

## Модуль дисциплины

<b>Код дисциплины</b>	ПЦВ 3.2.2.
<b>Наименование дисциплины</b>	<b>ЛОГИСТИКА</b>
<b>Кредиты</b>	3
<b>Количество запланированного времени</b>	90 академических часов
<b>Область дисциплины</b>	Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров
<b>Цель дисциплины / задачи</b>	Сформировать у студента систематизированные знания о методах системной рационализации управления высокоэффективными организационными системами или их частями, исходя из анализа и сущности каждого логистического потока.
<b>Пререквезиты</b>	Экономика организации, информатика, профессиональная математика
<b>Длительность</b>	Один семестр
<b>Форма обучения</b>	очная
<b>Статус дисциплины</b>	По выбору
<b>Название семестра</b>	Осенний
<b>Форма экзамена</b>	Модульно – рейтинговая система оценки знаний
<b>Составляющие экзамена</b>	Текущий и рубежный контроль
<b>Содержание</b>	Рассматриваются вопросы задачи повышения конкурентоспособности торгового предприятия на базе логистической оптимизации управления материальными потоками, а также решать наиболее распространенные из них, в том числе: принимать решения по размещению складов.
<b>Список используемой литературы</b>	1.Канке А.А., Кошечая И.П. Логистика. Учебник: М. 2005 2.Макаренко М.В. Канке А.А. Закупочная распределительная логистика. Учебное пособие: М. 2003 3.Макаренко М.В. Канке А.А. Производственная логистика. Учебное пособие. Часть 3: М. 1998. 4.Николайчук В.Е. Логистика в сфере распределения: Спб. 2001. 5.Родников А.А., Логистика. Терминологический словарь: М. 2001 6.Саркисов С.В. Управление логистикой. Учебное пособие: М. 2001 7.Сергеев В.И. Логистика в бизнесе. Учебник: М. 2001.
<b>Дополнения</b>	Дисциплина преподается на русском языке

## Модуль дисциплины

<b>Код дисциплины</b>	ПЩ 3.1.13.
<b>Наименование дисциплины</b>	<b>Метрология, стандартизация и сертификация</b>
<b>Кредиты</b>	4
<b>Количество запланированного времени</b>	120 академических часов
<b>Область дисциплины</b>	«Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»
<b>Цель дисциплины / задачи</b>	<b>Целью</b> изучения учебной дисциплины является усвоение теоретических знаний составных элементов деятельности в области стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия, приобретения умений их применять в условиях, моделирующих профессиональную деятельность, а также формирования необходимых компетенций.
<b>Пререквизиты</b>	
<b>Длительность</b>	Один семестр
<b>Форма обучения</b>	очная
<b>Статус дисциплины</b>	По выбору
<b>Название семестра</b>	Осенний
<b>Форма экзамена</b>	Модульно – рейтинговая система оценки знаний
<b>Составляющие экзамена</b>	Текущий и рубежный контроль
<b>Содержание</b>	Общие вопросы стандартизации, сертификации и метрологии. Основные термины и понятия метрологии. Единицы величин, их эталоны и классификация измеряемых величин. Элементы теории качества измерений
<b>Список используемой литературы</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Лифиц И.М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия (6 курс): Учебник – М.: Юрайт, 2013.</li> <li>2. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия : учебник Николаева, Л.В. Карташова. - М.: ИД ФОРУМ: ИНФРА-М, 2010. - 336 с.</li> <li>3. Николаева М.А. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия учебное пособие. – М.: Форум, 2014.</li> <li>4. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: Учебное пособие / М.А. Николаева, Л.В. Карташова, Т.П. Лебедева - М.: ИД ФОРУМ: ИНФРА-М, 2014. - 64 с.: ISBN 978-5-8199-0570-0 <a href="http://znanium.com/catalog/product/428833">http://znanium.com/catalog/product/428833</a></li> <li>5. Основы стандартизации, метрологии и сертификации / Архипов А.В., Мишин В.М. - М.:ЮНИТИ-ДАНА, 2015. - 447 с.: ISBN 978-5-238-01173-8 - Режим доступа: <a href="http://znanium.com/catalog/product/881443">http://znanium.com/catalog/product/881443</a></li> </ol>
<b>Дополнения</b>	Дисциплина преподается на русском языке

### Модуль дисциплины

<b>Код дисциплины</b>	ПЦ 3.1.9.
<b>Наименование дисциплины</b>	<b>Оценка качества товаров и основы экспертизы</b>
<b>Кредиты</b>	4
<b>Количество запланированного времени</b>	120 академических часов
<b>Область дисциплины</b>	«Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»
<b>Цель дисциплины / задачи</b>	Дисциплина « <b>Оценка качества товаров и основы экспертизы</b> » для студентов специальности «ТиЭКПТ» Целью изучения дисциплины является формирование у студентов знаний и профессиональных навыков в области
<b>Пререквезиты</b>	Пищевая химия, Теоретические основы товароведения, Безопасность продовольственного сырья
<b>Длительность</b>	Один семестр
<b>Форма обучения</b>	очная
<b>Статус дисциплины</b>	По выбору
<b>Название семестра</b>	Осенний
<b>Форма экзамена</b>	Модульно – рейтинговая система оценки знаний
<b>Составляющие экзамена</b>	Текущий и рубежный контроль
<b>Содержание</b>	
<b>Список используемой литературы</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Калачев С.Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы. Учебник/С.Л. Калачев. – М.: Изд-во «Юрайт»: ИД Юрайт, 2011. – 463с.</li> <li>2.Елисеева Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров. – М.: Изд-во «Дашков и Ко», 2013. – 930с.</li> <li>3.Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: Учебник / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2008. – 448с.</li> <li>4.М.А. Николаева Теоретические основы товароведения.-Издательство Норма; М.2012г.</li> <li>5.В.Н. Отосина. Практические работы по товароведению продовольственных товаров. Ростов-на-Дону «Феникс»,2012 год</li> <li>6.Н.С. Казанцева Товароведение продовольственных товаров: 7.М.:Издательство-торговая корпорация «Дашков и К», 2012</li> <li>8.В.А.Тимофеева Товароведение продовольственных товаров, Ростов н\Д: Феникс, 2012</li> <li>9.Т.Г. Родина Сенсорный анализ продовольственных товаров. Т.Г. Родина.-2-е изд.,испр.-М.: Издательский центр «Академия»,2008.-208с.</li> </ol>
<b>Дополнения</b>	Дисциплина преподается на русском языке

## Модуль дисциплины

<b>Код дисциплины</b>	ВЧ 3.2.3.
<b>Наименование дисциплины</b>	<b>Основы экологической безопасности</b>
<b>Кредиты</b>	3
<b>Количество запланированного времени</b>	90 академических часов
<b>Область дисциплины</b>	ТиЭКПТ
<b>Цель дисциплины / задачи</b>	Получение фундаментальных знаний об экологических системах и особенностях их функционирования в условиях нарастающей антропогенной нагрузки; истории возникновения и развития экологии как естественно-научной и социальной дисциплины, ее роли в формировании картины мира; о методах научного познания;
<b>Пререквезиты</b>	География, Основы экологии и географии
<b>Длительность</b>	Один семестр
<b>Форма обучения</b>	очная
<b>Статус дисциплины</b>	По выбору
<b>Название семестра</b>	Осенний
<b>Форма экзамена</b>	Модульно – рейтинговая система оценки знаний
<b>Составляющие экзамена</b>	Текущий и рубежный контроль
<b>Содержание</b>	использование приобретенных знаний и умений по экологии в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; соблюдению правил поведения в природе.
<b>Список используемой литературы</b>	Колесников, СИ. Экологические основы природопользования [Электронный ресурс]: учебник / колесников СИ. - Москва: КноРус, 2018. - 233 с. - ЭБС «VOOI<.RU» Режим доступа: <a href="https://book.ru/boold928929">https://book.ru/boold928929</a> Хандогина, Е.К. Экологические основы природопользования [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.К. Хандогина, Н. А. Герасимова, А.В. Хандогина. - М.: Форум: ИНФРА-М, 2018 160 с. ЭБС «Znanium. сот» Режим доступа: <a href="http://znanium.com/catalog/product/915884">http://znanium.com/catalog/product/915884</a>
<b>Дополнения</b>	Дисциплина преподается на русском языке

## Модуль дисциплины

<b>Код дисциплины</b>	ПЦ 3.1.2
<b>Наименование дисциплины</b>	<b>Пищевая химия</b>
<b>Кредиты</b>	4
<b>Количество запланированного времени</b>	120 академических часов
<b>Область дисциплины</b>	Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров”
<b>Цель дисциплины / задачи</b>	Дисциплина « <b>Пищевая химия</b> » для студентов специальности «ТиЭКПТ» Целью освоения дисциплины «Пищевая химия» является формирование у студентов знаний о химическом составе пищевого сырья, продуктов питания, об общих закономерностях химических процессов, протекающих при переработке сырья в готовый продукт, о создании здоровых продуктов питания и об основах рационального питания..
<b>Пререквезиты</b>	Общая и неорганическая химия, Аналитическая химия
<b>Длительность</b>	Один семестр
<b>Форма обучения</b>	очная
<b>Статус дисциплины</b>	По выбору
<b>Название семестра</b>	Осенний
<b>Форма экзамена</b>	Модульно – рейтинговая система оценки знаний
<b>Составляющие экзамена</b>	Текущий и рубежный контроль
<b>Содержание</b>	Пищевая химия является одним из разделов химической науки, значение которой, учитывая роль питания в жизни общества очень велико. Пищевая химия - это наука о химическом составе пищевых систем, его изменениях в ходе технологической переработки под влиянием различных факторов. Это изучение также взаимосвязи структуры и свойств пищевых веществ и ее влияние на пищевую ценность продуктов питания. Изучение роли пищевых и биологически активных добавок, загрязнителей пищевого сырья. Рассматриваются основы рационального питания.
<b>Список используемой литературы</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 <i>Нечаев, А. П.</i> Пищевая химия / А. П. Нечаев, С. Е. Траубен-берг, А. А. Кочеткова и др.; под ред. А. П. Нечаева. СПб.: ГИ-ОРД, 2001.-592 с.</li> <li>2 <i>Голубев, В. Н.</i> Основы пищевой химии: курс лекций для студентов высших учебных заведений / В. Н. Голубев. М.: МГЗИПП, 1997.-222 с.</li> <li>3 <i>Скурихин, И. М.</i> Все о пище с точки зрения химика /И. М. Скурихин, А. П. Нечаев. М.: Высшая школа, 1991.-288 с.</li> <li>4 <i>Павлоцкая, Л. Ф.</i> Физиология питания / Л. Ф. Павлоцкая, Н. В. Дуденко, М. М. Эйдельман. М: Высшая школа, 1989. - 368 с.</li> <li>5 <i>Позняковский, В. М.</i> Гигиенические основы питания,</li> </ol>

	безопасность и экспертиза продовольственных товаров /В.М.Позняковский. Новосибирск: Изд-во Новосиб. ун-та, 1999. -448 с. б. <i>Химия</i> пищи. Книга 1: Белки: структура, функции, роль в питании / И. А. Рогов, Л. В. Антипова, Н. И. Дудченко и др. М.: Колос, 2000.-384 с.
<b>Дополнения</b>	Дисциплина преподается на русском языке

### Модуль дисциплины

<b>Код дисциплины</b>	ПЦ 3.1.11.
<b>Наименование дисциплины</b>	<b>Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров</b>
<b>Кредиты</b>	5
<b>Количество запланированного времени</b>	150 академических часов
<b>Область дисциплины</b>	«Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»
<b>Цель дисциплины / задачи</b>	<p>Целью является творческое усвоение студентами теоретических знаний, формирование умений и практических навыков, обеспечивающих квалифицированную профессиональную деятельность специалистов.</p> <p><i>Задачи курса:</i> дать знания и привить навыки в области товароведения и экспертизы товаров, ознакомить с номенклатурой показателей качества, ассортиментом и конкурентоспособностью товаров непродовольственных и продовольственных групп, методами их оценки и формирования на различных этапах жизненного цикла</p>
<b>Пререквезиты</b>	Пищевая химия, Теоретические основы товароведения, Безопасность продовольственного сырья
<b>Длительность</b>	Один семестр
<b>Форма обучения</b>	очная
<b>Статус дисциплины</b>	По выбору
<b>Название семестра</b>	Осенний
<b>Форма экзамена</b>	Модульно – рейтинговая система оценки знаний
<b>Составляющие экзамена</b>	Текущий и рубежный контроль
<b>Содержание</b>	<p>свойства и показатели ассортимента, управление ассортиментом товаров;</p> <p>принципы формирования ассортиментной политики;</p> <p>ассортимент и качество потребительских товаров;</p> <p>факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров;</p> <p>структуры, назначение и правила маркировки товаров;</p> <p>требования к ней.</p>
<b>Список используемой литературы</b>	<p>Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров: Издание 7-е доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2007 г.</p> <p>Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Л.Г. Елисеева и др.; под ред. Л.Г. Елисеевой.- М.: МЦФЭР, 2006.</p> <p>Шевченко В.В. и др. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: Учебник.- М.: Инфра- М, 2007</p> <p>Ляшко А.А., Ходыкин А.П. и др. Товароведение, экспертиза и стандартизация; Изд. – торговая корпорация «Дашков и Ко», 2008.</p>

	Теплов В.И. и др. Коммерческое товароведение. М.: Изд. дом «Дашков и Ко», 2001.
<b>Дополнения</b>	Дисциплина преподается на русском языке

### Модуль дисциплины

<b>Код дисциплины</b>	ПЦ 3.1.6.
<b>Наименование дисциплин.</b>	Теоретические основы товароведения
<b>Кредиты</b>	5
<b>Количество запланированного времени</b>	150 академических часов
<b>Область дисциплины</b>	«Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»
<b>Цель дисциплины / задачи</b>	Дисциплина « <b>Теоретические основы товароведения</b> » для студентов специальности «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров». <b>Целью изучения</b> является усвоение теоретических знаний о товаре как объекте коммерческой деятельности, приобретение навыков оценки и сохранения его качества этапах производства, товародвижения и дальнейшего использования.
<b>Пререквезиты</b>	Пищевая химия , Физико-химические методы анализа
<b>Длительность</b>	Один семестр
<b>Форма обучения</b>	очная
<b>Статус дисциплины</b>	По выбору
<b>Название семестра</b>	Осенний
<b>Форма экзамена</b>	Модульно – рейтинговая система оценки знаний
<b>Составляющие экзамена</b>	Текущий и рубежный контроль
<b>Содержание</b>	Рассматриваются вопросы задачи повышения конкурентоспособности торгового предприятия на базе логистической оптимизации управления материальными потоками, а также решать наиболее распространенные из них, в том числе: принимать решения по размещению складов.
<b>Список используемой литературы</b>	1. Лукинский В.С. Модели и методы теории логистики. – СПб.: Питер, 2003. –176 с. 2. Альбеков А.У., Федько В.П., Митько О.А., Логистика коммерции. Ростовна-Дону: Феникс, 2001.- 512 с. 3. Ардатова М.М. Логистика в вопросах и ответах: Учеб. Пособие. – М.: ТК Велби, Изд-во Проспект, 2004. – 272 с.



	<p>4. Бауэрсокс Д. Дж., Клосс Д. Дж. Логистика: интегрированная цепь поставок / Пер. с англ. – М.: Олимп-Бизнес, 2001.</p> <p>5. Бахарев В.О. Производственно-заготовительная и сбытовая логистика фирмы. – СПб.: Изд-во СПбГУЭФ, 1997. – 142 с.</p> <p>6. Берков М.В. Информационные технологии в логистике. – М.: Финансы и статистика, 1999. «Дашков и К0», 1999. – 412 с.</p>
<b>Дополнения</b>	Дисциплина преподается на русском языке

## Модуль дисциплины

<b>Код дисциплины</b>	ПЦ 3.1.4
<b>Наименование дисциплины</b>	<b>Физико-химические методы анализа</b>
<b>Кредиты</b>	4
<b>Количество запланированного времени</b>	120 академических часов
<b>Область дисциплины</b>	«Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»
<b>Цель дисциплины / задачи</b>	Дисциплина «ФХМА» для студентов специальности «ТиЭКПТ» Целью изучения дисциплины является формирование у студентов способности обосновывать оптимальный выбор метода, схемы анализа, условий регистрации аналитического сигнала на основе теоретических положений химических и физико-химических методов анализа
<b>Пререквезиты</b>	Общая и неорганическая химия, Аналитическая химия
<b>Длительность</b>	Один семестр
<b>Форма обучения</b>	очная
<b>Статус дисциплины</b>	По выбору
<b>Название семестра</b>	Осенний
<b>Форма экзамена</b>	Модульно – рейтинговая система оценки знаний
<b>Составляющие экзамена</b>	Текущий и рубежный контроль
<b>Содержание</b>	Подготовка выпускников к <i>проектно-конструкторской</i> деятельности в области химических технологий, с использованием химических и современных физико-химических методов анализа, конкурентоспособных на мировом рынке химических технологий.
<b>Список используемой литературы</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основы аналитической химии. Т 1,2./Под ред. Ю.А. Золотова.– М.: Высшая шко-ла, 2004.– 359 с., 504 с.</li> <li>2. Васильев В.П. Аналитическая химия. - М.: Дрофа, ч.1,2. 2002.-368 с., 384 с.</li> <li>3. Пилипенко А.Г., Пятницкий И.А. Аналитическая химия. - М.: Химия, ч.1,2-1990. - 480 с.,486 с.</li> <li>4. Харитонов Ю.Я. Аналитическая химия. Аналитика. т.1,2.-М.:Высшаяшкола, 2001,615 с., 559 с.</li> <li>5. Цитович И.К. Курс аналитической химии. -М.: Высшая школа, 1994.-495 с.</li> <li>6.Алексеев В.Н. Курс качественного химического полумикроанализа. - М.: Химия, 1973. - 584 с</li> <li>7. Алексеев В.Н. Количественный анализ. - М.: Химия, 1972. - 504с.</li> <li>8. Лурье Ю.Ю. Справочник по аналитической химии.– М.: Химия, 2008.–448 с.</li> </ol>
<b>Дополнения</b>	Дисциплина преподается на русском языке

## Модуль дисциплины

<b>Код дисциплины</b>	ПЦ 3.1.1
<b>Наименование дисциплины</b>	<b><u>Идентификация и фальсификация</u></b>
<b>Кредиты</b>	4
<b>Количество запланированного времени</b>	120 академических часов
<b>Область дисциплины</b>	«Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»
<b>Цель дисциплины / задачи</b>	<p><b>Целью</b> дисциплины является усвоение теоретических знаний, приобретение умений и навыков определения идентифицирующих признаков потребительских товаров и обнаружения их фальсификации.</p> <p><b>Задачи дисциплины:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-изучение видов идентификации и фальсификации потребительских- товаров;</li> <li>-установление идентифицирующих признаков потребительских товаров;</li> <li>-ознакомление со средствами фальсификации потребительских товаров и методами их обнаружения;</li> <li>-изучение последствий фальсификации потребительских товаров и мер по ее предотвращению..</li> </ul>
<b>Пререквезиты</b>	Межпредметные связи с дисциплинами товароведного цикла, а также химией, физикой, правом, экономикой и маркетингом.
<b>Длительность</b>	Один семестр
<b>Форма обучения</b>	очная
<b>Статус дисциплины</b>	По выбору
<b>Название семестра</b>	Осенний
<b>Форма экзамена</b>	Модульно – рейтинговая система оценки знаний
<b>Составляющие экзамена</b>	Текущий и рубежный контроль
<b>Содержание</b>	<p>Основные понятия: идентификация, фальсификация. Место и роль идентификации при оценке степени соответствия товара.</p> <p>Исторические аспекты фальсификации. Меры по предупреждению фальсификации в Кыргызстане и в зарубежных странах.</p> <p>Фальсификация товаров в Кыргызстане и за рубежом на современном этапе. Меры по защите отечественного рынка от фальсифицированных товаров отечественного и импортного производства. Взаимосвязь идентификации и фальсификации.</p>
<b>Список используемой литературы</b>	<p><b>Основная литература</b> 1. Николаева, М. А., , Идентификация и фальсификация продовольственных товаров [Текст]: <a href="#">учебное пособие</a>. – М.: ИД «ФОРУМ», ИНФРА-М, 2009.</p>

	<p>2. Чепурной, и фальсификация продовольственных товаров [Текст] учебник / . - М. : Дашков и К, 2008.</p> <p><b>Дополнительная литература</b></p> <p>3. Дмитриченко, качества и обнаружение фальсификации продовольственных товаров [Текст] – СПб.: Питер, 2003.</p> <p>4. Криштафович, В. И., Жебелева, и фальсификация товаров (раздел: продовольственные товары): Лабораторный практикум [Текст]/ , . – М.: Маркетинг, 2001.</p> <p>5. Николаева, как средство обнаружения фальсификации [Текст] // Пищевая промышленность, 2006, №1. С. 6-8.</p> <p>6. Шепелев, и экспертиза вкусовых и кондитерских товаров [Текст]: учеб. пособие / , , . – Ростов н/Д: Феникс, 2002.</p> <p>7. Шепелев, и экспертиза молока и молочных продуктов [Текст]: учеб. пособие / , . – Ростов н/Д: ИКЦ «МарТ», 2001.</p> <p>8. Шепелев, и экспертиза плодоовощных товаров [Текст]: учеб. пособие / , . – Ростов н/Д: ИКЦ «МарТ», 2001.</p> <p>9. Шепелев, и экспертиза рыбы и рыбных товаров [Текст]: учеб. пособие / , . – Ростов н/Д: ИКЦ «МарТ», 2001.</p> <p><b>Нормативные документы</b></p> <p>10. ГОСТ Р . Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.</p> <p>11. ГОСТ Р Идентификация продукции. Общие положения.</p> <p>12. Гражданский кодекс Российской Федерации. Часть вторая. Принят Государственной Думой 22.12.95 (в редакции Федеральных законов от 12.08.96 , от 24.10.97 , от 17.12.99 ).</p> <p>13. Уголовный кодекс КР..</p> <p>14. Закон КР. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 01.01.01 г. №52-ФЗ.</p> <p>15. Федеральный закон «О техническом регулировании» (в ред. от 01.01.01 г. ).</p> <p>Интернет-ресурсы:  <a href="http://base.*****/">http://base.*****/</a> – информационно-правовой портал.  <a href="http://www.*****/online/">http://www.*****/online/</a> – правовая поддержка, официальный сайт компании «Консультант Плюс».  <a href="http://*****/">http://*****/</a> – открытая база ГОСТов.  <a href="http://www.*****/">http://www.*****/</a> – товароведение и экспертиза товаров, консультации товароведов на форуме.</p>
<b>Дополнения</b>	Дисциплина преподается на русском языке

## Модуль дисциплины

<b>Код дисциплины</b>	ПЦ 3.1.4
<b>Наименование дисциплины</b>	<b>Инструментальные экспресс методы анализа</b>
<b>Кредиты</b>	4
<b>Количество запланированного времени</b>	120 академических часов
<b>Область дисциплины</b>	«Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»
<b>Цель дисциплины / задачи</b>	Цель дисциплины – формирование у обучающихся базы знаний о инструментальных методах анализа. Для достижения поставленной цели необходимо изучить физико-химические принципы современных инструментальных методов анализа; ознакомится с аппаратной реализацией инструментальных методов, используемых в научных исследованиях и при оценке качества сырья и продуктов животного происхождения; получить навыки применения современных инструментальных методов
<b>Пререквизиты</b>	Общая и неорганическая химия, Аналитическая химия ФХМА
<b>Длительность</b>	Один семестр
<b>Форма обучения</b>	очная
<b>Статус дисциплины</b>	По выбору
<b>Название семестра</b>	Осенний
<b>Форма экзамена</b>	Модульно – рейтинговая система оценки знаний
<b>Составляющие экзамена</b>	Текущий и рубежный контроль
<b>Содержание</b>	Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся системы знаний о составляющих любого аналитического определения выполняемого анализа; приобретение обучающимися навыков работы с измерительным аналитическим оборудованием, используемым в методах исследования и при оценке качества сырья и продуктов животного происхождения. Инструментальные метода анализа, обладающие многими достоинствами: быстротой анализа, высокой чувствительностью, возможностью одновременного определения нескольких компонентов, сочетания нескольких методов, автоматизации и использования компьютеров для обработки результатов анализа.
<b>Список используемой литературы</b>	1. Основы аналитической химии. Т 1,2./Под ред. Ю.А. Золотова.– М.: Высшая шко-ла, 2004.– 359 с., 504 с. 2. Васильев В.П. Аналитическая химия. - М.: Дрофа, ч.1,2. 2002.-368 с., 384 с. 3. Пилипенко А.Г., Пятницкий И.А. Аналитическая химия. - М.: Химия, ч.1,2-1990. - 480 с.,486 с.

	<p>4. Харитонов Ю.Я. Аналитическая химия. Аналитика. т.1,2.-М.:Высшаяшкола, 2001,615 с., 559 с.</p> <p>5. Цитович И.К. Курс аналитической химии. -М.: Высшая школа, 1994.-495 с.</p> <p>6.Алексеев В.Н. Курс качественного химического полумикроанализа. - М.: Химия, 1973. - 584 с</p> <p>7. Алексеев В.Н. Количественный анализ. - М.: Химия, 1972. - 504с.</p> <p>8. Лурье Ю.Ю. Справочник по аналитической химии.– М.: Химия, 2008.–448 с.</p>
<b>Дополнения</b>	Дисциплина преподается на русском языке

### Модуль дисциплины

<b>Код дисциплины</b>	ПЦ 3.1.3
<b>Наименование дисциплины</b>	<b>Экономика организации</b>
<b>Кредиты</b>	3
<b>Количество запланированного времени</b>	90 академических часов
<b>Область дисциплины</b>	«Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»
<b>Цель дисциплины / задачи</b>	<b>Целью</b> изучения дисциплины « <b>Экономика организаций (предприятий)</b> » является заложение фундамента теоретических знаний и практических навыков в области ведения экономики <b>организации (предприятия)</b> на основе форм и методов ведения бизнеса в современных рыночных условиях.
<b>Пререквезиты</b>	Общая и неорганическая химия, Физика, Математика
<b>Длительность</b>	Один семестр
<b>Форма обучения</b>	очная
<b>Статус дисциплины</b>	По выбору
<b>Название семестра</b>	Осенний
<b>Форма экзамена</b>	Модульно – рейтинговая система оценки знаний
<b>Составляющие экзамена</b>	Текущий и рубежный контроль
<b>Содержание</b>	<p>основные цели, задачи и инструменты управления экономикой предприятия и ее отдельными процессами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• отечественный и зарубежный опыт в области рациональной организации и управления экономикой предприятия;</li> <li>• систему факторов внешней и внутренней среды, влияющих на экономику предприятия;</li> <li>• современные методы стратегического планирования и оценки эффективности деятельности предприятия;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• источники финансирования текущей и инвестиционной деятельности предприятия.</li> <li>• механизм и рычаги государственного воздействия на экономику предприятий</li> </ul>
<b>Список используемой литературы</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Алексейчева Е. Ю., Магомедов М. Д., Костин И. Б. Экономика организации (предприятия). Учебник. — М.: Дашков и Ко. 2020. 290 с.</li> <li>2. Баскакова О.В., Мачабели М.Ш. Экономика организации. — М.: Дашков и Ко. 2019. 306 с.</li> <li>3. Грибов В. Д., Грузинов В. П. Экономика предприятия. Учебник. — М.: Инфра-М, КУРС. 2017. 448 с.</li> </ol>
<b>Дополнения</b>	Дисциплина преподается на русском языке

### Модуль дисциплины

<b>Код дисциплины</b>	ПЦ 3.1.5
<b>Наименование дисциплины</b>	Информационные технологии в проф.деятельности
<b>Кредиты</b>	3
<b>Количество запланированного времени</b>	60 академических часов
<b>Область дисциплины</b>	«Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»
<b>Цель дисциплины / задачи</b>	<p>Цель освоения дисциплины «Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности» является применение полученных в результате изучения знаний, которые помогут студентам ориентироваться в современном информационном пространстве, грамотно формулировать свои информационные потребности и способствовать осознанному использованию информационных технологий в своей профессиональной деятельности.</p> <p>Задачи дисциплины:</p> <p>формирование у обучающихся представлений о роли информатики и информационно-коммуникационных технологий (ИКТ) в современном обществе, понимание основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете;</p>

	формирование у обучающихся умений осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
<b>Пререквезиты</b>	Информатика, Введение в специальность
<b>Длительность</b>	Один семестр
<b>Форма обучения</b>	очная
<b>Статус дисциплины</b>	По выбору
<b>Название семестра</b>	Осенний
<b>Форма экзамена</b>	Модульно – рейтинговая система оценки знаний
<b>Составляющие экзамена</b>	Текущий и рубежный контроль
<b>Содержание</b>	основные методы и средства поиска, систематизации, обработки, передачи и защиты компьютерной правовой информации; - состав, функции и конкретные возможности аппаратно-программного обеспечения; -состав, функции и конкретные возможности справочных информационно-правовых и информационно-поисковых систем.
<b>Список используемой литературы</b>	Е.В. Филимонова «Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности», Москва. Издат-во «Кнорус», 2021~Qг 2. Информатика. Сергеева И.И. Изд-во: Форум, 2019г. 3. Практикум по информатике. Учебное пособие для студентов учреждений СПО Михеева Е.В. Гриф МО РФ Издательство: Академпресс, 2016 4. Информатика: Компьютерный практикум. / Киселева М.П., Самарина А.Е.; Смоленск: Изд-во СмолГУ, 2015. – 80с. 5. Е.В. Михеева// Информационные технологии в профессиональной деятельности: Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования /Е.В. Михеева, О.И. Титова. М.: Издательский центр «Академия», 2019.-416с.
<b>Дополнения</b>	Дисциплина преподается на русском языке

### Модуль дисциплины

<b>Код дисциплины</b>	ПЦ 3.1.10
<b>Наименование дисциплины</b>	Управление качеством
<b>Кредиты</b>	4
<b>Количество запланированного времени</b>	120 академических часов
<b>Область дисциплины</b>	«Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»



<b>Цель дисциплины / задачи</b>	Целью изучения дисциплины «Управление качеством» является изучение теоретических основ управления качеством, а также формирование у студентов навыков практического применения рекомендаций по организации управления качеством продукции и других объектов на предприятиях таким образом, чтобы работа по обеспечению качества носила не эпизодический характер, а была организована в постоянно действующую систему качества, отвечающую рекомендациям международных стандартов ИСО
<b>Пререквезиты</b>	Информатика, Менеджмент, маркетинг, Информационные технологии в проф. деятельности
<b>Длительность</b>	Один семестр
<b>Форма обучения</b>	очная
<b>Статус дисциплины</b>	По выбору
<b>Название семестра</b>	Осенний
<b>Форма экзамена</b>	Модульно – рейтинговая система оценки знаний
<b>Составляющие экзамена</b>	Текущий и рубежный контроль
<b>Содержание</b>	Качество как объект управления и сфера деятельности. Понятие качества. Структура (пирамида) качества. Качество как объект управления. Принципы обеспечения и управления качеством. Качество как фактор успеха предприятия. Объективная необходимость повышения качества. Значение повышения качества. Всеобщее управление качеством
<b>Список используемой литературы</b>	1. Управление качеством / Под ред. С.Д. Ильенковой. - М.: Юнити, 2016. - 287 с. 2. Управление качеством / Под ред. Ильенковой С.Д.. - М.: Юнити, 2018. - 64 с. 3. Управление качеством образовательной деятельности: Научное издание / Под ред. Н.В. Тихомировой. - М.: Юнити, 2015. - 511 с.
<b>Дополнения</b>	Дисциплина преподается на русском языке

### Модуль дисциплины

<b>Код дисциплины</b>	ПЦ 3.1.8
<b>Наименование дисциплины</b>	Менеджмент и маркетинг
<b>Кредиты</b>	3
<b>Количество запланированного времени</b>	90 академических часов
<b>Область дисциплины</b>	«Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»

<b>Цель дисциплины / задачи</b>	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: • использовать основные категории маркетинга в практической деятельности; • выявлять сегменты рынка; • проводить маркетинговые исследования, анализировать их результаты и принимать маркетинговые решения; • проводить опрос потребителей; • определять жизненный цикл товара и задачи маркетинга; • учитывать особенности маркетинга (по отраслям); • изучать и анализировать факторы маркетинговой среды, принимать маркетинговые решения; • оценивать поведение покупателей: • проводить маркетинговые исследования, анализировать их результаты и принимать маркетинговые решения;
<b>Пререквезиты</b>	Экономика, Информатика
<b>Длительность</b>	Один семестр
<b>Форма обучения</b>	очная
<b>Статус дисциплины</b>	По выбору
<b>Название семестра</b>	Осенний
<b>Форма экзамена</b>	Модульно – рейтинговая система оценки знаний
<b>Составляющие экзамена</b>	Текущий и рубежный контроль
<b>Содержание</b>	Сущность, задачи и функции менеджмента. Определение и основные функции менеджмента. Эффективность организации. Деятельность и навыки менеджера: концептуальные, человеческие и технические. Виды управленческой деятельности и классификация ролей, исполняемых менеджером. Маркетинг как сфера деятельности предприятия. Определение маркетинга. Теоретический и предпринимательский аспект маркетинга. Основные категории маркетинга, принципы функционирования рынка и организации маркетинговой деятельности на предприятии. Экономическое содержание маркетинга.
<b>Список используемой литературы</b>	Грибов, В.Д. Основы экономики, менеджмента и маркетинга (для спо) / В.Д. Грибов. - М.: КноРус, 2014. - 544 с. 9. Гуле, де Монто П. Арт-фирма: Эстетический менеджмент и метафизический маркетинг / де Монто П. Гуле. - М.: Companion Group, 2010. - 416 с. 10. Данько, Т.П. Менеджмент и маркетинг, ориентированный на стоимость: Учебник / Т.П. Данько, М.П. Голубев.. - М.: Инфра-М, 2013. - 416 с.
<b>Дополнения</b>	Дисциплина преподается на русском языке

## Модуль дисциплины

<b>Код дисциплины</b>	ПЦ 3.1.15.
<b>Наименование дисциплины</b>	Техническое оснащение
<b>Кредиты</b>	5
<b>Количество запланированного времени</b>	150 академических часов
<b>Область дисциплины</b>	«Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»
<b>Цель дисциплины / задачи</b>	организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации
<b>Пререквезиты</b>	
<b>Длительность</b>	Один семестр
<b>Форма обучения</b>	очная
<b>Статус дисциплины</b>	По выбору
<b>Название семестра</b>	Осенний
<b>Форма экзамена</b>	Модульно – рейтинговая система оценки знаний
<b>Составляющие экзамена</b>	Текущий и рубежный контроль
<b>Содержание</b>	классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.
<b>Список используемой литературы</b>	Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /Г.Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина.-3-е изд., стер.-М. : Издательский центр «академия», 2018. -240 с.

	Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
<b>Дополнения</b>	Дисциплина преподается на русском языке

### Модуль дисциплины

<b>Код дисциплины</b>	КВ 3.2.1.
<b>Наименование дисциплины</b>	Пищевые и биологические активные добавки
<b>Кредиты</b>	3
<b>Количество запланированного времени</b>	90 академических часов
<b>Область дисциплины</b>	«Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»
<b>Цель дисциплины / задачи</b>	Целью освоения дисциплины «Пищевые и биологически активные добавки» является формирование необходимых теоретических знаний об основных микроингредиентах (пищевые, биологически активные добавки, пищевые улучшители), их классификации, составе, роли в пищевых технологиях и питании, оценке с точки зрения токсикологии и медикобиологических требований. Задачами изучения дисциплины «Пищевые и биологически активные добавки» являются ознакомление с современными представлениями о роли пищевых, биологически активных добавок и улучшителей в создании продуктов питания; изучение их современной классификации, требований безопасности
<b>Пререквезиты</b>	Химия, Идентификация и фальсификация продукции
<b>Длительность</b>	Один семестр
<b>Форма обучения</b>	очная
<b>Статус дисциплины</b>	По выбору
<b>Название семестра</b>	Осенний
<b>Форма экзамена</b>	Модульно – рейтинговая система оценки знаний
<b>Составляющие экзамена</b>	Текущий и рубежный контроль
<b>Содержание</b>	Классификация пищевых добавок; пищевые красители натуральные и синтетические; цветокорректирующие материалы; загустители, гелеобразователи; пищевые поверхностно-активные вещества; подслащивающие вещества; консерванты; пищевые антиокислители; ароматизаторы; биологически активные вещества; функциональные свойства пищевых добавок; биологически активные добавки.

<b>Список используемой литературы</b>	1. Аткинс Р. Биодобавки доктора Аткинса. Природная альтернатива лекарствам при лечении и профилактике болезней / Пер. с англ. А.П. Киселева. - М.: РИПОЛ КЛАССИК, Трансперсональный Институт, 1999. - 480 с. 2. Денисенко П.Л., Исаева НР., Денисенко Н.П., Викленко СВ. Лечебное и профилактическое применение препаратов незаменимых ненасыщенных жирных кислот. - СПб., 1999.
<b>Дополнения</b>	Дисциплина преподается на русском языке

### Модуль дисциплины

<b>Код дисциплины</b>	КВ 3.2.1.
<b>Наименование дисциплины</b>	Безопасность продовольственного сырья
<b>Кредиты</b>	3
<b>Количество запланированного времени</b>	90 академических часов
<b>Область дисциплины</b>	«Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»
<b>Цель дисциплины / задачи</b>	Целью изучения дисциплины является формирование компетенций, направленных на использование в практической работе знаний о требованиях, предъявляемых к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях общественного питания.
<b>Пререквезиты</b>	Химия, Идентификация и фальсификация продукции
<b>Длительность</b>	Один семестр
<b>Форма обучения</b>	очная
<b>Статус дисциплины</b>	По выбору
<b>Название семестра</b>	Осенний
<b>Форма экзамена</b>	Модульно – рейтинговая система оценки знаний
<b>Составляющие экзамена</b>	Текущий и рубежный контроль
<b>Содержание</b>	Предмет и задачи курса. Законодательство в области обеспечения безопасности пищевых продуктов 1) Основные направления государственной политики в области обеспечения безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья 2) Международная система обеспечения безопасности пищевой продукции
<b>Список используемой литературы</b>	1. Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза продовольственных товаров. – 2-е изд. перераб. – Новосибирск: Изд-во Новосиб. ун-та, 2009. – 448 с. 2. Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза продовольственных товаров. – 3-е изд. испр. и доп. – Новосибирск: Изд-во Новосиб. ун-та, 2008. – 556 с. 3. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078–01

	(Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы). – М.: ИНФРА – М, 2009. – 216 с. 4.Пищевая химия / Нечаев А.П., Траубенберг С.Е., Кочеткова А.А. и др. Под ред. А.П. Нечаева. – СПб.: ГИОРД, 2001. – 592 с. 5.Донченко Л.В., Надыкта В.Д. Безопасность пищевого сырья и продуктов питания. – М.: Пищевая промышленность, 2009. – 352 с.
<b>Дополнения</b>	Дисциплина преподается на русском языке

### Модуль дисциплины

<b>Код дисциплины</b>	КВ 3.2.5.1
<b>Наименование дисциплины</b>	Тара,упаковка и современный дизайн
<b>Кредиты</b>	3
<b>Количество запланированного времени</b>	90 академических часов
<b>Область дисциплины</b>	«Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»
<b>Цель дисциплины / задачи</b>	освоение определенных компетенций дизайнера относительно упаковки как объекта дизайна. Задачи учебной дисциплины - усвоение базовых знаний по дизайну упаковки; - формирование умения разрабатывать дизайн упаковки; - освоение навыков разработки дизайна упаковки.
<b>Пререквезиты</b>	Товароведение и экспертиза потребительских товаров
<b>Длительность</b>	Один семестр
<b>Форма обучения</b>	очная
<b>Статус дисциплины</b>	По выбору
<b>Название семестра</b>	Осенний
<b>Форма экзамена</b>	Модульно – рейтинговая система оценки знаний
<b>Составляющие экзамена</b>	Текущий и рубежный контроль
<b>Содержание</b>	типовые требования к дизайну упаковки; основные виды требований к дизайн-проекту упаковки; основные способы решения художественно-конструкторских задач упаковки
<b>Список используемой литературы</b>	Зелке С. Пластиковая упаковка. - СПб.: Профессия, 2011 557с. Упаковка на основе бумаги и картона. - СПб.: Профессия, 2008 Туэмлоу Э. Графический дизайн: фирменный стиль, новейшие технологии и креативные идеи. - М.: АСТ: Астрель, 2006 255с.
<b>Дополнения</b>	Дисциплина преподается на русском языке