

## **Приложение А.8**

### **Аннотация образовательной программы 38.04.07\_04 «Товарный консалтинг»**

**Направление подготовки:**

38.04.07 «Товароведение»

**Программа магистратуры:**

38.04.07\_04 «Товарный консалтинг»

**Квалификация:**

Магистр

#### **1. Перечень структурных подразделений, реализующих программу**

Образовательная программа магистратуры по направлению подготовки 38.04.07 «Товароведение» реализуется в Институте промышленного менеджмента, экономики и торговли, выпускающая Высшая школа сервиса и торговли.

Также в реализации образовательной программы принимают участие другие структурные подразделения СПбПУ.

Подготовку студентов по дисциплинам общенаучного модуля проводят: кафедра основ экономики и менеджмента (История и методология науки), Высшая школа лингводидактики и перевода коммуникации (Иностранный язык в профессиональной коммуникации), Высшая школа сервиса и торговли (Цифровые ресурсы в научном исследовании).

Дисциплины базового модуля направления и модуля профильной направленности реализуются выпускающей Высшей школой сервиса и торговли.

#### **2. Миссия, цели ООП**

Основная образовательная программа высшего образования 38.04.07\_04 «Товарный консалтинг» по направлению подготовки 38.04.07 «Товароведение» нацелена на подготовку высококвалифицированных кадров, востребованных на рынке труда, способных успешно вести профессиональную деятельность по обеспечению рынка качественными и безопасными товарами, вести консалтинговую деятельность в области товароведения.

Выпускник готовится к проведению разных видов товарной экспертизы для подтверждения подлинности, качества и безопасности товаров на всех этапах товародвижения; к организации проведения работ по управлению качеством проектирования продукции и услуг; к анализу информации для подготовки и принятия оптимальных решений по управлению товарными системами.

#### **3. Требования к абитуриенту**

Абитуриент, поступающий на магистерскую программу 38.04.07\_04 «Товарный консалтинг» должен иметь диплом о высшем образовании любого уровня.

Для успешного получения образования по ООП ВО абитуриент должен обладать комплексом компетенций в объеме требований, предъявляемых федеральными государственными образовательными стандартами высшего образования к уровню подготовки.

Лица, желающие поступить на магистерскую программу, зачисляются в магистратуру по результатам вступительных испытаний, программы которых разрабатываются Университетом с целью установления у поступающего наличия компетенций, необходимых для освоения магистерских программ по данному направлению.

**4. Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:**

40 Сквозные виды профессиональной деятельности в промышленности (в сферах: профессиональной деятельности в области сертификации продукции (услуг); профессиональной деятельности в области управления качеством продукции (услуг).

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность и в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

**5. Тип (типы) задач профессиональной деятельности, к решению которых должен быть готов выпускник:**  
экспертный.

**6. Профессиональные стандарты, в соответствии с которыми разрабатывается ОПОП ВО:**

№ п/п	Сопряжённый ПС или другие основания для включения ПК в ОП (наименование и реквизиты документов)	Выбранная ОТФ	ТФ, на подготовку выполнения которых направлена ПК
1.	40.062 «Специалист по качеству продукции»	G Организация проведения работ по управлению качеством проектирования продукции и услуг	G/01.7 Организация разработки мероприятий по повышению качества продукции (работ, услуг), обеспечению их соответствия современному уровню развития науки и техники, потребностям внутреннего рынка, экспортным требованиям

			G/02.7 Организация работ по планированию качества выпускаемой организацией продукции, выполнению работ (услуг) в соответствии с требованиями стандартов и технических условий утвержденными образцами (эталоны) и технической документацией, условиями поставок и договоров
--	--	--	---

## 7. Структура и содержание ООП

Образовательная программа реализуется через систему дисциплинарных модулей и модуля государственной итоговой аттестации.

Программа магистратуры состоит из следующих типов модулей:

Общенаучный модуль (Fundamentals), в рамках которых происходит освоение универсальных, общепрофессиональных, а также обязательных профессиональных компетенций. Общенаучный модуль включает в себя обязательные дисциплины: История и методология науки; Иностранный язык в профессиональной коммуникации; Научный дискурс.

Профессиональные модули (Professional), в рамках которых происходит освоение универсальных, общепрофессиональных, а также профессиональных компетенций, к ним которым относятся:

а) базовый модуль направления - совокупность дисциплин (модулей), формирующих знания, умения и навыки по направлению подготовки.

б) модуль профильной направленности, определяющий направленность обучения.

Модуль мобильности – учебный цикл в рамках образовательной программы, представляющий дополнительную образовательную траекторию для обучающихся сверх подготовки по основному образовательному направлению.

Модуль проектной деятельности (Project) самостоятельная деятельность обучающихся, ориентированная на решение определенной практически или теоретически значимой проблемы, реализуемая в рамках практик и научно-исследовательской работы.

Модуль «Государственная итоговая аттестация» включает в себя: защиту выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты.

Факультативные дисциплины, направленные на социокультурное развитие обучающихся.

Результаты обучения по дисциплинам (модулям) соотнесены с индикаторами достижения компетенций и обеспечивают поэтапное формирование компетенций выпускника ОПОП ВО.

## Структура и объем образовательной программы

Структура ОПОП ВО	Объем ОПОП ВО (з.е.)
БЛОК 1 «Дисциплины (модули)»	63
БЛОК 2 «Практика»	51
БЛОК 3 «Государственная итоговая аттестация»	6
Всего	120
БЛОК 4 «Факультативы»	3

### **7.1. Компетентностно-ориентированный учебный план и календарный учебный график**

Компетентностно-ориентированный учебный план включает в себя две взаимосвязанные составные части: компетентностно-формирующую и дисциплинарно-модульную.

Компетентностно-формирующая часть учебного плана связывает все обязательные компетенции выпускника с последовательностью изучения всех учебных дисциплин, практик и др. Дисциплинарно-модульная часть учебного плана отображает логическую последовательность освоения элементов ООП, обеспечивающих формирование компетенций.

В учебном плане определены перечень, трудоемкость (в зачетных единицах и академических часах), последовательность и распределение по семестрам дисциплин (модулей), практик, формы промежуточной аттестации обучающихся, государственной итоговой аттестации, выделен объем контактной работы обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и самостоятельная работа обучающихся.

В календарном учебном графике указаны периоды осуществления видов учебной деятельности и периоды каникул.

### **7.2. Рабочие программы дисциплин (модулей)**

Рабочая программа дисциплины (модуля) разрабатывается в соответствии с положениями Образовательной политики СПбПУ, требованиями самостоятельно устанавливаемого СПбПУ образовательного стандарта высшего образования (СУОС) по направлению подготовки 38.04.07 «Товароведение» (утвержден приказом от 28.08.2019 г. № 1729\_1), иных локальных актов СПбПУ и профессиональных стандартов, принимая во внимание мнение работодателей.

### **7.3. Программы практик**

Практики являются обязательным разделом ООП и представляют собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку студентов. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые студентами в результате освоения теоретических курсов специальных дисциплин, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию универсальных и профессиональных компетенций обучающихся.

Программы практик разрабатываются в соответствии с положениями Образовательной политики СПбПУ, требованиями СУОС по направлению подготовки 38.04.07 «Товароведение», иных

локальных актов СПБПУ и профессиональных стандартов, принимая во внимание мнение работодателей.

В ООП 38.04.07\_04 «Товарный консалтинг» в рамках учебной и производственной практики устанавливаются следующие типы и виды практик:

а) учебная практика:

-- практика по получению первичных профессиональных умений и навыков;

- научно-исследовательская работа;

б) производственная практика:

- практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности;

- преддипломная практика.

#### **7.4. Фонды оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю), практике**

Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю), практике входят в состав рабочей программы дисциплины (модуля) и программы практики соответственно, оформляется в виде приложений к соответствующим программам.

#### **7.5. Организация научно-исследовательской работы обучающихся**

Научно-исследовательская работа выполняется магистрантом под руководством научного руководителя. Направление научно-исследовательских работ определяется в соответствии с темой магистерской диссертации. Целью научно-исследовательской работы является интеграция образовательного процесса с развитием профессиональной сферы деятельности по направлениям подготовки магистров для обеспечения формирования у студентов научно-исследовательских компетенций, необходимых при проведении исследований и решения профессиональных задач. Документы, регламентирующие организацию научно-исследовательской работы студентов, разрабатываются и оформляются в соответствии с Образовательной политикой Университета, СУОС по направлению 38.04.07 «Товароведение» и требованиями профессионального стандарта.

Научно-исследовательская работа магистранта включает в себя: проведение исследований по выбранной тематике, участие с докладами на научных конференциях различного уровня, публикацию научных статей, участие в конкурсах научных работ.

Методические рекомендации обучающимся представлены в соответствующих учебно-методических пособиях по видам практики, размещенных в электронной информационно-образовательной среде СПБПУ.

#### **7.6. Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации**

Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации разрабатывается для выполнения и защиты выпускной

квалификационной работы. В ходе государственной итоговой аттестации оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям СУОС по направлению 38.04.07 «Товароведение» и реализуемой ООП.

В фонд оценочных средств входят: программа государственной итоговой аттестации, включая требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения, критерии оценки результатов защиты выпускных квалификационных работ.

### **8. Места практик и трудоустройства**

Производственную практику студенты направления 38.04.07 «Товароведение» могут проходить в экспертных и консалтинговых организациях, торговых организациях различных форм собственности; производственных предприятиях, осуществляющих выпуск промышленной и пищевой продукции, на предприятиях общественного питания, а также в лаборатории Товароведения и экспертизы потребительских товаров ВШСиТ.

Имеется ряд долгосрочных договоров о прохождении практик между СПбПУ и Фондом «Центр Независимой Потребительской Экспертизы», ООО «Ленинградская Экспертная Служба «Ленэксп», СПб ООП «Общественный контроль», ОАО «Большой гостиный двор», АО «Тандер», ООО «Мария», ООО «Март», ООО «НеваСтар», ООО «Пекарни Коржова».

Предложения о трудоустройстве выпускникам поступают от предприятий города и региона при прохождении ими производственных практик, при защитах выпускных квалификационных работ.

### **9. Материально-техническая база для образовательной и научной деятельности**

Для реализации подготовки магистров по направлению 38.04.07 «Товароведение» в Институте промышленного менеджмента, экономики и торговли имеются:

- аудитории для проведения лекционных и практических занятий;
- учебная лаборатория Товароведения и экспертизы потребительских товаров для проведения лабораторных работ и научно-исследовательских работ;
- аудитории для самостоятельной работы студентов;

Материально-техническая база образовательной программы обеспечивает проведение всех видов занятий, дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской и самостоятельной работы студентов, предусмотренных учебным планом, отвечает требованиям СУОС по направлению 38.04.07 «Товароведение» и соответствует действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Оснащение лаборатории позволяет решать задачи в области экспертизы товаров разных групп. В лаборатории возможно проведение экспериментов в рамках научно-исследовательской работы обучающихся, подготовки выпускных квалификационных работ.

Помещения для самостоятельной работы оснащены компьютерной

техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.

## **10. Конкурентные преимущества выпускников и возможные места трудоустройства**

Обучение по образовательной программе направления 38.04.07 «Товароведение» позволяет проводить эффективную подготовку магистров, способных успешно осуществлять экспертную и консалтинговую деятельность в области обеспечения рынка качественными и безопасными товарами и оценки соответствия продукции установленным требованиям; способных разрабатывать научно-обоснованные решения по оптимизации и управлению товарными ресурсами, по мониторингу их качества и безопасности на этапах производства, хранения и реализации.

Комплекс полученных навыков позволяет обучающимся составлять квалиметрические модели, разрабатывать методы оценки качества и моделировать потребительские свойства товаров, обеспечивая их конкурентные преимущества на рынке.

Выпускники магистерской программы могут вести свою профессиональную деятельность в области товарной экспертизы, в производственной сфере, в розничной и оптовой торговле; экспертных и консалтинговых организациях; органах государственной, в том числе таможенной службы и других сферах бизнеса.

Исследования, выполненные при работе над магистерской диссертацией по данной программе, могут быть продолжены в ходе дальнейшего обучения в аспирантуре по направленности 19.06.01\_01 «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания» в рамках направления подготовки 19.06.01 «Промышленная экология и биотехнологии».

## **11. Международное сотрудничество**

Основным международным партнёром программы является Белорусский торгово-экономический университет потребительской кооперации.

В рамках сотрудничества осуществляется взаимодействие в рамках образовательного процесса совместные научные исследования, взаимодействие обучающихся и представителей профессорско-преподавательского состава в рамках научных конференций.

Партнёрство с Гомельским торгово-экономическим университетом даёт возможность повысить качество подготовки магистров за счёт привлечения ведущих специалистов вуза-партнера к проведению занятий по профильным дисциплинам направления.

## **12. Основные научные направления и школы**

Преподаватели, задействованные в реализации образовательной программы 38.04.07 «Товароведение», занимаются научно-исследовательской деятельностью в рамках научных направлений, соответствующих преподаваемым дисциплинам.

В частности, преподаватели профессиональных дисциплин профильной направленности совместно с обучающимися проводят научные исследования в рамках исторически сложившейся научной школы товароведения и экспертизы потребительских товаров. Общее руководство научным содержанием магистерской программы осуществляет к.т.н., доцент Нилова Л.П.

Примерами научной тематики являются следующие:

Разработка номенклатуры показателей качества и безопасности продукции, в том числе инновационной.

Оценка качества, моделирование функциональных свойств пищевых продуктов, трансформация биохимического состава при переработке вторичных растительных ресурсов.

Совершенствование методов идентификации с целью выявления фальсификации и установления подлинности товаров.

Исследование влияния изменений технологического процесса на потребительские свойства товара.

Моделирование изменений потребительских свойств товара в различных условиях хранения.

Прогнозирование влияния сырья на формирование качества товара.

### **13. Наиболее значимые результаты и достижения**

Участие в выполнении работ по формированию международного образовательного ресурса в области контроля качества пищевой продукции и ветеринарных заболеваний (идентификатор 000000007415Q050002) Договор № 14400702 от 24.04.2017 г. между ГОУ ВПО «Российско-Армянский (Славянский) Университет» и ФГАОУ ВО «Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого» (2017г., участник – к.т.н., доцент Нилова Л.П.);

Участие в выполнении работ по апробации международного образовательного ресурса в области контроля качества пищевой продукции и ветеринарных заболеваний (2018г. участник – к.т.н., доцент Нилова Л.П.);

Доценты Котоменкова О.Г., Виноградова А.В., Нилова Л.П., Малютенкова С.М. приняли участие в выполнении научно-исследовательской работы с международным участием «Разработка научно-образовательных технологий и кейсов по фальсификации и безопасности товаров» в рамках гранта Всероссийского конкурса молодежных проектов «Хакатон – соревнование в области IT по разработке прототипов по кейсам партнеров», направление «Образовательные технологии». Договор на выполнение научно-исследовательской работы с ООО «Взгляд 3.0» от 07.10.2019 г. № 143735901.

Студентка программы 38.04.07\_04 «Товарный консалтинг» - Сидорова Надежда Руслановна стала победителем конкурса грантов для студентов вузов, расположенных на территории Санкт-Петербурга, аспирантов вузов, отраслевых и академических институтов, расположенных на территории Санкт-Петербурга (2020г.) с проектом «Сравнительная оценка качества электрических чайников на

потребительском рынке Санкт-Петербурга».

Преподавателями профильных профессиональных дисциплин по результатам научных исследований публикуются статьи в высокорейтинговых научных журналах, индексируемых в Scopus, в том числе:

Nilova L., Ikramov R., Malyutenkova S. The possibility of using microwaves to obtain extracts from berry press residues and jelly products with bioactive characteristics// Agronomy Research. 2020. Т. 18. № Special Issue 3. С. 1829-1843.

Grigoryev S.V., Illarionova K.V., Shelenga T.V. Hempseeds (cannabis spp.) As a source of functional food ingredients, prebiotics and phytosterols//Agricultural and Food Science. 2020. Т. 29. № 5. С. 460-470.

Dubrovskaya N., Parakhina O., Lokachuk M., Savkina O., Kuznetsova L. Rowan powder based acidifying additive acidifying additive-an alternative to sourdough in the rye-wheat bread production// Agronomy Research. 2020. Т. 18. № Special Issue 3. С. 1649-1661.

Nilova L., Malyutenkova S., Kruchina-Bogdanov I. The impact of plant powders on acrylamide content in bakery products. Agronomy Research. 2019. Т. 17. № 1. С. 1401-1413.

Dubrovskaya N., Savkina O., Parakhina O., Usova L., Kuznetsova L. Accelerated technology of rye bread with improved quality and increased nutritional value// Agronomy Research. 2019. Т. 17. № 1. С. 1299-1312.

Nilova L., Malyutenkova S. The possibility of using powdered sea-buckthorn in the development of bakery products with antioxidant properties. Agronomy Research. 2018. Т. 16. № S2. С. 1444-1456.

Dubrovskaya N., Savkina O., Kuznetsova L., Parakhina O. The development of gluten-free sourdough bread technology with rowan powder// Agronomy Research. 2018. Т. 16. № 5. С. 1360-1372.

Kotomenkova O., Vinogradova A. Biostability of cotton fibers with different natural colors and selection. // Agronomy Research. 2018. Т. 16. № 4. С. 1742-1751.

С участием магистрантов публикуются статьи в журналах, рекомендованных Высшей аттестационной комиссией (ВАК), в том числе:

Асфондьярова И.В., Демченко В.А., Кучерявенко М.А. Обоснование возможности использования киноа в производстве рыбных полуфабрикатов и исследование их потребительских свойств// XXI век: итоги прошлого и проблемы настоящего плюс. 2019. Т. 8. № 2 (46). С. 122-126.

Асфондьярова И.В., Дубкова Н.В., Сагайдаковская Е.С. Разработка обогащенных омега-3 мясных полуфабрикатов и рекомендации по их использованию в фитнес-индустрии// XXI век: итоги прошлого и проблемы настоящего плюс. 2019. Т. 8. № 2 (46). С. 99-103.

Нилова Л.П., Камбулова Е.В. Влияние термообработки на химический состав и свойства сгущенного молока с сахаром// Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. 2019. Т. 7. № 2. С. 54-61.

Изданы учебные пособия: Котоменкова О.Г., Виноградова А.В., Нилова Л.П., Малютенкова С.М. Качество и безопасность товаров в

условиях технического регулирования. Санкт-Петербург, 2020. – 170 с.

Нилова Л.П., Пилипенко Т.В., Вытовтов А.А. Товароведение и экспертиза пищевых продуктов функционального назначения. Санкт-Петербург, 2018 - 200с.

Издана монография: Пилипенко Т.В., Нилова Л.П., Мехтиев В.С. Растительные масла: современные технологии, идентификация, оперативная диагностика. Санкт-Петербург, 2020. – 110 с.

Участие в организации и проведении тематических секций ежегодных научных конференций, в том числе: секция «Quality Management and Quality Assessment in Digital Economy» International Scientific Conference "Digital Transformation on manufacturing, Infrastructure and Service", (DTMIS); секция «Инновационные технологии в товароведении» научно-практической конференции с международным участием «Неделя науки СПбПУ»; секция «Актуальные вопросы экспертизы и управления качеством товаров и услуг» научно-практической и учебной конференции ИПМЭиТ "Фундаментальные и прикладные исследования в области управления, экономики и торговли".

**Аннотации элементов образовательной программы 38.04.07\_04 «Товарный консалтинг»  
(дисциплин, практик и государственной итоговой аттестации)**

<b>Иностранный язык в профессиональной коммуникации</b>				
<i>Цель изучения дисциплины</i>	<p>1. Достижение практического владения иностранным языком, позволяющего использовать его в их будущей профессиональной деятельности и научной работе, а также в повседневном общении.</p> <p>2. Создание базы для правильного понимания, перевода и обработки иноязычных текстов.</p> <p>3. Развитие коммуникативной академической компетентности, позволяющей магистрантам представлять научную продукцию (статьи, рефераты, доклады и т.п.) в академической среде.</p>			
<i>Содержание дисциплины по разделам</i>	<p>1. Профессия бухгалтера. Финансовые и менеджерские аспекты. Бухгалтерские стандарты и аудит. Обсуждение переговоров по заключению альянса.</p> <p>2. Основные аспекты бухгалтерской практики. Бухгалтерия и ведение финансовой отчетности. Обсуждение переговоров по заключению альянса.</p> <p>3. Активы, пассивы, собственный капитал компании. Материальные и нематериальные активы. Обсуждение переговоров по заключению альянса.</p> <p>4. Учет закупок и наличных платежей. Главный журнал учета. Счета предприятий. Обсуждение переговоров по заключению альянса.</p> <p>5. Точка безубыточности. Накладные расходы. Постоянные издержки. Обсуждение переговоров по заключению альянса.</p> <p>6. Товарно-материальные запасы, системы учета, оценка и учет запасов подразделений компании. Обсуждение переговоров по заключению альянса.</p> <p>7. Банковская практика. Финансовая отчетность. Автоматизированные системы бухгалтерского учета. Обсуждение переговоров по заключению альянса.</p> <p>8. Аудит компании как проверка правильности показателей ее работы. Обсуждение переговоров по заключению альянса.</p>			
<i>Количество часов по видам работ</i>	Лекции	Практ. занятия	Самост. работа	Контроль
		48	50	10
<i>Количество кредитных</i>	3 з.е./108 часов			

<i>единиц / часов</i>				
<i>Итоговый результат по дисциплине</i>	Дифференцированный зачет (балльно-рейтинговая система по итогам выполнения индивидуальных заданий)			
<b>История и методология науки</b>				
<i>Цель изучения дисциплины</i>	Формирование у студентов методологической и научной культуры, системы знаний, умений и навыков в области организации и проведения научных исследований; получение знаний основ методологии, методов и понятий научного исследования; формирование практических навыков и умений применения научных методов; воспитание нравственных качеств, привитие этических норм в процессе осуществления научного исследования.			
<i>Содержание дисциплины по разделам</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Возникновение науки. Общие положения</li> <li>2. Научное познание в период средневековья и Возрождения</li> <li>3. Арабское научное наследие</li> <li>4. Классическая наука XVIII-XIX вв.</li> <li>5. Концепция научного исследования</li> <li>6. Методы теоретических и эмпирических исследований</li> <li>7. Концепция системной методологии</li> <li>8. Коммуникации и их специфика в современной науке</li> </ol>			
<i>Количество часов по видам работ</i>	Лекции	Практич. занятия	Самост. работа	Контроль
	16	16	67	10
<i>Количество кредитных единиц / часов</i>	3 з.е./108 часов			
<i>Итоговый результат по дисциплине</i>	Зачет (балльно-рейтинговая система по итогам выполнения индивидуальных заданий и итогового теста)			
<b>Цифровые ресурсы в научном исследовании</b>				
<i>Цель изучения дисциплины</i>	Освоение современных методов работы с различными источниками информации в процессе обучения и научного исследования. Полученные знания позволят эффективно использовать и самостоятельно создавать информационные ресурсы: выбирать достоверные источники,			

	оценивать состояние исследуемого вопроса и составлять обзор, корректно, с соблюдением действующих правил и ГОСТов, оформлять собственную научную работу и список использованной литературы, подготавливать научную статью и выбирать журнал для ее публикации.			
<i>Содержание дисциплины по разделам</i>	1. Принципы проведения информационного поиска и организации информационно-поисковых систем, 2. Особенности поиска ресурсов в электронном каталоге, в Электронной библиотеке СПбПУ, в полнотекстовых и библиографических базах. 3. Информационный анализ и синтез. В разделе рассматриваются методики составления аннотаций и обзоров, правила составления ключевых слов, оформление списка литературы для научных произведений, например, выпускной квалификационной работы. 4. Продвижение научных результатов с помощью подготовки и опубликования научных статей			
<i>Количество часов по видам работ</i>	Лекции	Практ. занятия	Самост. работа	Промежуточная аттестация
	16	26	62	4
<i>Количество кредитных единиц / часов</i>	3 з.е./108 часов			
<i>Итоговый результат по дисциплине</i>	Зачет (балльно-рейтинговая система и итоговый тест)			
<b>Научный дискурс</b>				
<i>Цель изучения дисциплины</i>	1. Получение знаний в области научного дискурса, ведения делового общения, получение практических навыков по обоснованию актуальности, теоретической и практической значимости избранной темы научного исследования 2. Освоение методов обобщения и критического оценивания научных исследований			
<i>Содержание дисциплины по разделам</i>	1. Система функциональных стилей современного русского языка 2. Научный текст: особенности и принципы построения 3. Письменные жанры научной речи 4. Устные жанры научной речи 5. Научно исследовательская работа как форма представления			

	научных результатов. Рецензирование, оппонирование и обсуждение научной работы			
<i>Количество часов по видам работ</i>	Лекции	Практ. занятия	Самост. работа	Промежуточная аттестация
		16	29	27
<i>Количество кредитных единиц / часов</i>	2 з.е./72 часа			
<i>Итоговый результат по дисциплине</i>	Экзамен (балльно-рейтинговая система по итогам выполнения индивидуальных заданий и ответы на 2 вопроса в формате собеседования)			
<b>Теория и методология товароведения</b>				
<i>Цель изучения дисциплины</i>	Обоснование выбора необходимых методов исследования, оценки и экспертизы товаров при решении практических и (или) научных задач в области товароведения; выявление факторов, влияющих на качество потребительских товаров; определение причин возникновения дефектов, способов их предупреждения и устранения на всех этапах жизненного цикла товаров			
<i>Содержание дисциплины по разделам</i>	1. Методы исследований, оценки качества и экспертизы товаров 2. Факторы качества товаров на этапах жизненного цикла 3. Причины возникновения дефектов товаров, способы предупреждения и устранения дефектов на всех этапах жизненного цикла товаров			
<i>Количество часов по видам работ</i>	Лекции	Практ. занятия	Самост. работа	Промежуточная аттестация
	16	16	67	45
<i>Количество кредитных единиц / часов</i>	4 з.е./144 часа			
<i>Итоговый результат по дисциплине</i>	Экзамен (балльно-рейтинговая система по итогам выполнения индивидуальных заданий и ответы на 2 вопроса в формате собеседования)			
<b>Современные методы исследования товаров</b>				
<i>Цель изучения дисциплины</i>	Изучение современных методов идентификации, контроля качества и безопасности товаров и услуг, обработка и анализ полученных данных для подготовки аналитических и управленческих решений, заключений и рекомендаций при			

	решении практических, исследовательских и управленческих задач			
<i>Содержание дисциплины по разделам</i>	1. Гравиметрические методы исследования товаров 2. Химические и электрохимические методы исследования товаров 3. Оптические методы исследования товаров 4. Хроматографические методы исследования товаров 5. Спектральные методы в исследовании товаров			
<i>Количество часов по видам работ</i>	Лекции	Лабораторные работы	Самост. работа	Промежуточная аттестация
		32	67	45
<i>Количество кредитных единиц / часов</i>	4 з.е./144 часа			
<i>Итоговый результат по дисциплине</i>	Экзамен (балльно-рейтинговая система по итогам выполнения индивидуальных заданий и ответы на 2 вопроса в формате собеседования)			
<b>Качество и безопасность товаров в условиях технического регулирования</b>				
<i>Цель изучения дисциплины</i>	Формирование у студентов знаний о факторах, формирующих опасные и вредные свойства товаров, об управлении безопасностью товаров и навыков оценки качества с целью их применения в научно-исследовательской и профессиональной деятельности			
<i>Содержание дисциплины по разделам</i>	1. Общие сведения о техническом регулировании в области качества и безопасности продукции 2. Техническое регулирование в области качества и безопасности продовольственных товаров 3. Техническое регулирование в области качества и безопасности непродовольственных товаров 4. Техническое регулирование в области качества и безопасности технически сложных товаров			
<i>Количество часов по видам работ</i>	Лекции	Практ. занятия	Самост. работа	Промежуточная аттестация
	16	32	51	45
<i>Количество кредитных единиц / часов</i>	4 з.е./144 часа			

<i>Итоговый результат по дисциплине</i>	Экзамен (балльно-рейтинговая система по итогам выполнения индивидуальных заданий и ответы на 2 вопроса в формате собеседования)			
<b>Оформление и представление результатов научных исследований</b>				
<i>Цель изучения дисциплины</i>	Формирование знаний и навыков представления самостоятельной или коллективной исследовательской работе научному сообществу, с целью оценки качества исследования и использования результатов дальнейших исследованиях.			
<i>Содержание дисциплины по разделам</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Требованиями к содержанию, логике изложения материала и его оформлению</li> <li>2. Государственные документы, устанавливающие единые требования к разному виду учебно-исследовательских и научных текстов</li> <li>3. Локальные нормативные акты СПбПУ к содержанию и оформлению выпускных квалификационных работ</li> <li>4. Положение о государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры СПбПУ</li> </ol>			
<i>Количество часов по видам работ</i>	Лекции	Практ. занятия	Самост. работа	Промежуточная аттестация
		16	47	2
<i>Количество кредитных единиц / часов</i>	2 з.е./72 часа			
<i>Итоговый результат по дисциплине</i>	Зачет (по итогам представления результатов выпускной квалификационной работы в формате собеседования)			
<b>Идентификационная и товарная экспертиза</b>				
<i>Цель изучения дисциплины</i>	Формирование знаний, направленных на решение задач идентификации и товарной экспертизы однородных групп товаров, изучение организации и порядка проведения различных видов товарной экспертизы для подтверждения подлинности, качества и безопасности товаров на всех этапах товародвижения; овладение средствами и методами проведения идентификационной и товарной экспертизы однородных групп товаров; развитие навыков определения потребительских свойств, количественных и качественных характеристик товаров, позволяющих идентифицировать их классификационную принадлежность в соответствии с нормативными документами.			

<p><i>Содержание дисциплины по разделам</i></p>	<p>1. Методологические основы экспертизы. Классификация экспертизы. Цели и задачи экспертизы. Отличия экспертизы от других видов оценочной деятельности: товароведной, потребительской оценки, контроля качества, сертификация соответствия.</p> <p>2. Субъекты товарной экспертизы. Требования, предъявляемые к экспертам. Права и обязанности эксперта. Основания для отвода экспертов. Экспертные комиссии и группы, их состав, порядок формирования. Организации, осуществляющие экспертизу отечественных и импортных товаров.</p> <p>3. Значение экспертизы потребительских товаров для коммерческой деятельности.</p> <p>4. Классификация экспертизы на группы: товарная, судебная, медицинская, аудиторская, экологическая, сертификационная. Виды товарной экспертизы: товароведная, судебная, санитарно-гигиеническая, ветеринарно-санитарная, экологические, их понятия, разновидности экспертизы: первичная, повторная, дополнительная, комплексная, контрольная, их назначение.</p> <p>5. Этапы проведения экспертизы. Подготовительный этап: основания и документы для назначения экспертизы; назначение и инструктаж эксперта, взаимоотношения эксперта и заказчика экспертизы. Технические документы, используемые при экспертизе.</p>			
<p><i>Количество часов по видам работ</i></p>	<p>Лекции</p>	<p>Лабораторные работы</p>	<p>Самост. работа</p>	<p>Промежуточная аттестация</p>
	<p>16</p>	<p>32</p>	<p>69</p>	<p>27</p>
<p><i>Количество кредитных единиц / часов</i></p>	<p>4 з.е./144 часа</p>			
<p><i>Итоговый результат по дисциплине</i></p>	<p>Экзамен (балльно-рейтинговая система по итогам выполнения индивидуальных заданий и ответы на 2 вопроса в формате собеседования)</p>			
<p><b>Сенсорный анализ</b></p>				
<p><i>Цель изучения дисциплины</i></p>	<p>1. Изучение методологии и основных приемов научно обоснованного сенсорного анализа, учитывая ведущее место органолептических (сенсорных) показателей в номенклатуре качественных признаков продовольственных товаров.</p> <p>2. Овладеть навыками организации на современном уровне сенсорной экспертизы</p>			

	качества продуктов с гарантией объективности и надежности результатов, позволяющих дифференцировать продовольственные товары по качественным уровням; экспертной методологии в сенсорном анализе; обоснованного применения сенсорных методов для решения поставленных задач.			
<i>Содержание дисциплины по разделам</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классическое сенсорное тестирование и психофизические методы</li> <li>2. Сенсорные свойства продуктов</li> <li>3. Различительные методы сенсорного анализа: группа методов качественного анализа</li> <li>4. Различительные методы сенсорного анализа: группа методов количественного анализа</li> <li>5. Описательный (дескрипторный) метод сенсорного анализа</li> <li>6. Потребительский (аффективный) метод приемлемости и предпочтения</li> <li>7. Стандарты сенсорной практики при выполнении оценочных исследований</li> <li>8. Стратегические исследования</li> </ol>			
<i>Количество часов по видам работ</i>	Практ. занятия	Лабораторные работы	Самост. работа	Промежуточная аттестация
	16	16	67	9
<i>Количество кредитных единиц / часов</i>	4 з.е./144 часа			
<i>Итоговый результат по дисциплине</i>	Зачет (балльно-рейтинговая система по итогам выполнения индивидуальных заданий и итоговое тестирование)			
<b>Теория и методология проектирования новых товаров</b>				
<i>Цель изучения дисциплины</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Развитие предпринимательской ориентации студентов и способности принимать и реализовывать товароведные решения в области развития бизнеса.</li> <li>2. Умение выбирать правильную конфигурацию продукта на основе потребительской ценности, стоимости, времени выхода на рынок и рисков.</li> <li>4. Формирование практических навыков разработки мероприятий по повышению качества товаров, соответствующих современному уровню развития науки и техники и потребностям внутреннего рынка</li> </ol>			
<i>Содержание дисциплины по разделам</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Новый товар как основа инноваций и конкурентоспособности</li> <li>2. Стратегия разработки новых товаров</li> </ol>			

	3. Разработка нового товара 4. Конкурентоспособность новых товаров			
<i>Количество часов по видам работ</i>	Лекции	Практ. занятия	Самост. работа	Промежуточная аттестация
	16	32	69	27
<i>Количество кредитных единиц / часов</i>	4 з.е./144 часа			
<i>Итоговый результат по дисциплине</i>	Экзамен (балльно-рейтинговая система по итогам выполнения индивидуальных заданий и ответы на 2 вопроса в формате собеседования)			
<b>Консалтинг в управлении качеством товаров</b>				
<i>Цель изучения дисциплины</i>	Управление основополагающими характеристиками товаров на всем протяжении торгово-технологического цикла с целью обоснования перспектив развития и использования различных инноваций с учетом потребностей заказчика в различных сферах, связанных с планированием и повышением качества товаров, обеспечивающих их конкурентоспособность на внутреннем рынке и экспортным требованиям			
<i>Содержание дисциплины по разделам</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Методология качества товаров</li> <li>2. Комплексные системы управления качеством</li> <li>3. Консалтинг в управлении качеством на этапе маркетинга</li> <li>4. Консалтинг в управлении качеством на этапе проектирования новых товаров</li> <li>5. Консалтинг в управлении качеством товаров в закупочной деятельности</li> <li>6. Консалтинг в управлении качеством на этапе производства товаров</li> <li>7. Консалтинг в управлении качеством на этапе контроля качества товаров</li> <li>8. Консалтинг в управлении качеством на этапах упаковки, транспортировки и хранения товаров</li> </ol>			
<i>Количество часов по видам работ</i>	Лекции	Практ. занятия	Самост. работа	Промежуточная аттестация
	-	32	76	36
<i>Количество кредитных единиц / часов</i>	4 з.е./144 часа			
<i>Итоговый результат по</i>	Экзамен (балльно-рейтинговая система по итогам выполнения индивидуальных			

<i>дисциплине</i>	заданий и ответы на 2 вопроса в формате собеседования)			
<b>Защита прав потребителей</b>				
<i>Цель изучения дисциплины</i>	Совершенствование навыков работы с нормативными правовыми актами, регулирующими отношения в сфере защиты прав потребителей, изучение практики применения законодательства о защите прав потребителей, в том числе общественной защите прав потребителей			
<i>Содержание дисциплины по разделам</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Право потребителей на надлежащее качество товаров, работ, услуг и на просвещение в области защиты прав потребителей</li> <li>2. Право потребителей на надлежащее качество товаров, работ и услуг, на безопасность и информацию</li> <li>3. Право потребителей на возмещение вреда, причиненного вследствие недостатков товара, работы, услуги</li> <li>4. Правила продажи отдельных видов продовольственных и непродовольственных товаров</li> <li>5. Защита прав потребителей при продаже товаров, выполнении работ, оказании услуг</li> <li>6. Защита прав потребителей при выполнении работ и оказании услуг</li> <li>7. Государственная и судебная защита прав потребителей</li> </ol>			
<i>Количество часов по видам работ</i>	Лекции	Практ. занятия	Самост. работа	Промежуточная аттестация
	16	32	60	36
<i>Количество кредитных единиц / часов</i>	4 з.е./144 часа			
<i>Итоговый результат по дисциплине</i>	Экзамен (балльно-рейтинговая система и итоговое тестирование)			
<b>Экономика торговли</b>				
<i>Цель изучения дисциплины</i>	Формирование знаний о характере функционирования торговых организаций, как экономических агентов в рыночных условиях хозяйствования; изучение экономического потенциала торговых организаций; ознакомление с принципами формирования основного и оборотного капитала торговых организаций;			

	формирования навыков расчета формирования финансовых результатов торговли; ознакомление с критериями эффективности хозяйственной деятельности предприятия			
<i>Содержание дисциплины по разделам</i>	1. Отрасль торговли и торговая организация в условиях рынка 1.1. Отраслевые особенности торговых организаций в рыночной экономике 1.2. Организационно-правовые формы торговых организаций 2. Ресурсный потенциал торговой организации 2.1. Основной и оборотный капитал торговой организации 2.2. Трудовые ресурсы торговой организации и производительность труда 3. Социально-экономическая эффективность торговли 3.1. Покупная стоимость и издержки обращения торговли 3.2. Доходы и финансовые результаты торговых организаций 3.3. Критерии социально-экономической эффективности торговли			
<i>Количество часов по видам работ</i>	Лекции	Практ. занятия	Самост. работа	Промежуточная аттестация
	16	48	44	36
<i>Количество кредитных единиц / часов</i>	4 з.е./144 часа			
<i>Итоговый результат по дисциплине</i>	Экзамен (балльно-рейтинговая система по итогам выполнения индивидуальных заданий и ответы на 2 вопроса в формате собеседования)			
<b>Товароведение и экспертиза продуктов функционального назначения</b>				
<i>Цель изучения дисциплины</i>	Определение потребительских свойств пищевых продуктов, позволяющих идентифицировать их классификационную принадлежность к пищевым продуктам функционального назначения, выявлять некачественную и фальсифицированную продукцию на всех этапах жизненного цикла			
<i>Содержание дисциплины по разделам</i>	1. Нормативно правовая база пищевых продуктов функционального назначения 2. Товароведение и экспертиза хлебобулочных изделий функционального назначения 3. Товароведение и экспертиза напитков функционального назначения. 4. Товароведение и экспертиза молочных продуктов функционального назначения 5. Товароведение и экспертиза функциональных жировых продуктов			

	<b>6. Функциональные продукты на мясной основе и гидробионтах</b>			
<i>Количество часов по видам работ</i>	Лекции	Лабораторные работы	Самост. работа	Промежуточная аттестация
	16	48	80	36
<i>Количество кредитных единиц / часов</i>	5 з.е./180 часов			
<i>Итоговый результат по дисциплине</i>	Экзамен (балльно-рейтинговая система по итогам выполнения индивидуальных заданий и ответы на 2 вопроса в формате собеседования)			
<b>Товароведение и экспертиза товаров для детей</b>				
<i>Цель изучения дисциплины</i>	Формирование у студентов представлений о перспективных направлениях развития ассортимента товаров для детей, знаний о потребительских свойствах, классификации товаров, нормативных документах, регламентирующих качество, маркирование, упаковку, транспортирование и хранение товаров, методов контроля, оценки качества и анализа ассортимента товаров.			
<i>Содержание дисциплины по разделам</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Обязательные требования безопасности к продукции, предназначенной для детей и подростков, по показателям химической, биологической, механической и термической безопасности в целях защиты жизни и здоровья детей и подростков, а также предупреждения действий, вводящих в заблуждение пользователей продукции.</li> <li>2. Требования безопасности изделий для ухода за детьми</li> <li>3. Требования безопасности одежды, изделий из текстильных материалов, кожи, меха, трикотажных изделий и готовых штучных текстильных изделий</li> <li>4. Требования безопасности обуви и кожгалантерейных изделий</li> <li>5. Требования безопасности колясок детских и велосипедов</li> <li>6. Требования безопасности издательской (книжной и журнальной) продукции, школьно-письменных принадлежностей</li> <li>7. Требования к маркировке продукции и идентификация продукции</li> </ol>			
<i>Количество часов по видам работ</i>	Лекции	Лабораторные работы	Самост. работа	Промежуточная аттестация
	16	48	80	36
<i>Количество кредитных</i>	5 з.е./180 часов			

<i>единиц / часов</i>				
<i>Итоговый результат по дисциплине</i>	Экзамен (балльно-рейтинговая система по итогам выполнения индивидуальных заданий и ответы на 2 вопроса в формате собеседования)			
<b>Товарный консалтинг</b>				
<i>Цель изучения дисциплины</i>	Ознакомление с эволюцией и новыми направлениями развития товарного консалтинга в теоретическом плане; формирование практических навыков последовательного и целенаправленного формирования системы товарного консалтинга в организации, оценки долгосрочных результатов деятельности в сфере товарного обращения.			
<i>Содержание дисциплины по разделам</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Информация в товарном консалтинге</li> <li>2. Теоретические основы сущности понятия «Товар»</li> <li>3. Восприятие товара покупателем</li> <li>4. Управление товарным ассортиментом и номенклатурой</li> <li>5. Законодательная база в области товарного консалтинга</li> </ol>			
<i>Количество часов по видам работ</i>	Лекции	Практ. занятия	Самост. работа	Промежуточная аттестация
	32	48	28	36
<i>Количество кредитных единиц / часов</i>	4 з.е./144 часа			
<i>Итоговый результат по дисциплине</i>	Экзамен (балльно-рейтинговая система по итогам выполнения индивидуальных заданий и ответы на 2 вопроса в формате собеседования)			
<b>Формирование ассортиментного портфеля</b>				
<i>Цель изучения дисциплины</i>	Ознакомление с эволюцией и новыми направлениями развития ассортиментного портфеля в теоретическом плане; формирование практических навыков последовательного и целенаправленного формирования ассортиментного портфеля, оценки долгосрочных результатов деятельности в сфере товарного обращения.			
<i>Содержание дисциплины по разделам</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Теоретические основы сущности понятия «Товар»</li> <li>2. Понятие и характеристики торгового ассортимента</li> <li>3. Основы формирования товарной политики фирмы</li> </ol>			

	4. Концепция формирования ассортиментного портфеля 5. Методы анализа ассортиментного портфеля			
<i>Количество часов по видам работ</i>	Лекции	Практ. занятия	Самост. работа	Промежуточная аттестация
	32	48	28	36
<i>Количество кредитных единиц / часов</i>	4 з.е./144 часа			
<i>Итоговый результат по дисциплине</i>	Экзамен (балльно-рейтинговая система по итогам выполнения индивидуальных заданий и ответы на 2 вопроса в формате собеседования)			
<b>Образовательный фортсайт</b>				
<i>Цель изучения дисциплины</i>	1. Формирование представления о практике использования онлайн-обучения в современном образовательном процессе, применения учебной аналитики для оценивания хода собственного образовательного процесса, раскрытие современных методов построения образовательной траектории для расширения возможностей обучающихся. 2. Изучение конкретных онлайн-курсов в образовательном процессе.			
<i>Содержание дисциплины по разделам</i>	1. Основные понятия и определения электронного и онлайн-обучения 1.1. Электронные информационно-образовательные ресурсы: определение и виды 1.2. Обзор образовательных платформ 2. Знакомство с онлайн-ресурсами, размещенными на открытых образовательных платформах. Знакомство с зарубежными образовательными платформами. 2.1. Особенности курсов, размещенных на различных образовательных платформах. 3. Самостоятельное изучение онлайн-ресурса. Обязательное изучение ресурса, размещенного на зарубежной платформе. 3.1. Выбор курса для самостоятельного обучения. 4. Прохождение промежуточных тестов онлайн-ресурса для демонстрации прогресса изучения материала 4.1. Встраивание онлайн-курса в образовательный процесс. 5. Работа на форуме онлайн-ресурса 5.1. Коммуникация в онлайн-пространстве.			

<i>Количество часов по видам работ</i>	Лекции	Практ. занятия	Самост. работа	Промежуточная аттестация
	2	-	169	9
<i>Количество кредитных единиц / часов</i>	5 з.е./180 часов			
<i>Итоговый результат по дисциплине</i>	Зачет (балльно-рейтинговая система и тестирование)			
<b>Карьерная адаптивность</b>				
<i>Цель изучения дисциплины</i>	Расширение области предметных знаний магистранта для наращивания сферы профессиональной деятельности.			
<i>Содержание дисциплины по разделам</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Построение карьерограммы.</li> <li>2. Управление карьерой в организации.</li> <li>3. Самодиагностика личности и самокоучинг.</li> <li>4. Подготовка и сдача рефлексивного эссе.</li> </ol>			
<i>Количество часов по видам работ</i>	Лекции	Практ. занятия	Самост. работа	Промежуточная аттестация
	2	-	169	9
<i>Количество кредитных единиц / часов</i>	5 з.е./180 часов			
<i>Итоговый результат по дисциплине</i>	Зачет (балльно-рейтинговая система и тестирование)			
<b>Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков</b>				
<i>Цель изучения дисциплины</i>	<p>Углубление знаний, полученных в процессе теоретического обучения и приобретение необходимых профессиональных умений и навыков в соответствии с выбранным направлением подготовки.</p> <p>Задачами практики являются формирование компетенций, благодаря которым обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Выявляет факторы, влияющие на качество товаров на всех этапах их жизненного цикла</li> <li>- Использует знания видов, принципов, методов и средств идентификации и</li> </ul>			

	<p>товарной экспертизы непродовольственных товаров, порядка ее проведения и правил оформления результатов</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Самостоятельно выявляет мотивы и стимулы для саморазвития, определяя реалистические цели профессионального роста</li> <li>– Определяет причины возникновения дефектов товаров, способы предупреждения и устранения дефектов на всех этапах жизненного цикла товаров</li> <li>– Использует знания видов, принципов, методов и средств идентификации и товарной экспертизы продовольственных товаров, порядка ее проведения и правил оформления результатов</li> </ul>
<i>Содержание дисциплины по разделам</i>	<p>1. Подготовительный этап:</p> <p>1.1. Разработка индивидуального задания.</p> <p>1.2. Организационное собрание для разъяснения целей, задач, содержания и порядка прохождения практики.</p> <p>1.3. Знакомство с местом проведения практики.</p> <p>2. Основной этап:</p> <p>2.1. Сбор и обработка нормативно-правовой, производственно-технологической информации.</p> <p>2.2. Выполнение индивидуального задания.</p> <p>3. Заключительный этап:</p> <p>3.1. Составление и оформление отчета по практике.</p> <p>3.2. Защита отчета (промежуточная аттестация).</p>
<i>Количество кредитных единиц / часов</i>	6 з.е./216 часов
<i>Итоговый результат по дисциплине</i>	Зачет (в форме подготовки и защиты отчета по учебной практике)
<b>Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности</b>	

<p><i>Цель изучения дисциплины</i></p>	<p>Приобретение опыта практической работы, в том числе самостоятельной деятельности на предприятии (в организации) и компетенций в областях и(или) сферах профессиональной деятельности.</p> <p>Задачей практики является формирование компетенций, благодаря которым обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Осуществляет идентификацию и экспертизу продовольственных товаров, выявляет некачественную, фальсифицированную, контрафактную продукцию на всех этапах товародвижения</li> <li>– Вырабатывает стратегию сотрудничества и на ее основе организует работу команды для достижения поставленной цели.</li> <li>– Адекватно объясняет особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними, опираясь на знания причин появления социальных обычаев и различий в поведении людей.</li> <li>– Осуществляет идентификацию и экспертизу непродовольственных товаров, выявляет некачественную, фальсифицированную, контрафактную продукцию на всех этапах товародвижения</li> <li>– Учитывает в своей социальной и профессиональной деятельности интересы, особенности поведения и мнения (включая критические) людей, с которыми работает/взаимодействует, в том числе посредством корректировки своих действий.</li> <li>– Организует и координирует работу участников проекта, способствует конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов, обеспечивает работу команды необходимыми ресурсами.</li> <li>– Обладает навыками преодоления возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон.</li> <li>– Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды. Организует обсуждение разных идей и мнений.</li> </ul>
<p><i>Содержание дисциплины по разделам</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовительный этап:       <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Разработка индивидуального задания.</li> <li>1.2. Организационное собрание для разъяснения целей, задач, содержания и порядка прохождения практики.</li> <li>1.3. Знакомство с местом проведения практики.</li> </ol> </li> </ol>

	<p>2. Основной этап:</p> <p>2.1. Сбор и обработка нормативно-правовой, производственно-технологической информации.</p> <p>2.2. Выполнение индивидуального задания.</p> <p>3. Заключительный этап:</p> <p>3.1. Составление и оформление отчета по практике.</p> <p>3.2. Защита отчета (промежуточная аттестация).</p>
<i>Количество кредитных единиц / часов</i>	16 з.е./576 часа
<i>Итоговый результат по дисциплине</i>	Зачет (в форме подготовки и защиты отчета по производственной практике)
<b>Научно-исследовательская работа</b>	
<i>Цель изучения дисциплины</i>	<p>Формирования и закрепление профессиональных знаний, умений и навыков, полученных в результате теоретической подготовки, а также для изучения производственного опыта, приобретения организаторских навыков работы и формирования системы ключевых компетенций.</p> <p>Задачей практики является формирование компетенций, благодаря которым обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Осуществляет идентификацию и экспертизу продовольственных товаров, выявляет некачественную, фальсифицированную, контрафактную продукцию на всех этапах товародвижения</li> <li>– Анализирует национальный и международный опыта в области планирования качества продукции</li> <li>– Изучает и прогнозирует спрос потребителей, анализирует маркетинговую информацию, конъюнктуру товарного рынка</li> <li>– Осуществляет идентификацию и экспертизу непродовольственных товаров, выявляет некачественную, фальсифицированную, контрафактную продукцию на всех эта пах товародвижения</li> <li>– Определяет причины возникновения дефектов товаров, способы предупреждения и устранения дефектов на всех этапах жизненного цикла товаров</li> <li>– Подготавливает и представляет отчет о необходимости внесения изменений по</li> </ul>

	<p>параметрам качества проектируемой продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Участвует в разработке и контроле плана мероприятий по планированию качества выпускаемой организацией продукции, в соответствии с требованиями стандартов и технических условий, утвержденными образцами (эталоны) и технической документацией, с условиями поставок и договоров</li> <li>– Выявляет и оценивает современные тенденции и проблемы развития сферы товарного обращения на региональном, национальном и глобальном уровнях</li> <li>– Представляет публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях</li> </ul>
<i>Содержание дисциплины по разделам</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовительный этап: <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Разработка индивидуального задания.</li> <li>1.2. Организационное собрание для разъяснения целей, задач, содержания и порядка прохождения практики.</li> <li>1.3. Знакомство с местом проведения практики.</li> </ol> </li> <li>2. Основной этап: <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1. Сбор и обработка нормативно-правовой, производственно-технологической информации.</li> <li>2.2. Выполнение индивидуального задания.</li> </ol> </li> <li>3. Заключительный этап: <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1. Составление и оформление отчета по практике.</li> <li>3.2. Защита отчета (промежуточная аттестация).</li> </ol> </li> </ol>
<i>Количество кредитных единиц / часов</i>	20 з.е./720 часов
<i>Итоговый результат по дисциплине</i>	Зачет (в форме подготовки и защиты отчета по научно-исследовательской работе)
<b>Преддипломная практика</b>	
<i>Цель изучения дисциплины</i>	Формирования и закрепление профессиональных знаний, умений и навыков, полученных в результате теоретической подготовки, а также для изучения производственного опыта, приобретения организаторских навыков работы и формирования системы ключевых компетенций.

Задачей практики является формирование компетенций, благодаря которым обучающийся:

- Подготавливает и представляет отчет о необходимости внесения изменений по параметрам качества проектируемой продукции
- Участвует в разработке и контроле плана мероприятий по планированию качества выпускаемой организацией продукции, в соответствии с требованиями стандартов и технических условий, утвержденными образцами (эталоны) и технической документацией, с условиями поставок и договоров
- Выявляет и оценивает современные тенденции и проблемы развития сферы товарного обращения на региональном, национальном и глобальном уровнях
- Формирует план-график реализации проекта в целом и план контроля его выполнения.
- Предлагает возможные пути (алгоритмы) внедрения в практику результатов проекта (или осуществляет его внедрение).
- Осуществляет обработку и анализ данных для подготовки аналитических решений, заключений и рекомендаций при решении практических и (или) исследовательских задач в области товароведения.
- Планирует карьеру посредством исследования возможностей профессионального выбора
- Выявляет факторы, влияющие на качество товаров на всех этапах их жизненного цикла
- Анализирует конкурентоспособность проектируемой продукции и разрабатывает план мероприятий по выявлению необходимых параметров качества проектируемой продукции
- Анализирует национальный и международный опыта в области планирования качества продукции
- Изучает и прогнозирует спрос потребителей, анализирует маркетинговую информацию, конъюнктуру товарного рынка
- Использует количественные и качественные методы при проведении прикладных исследований.
- Решает задачи в области товароведения, применяя современные аналитические средства и методы

<p><i>Содержание дисциплины по разделам</i></p>	<p>1. Подготовительный этап:  1.1. Разработка индивидуального задания.  1.2. Организационное собрание для разъяснения целей, задач, содержания и порядка прохождения практики.  1.3. Знакомство с местом проведения практики.  2. Основной этап:  2.1. Сбор и обработка нормативно-правовой, производственно-технологической информации.  2.2. Выполнение индивидуального задания.  3. Заключительный этап:  3.1. Составление и оформление отчета по практике.  3.2. Защита отчета (промежуточная аттестация).</p>
<p><i>Количество кредитных единиц / часов</i></p>	<p>9 з.е./324 часа</p>
<p><i>Итоговый результат по дисциплине</i></p>	<p>Дифференцированный зачет (в форме подготовки и защиты отчета по практике)</p>
<p align="center"><b>Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты</b></p>	
<p><i>Цель изучения дисциплины</i></p>	<p>Установление уровня подготовленности выпускника высшего учебного заведения к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям СУОС и основной образовательной программы по направлению подготовки (специальности) высшего образования.  К задачам государственной итоговой аттестации относится оценка способности и умения выпускников:  – самостоятельно решать на современном уровне задачи своей профессиональной деятельности, опираясь на полученные знания, умения и сформированные навыки;  – профессионально излагать специальную информацию;  – научно аргументировать и защищать свою точку зрения.</p>

<i>Содержание дисциплины по разделам</i>	Выпускная квалификационная работа демонстрирует уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Вид выпускной квалификационной работы: выпускная квалификационная работа бакалавра.
<i>Количество кредитных единиц / часов</i>	6 з.е./216 часов
<i>Итоговый результат по дисциплине</i>	Защита выпускной квалификационной работы магистра