной дисциплины является овладение профессиональными компетенциями в сфере закономерностей формирования и проявления потребительной стоимости, качества и ассортимента товаров каждой товарной группы в системе «Производство - обращение - потребление», развитие у слушателей системного подхода и знаний по систематизации и кодированию продукции, анализу потребностей, оценке потребительной стоимости и качества товаров, факторов потребительских свойств товаров, методов организации работы по экспертизе продовольственных товаров, проблемам хранения товаров и снижения потерь товаров в процессе товародвижения от производства к потребителю.

Дисциплина «Товароведение и экспертиза продукции растениеводства» направлена на изучение факторов, формирующих качество товаров каждой товарной группы (качество сырья и соблюдение технологии производства)

факторов, сохраняющих качество товаров каждой товарной группы (тара, упаковка, условия транспортирования, уход за товарами при хранении, подготовка их к продаже и условия реализации), контроль качества товаров при хранении на базах и в магазинах, причинам возникновения дефектов и потерь товаров, мер по их предупреждению при хранении и транспортировании.

В темах дисциплины отражены результаты исследований потребительских свойств товаров как отечественных, так и зарубежных ученых, достижения в области стандартизации и сертификации товаров.

Планируемые результаты ее освоения направлены на изучение теоретических и практических навыков данной дисциплины и рассмотрение ее, как самостоятельной дисциплины.

#### **Планируемые результаты освоения дисциплины**

В результате освоения дисциплины у слушателя формируются профессиональные компетенции, соответствующие виду деятельности:

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

ПК – 8 знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество

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

**Содержание дисциплины:** Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров. Товароведение как научная дисциплина. Основные понятия и термины. Качество пищевых продуктов. Классификация товаров. Зерно. Состав вороха зерна. Строение зерновок с.-х. культур и химический состав. Хранение зерна. Экспертиза качества зерна. Крупа. Классификация крупы и ее производство. Ассортимент и пищевая ценность круп. Экспертиза качества крупы. Хранение крупы. Мука. Классификация муки. Производство муки.

### **15.Мировая экономика**

#### **Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

Целью изучения данной дисциплины является овладение профессиональными компетенциями в сфере формирования и эволюции мирового хозяйства, постоянно происходящие в этой сфере изменения, включая динамику экономического развития его подсистем и отдельных регионов, а также их взаимодействие в экономической сфере. Интегрированный характер учебного курса «Мировая экономика» предусматривает изучения сущности и динамики развития наиболее важных форм международных экономических отношений, таких как мировая торговля, международная интеграция капитала и рабочей силы.

Планируемые результаты ее освоения направлены на изучение

теоретических и практических навыков данной дисциплины и рассмотрение ее, как самостоятельной дисциплины.

### **Планируемые результаты освоения дисциплины**

В результате освоения дисциплины у слушателя формируются профессиональные компетенции, соответствующие виду деятельности:

ПК – 2 способностью организовывать закупку и поставку товаров, осуществлять связи с поставщиками и покупателями, контролировать выполнение договорных обязательств, повышать эффективность Торгово-закупочной деятельности

ТФ Составление и оформление технологической документации по производству продуктов питания из сырья животного происхождения D/01.6

**Содержание дисциплины:** Сущность мирового хозяйства: закономерности и тенденции его развития. Типология стран мира. Природно-ресурсный потенциал мирового хозяйства. Отраслевая структура мирового хозяйства. Интеграционные процессы в мировой экономике. Международная торговля и внешнеторговая политика. Международное движение капитала. Деятельность транснациональных корпораций (ТНК). Международный рынок рабочей силы. Международные валютно-расчетные отношения. Экономические аспекты глобальных проблем.