

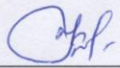
МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Чувашская государственная сельскохозяйственная академия»
(ФГБОУ ВО Чувашская ГСХА)

Кафедра бухгалтерского учета, анализа и аудита

Рег. № 2018-0445/66

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной и научной
работе

 Л.М. Корнилова
20 сентября 2018 г.

**БЗ.Б ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ
АТТЕСТАЦИИ**

Направление подготовки: 38.03.07 Товароведение

Направленность (профиль): Товароведение и экспертиза в сфере
производства и обращения
сельскохозяйственного сырья и
продовольственных товаров

Квалификация (степень) выпускника: бакалавр

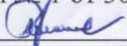
Форма обучения – очная, заочная

Чебоксары 2018

При разработке программы государственной итоговой аттестации в основу положены:

- 1) ФГОС ВО по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, утвержденный Министерством образования и науки РФ «04» декабря 2015 г. № 1429
- 2) Рабочий учебный план направления подготовки 38.03.07 Товароведение направленности (профиля) подготовки Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров, одобренный Ученым советом ФГБОУ ВО Чувашская ГСХА, протокол № 10 от 19.04.2017 г.
- 3) Рабочий учебный план направления подготовки 38.03.07 Товароведение направленности (профиля) подготовки Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров, одобренный Ученым советом ФГБОУ ВО Чувашская ГСХА, протокол № 11 от 18.06.2018 г.

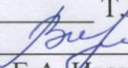
Рабочая программа одобрена на заседании выпускающей кафедры бухгалтерского учета, анализа и аудита протокол № 1 от 30.08.2018 г.

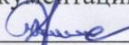
Заведующий кафедрой  Е.А. Иванов

Рабочая программа одобрена методической комиссией экономического факультета протокол № 1 от 20.09.2018 г.

Председатель методической
комиссии факультета

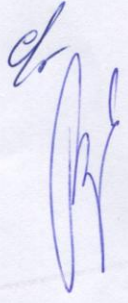
 Т.А. Леванова

Директор научно-технической документации  В.А. Викторова

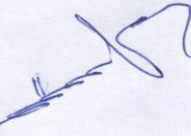
Разработчики: доцент, к.э.н.  Е.А. Иванов

Эксперты:

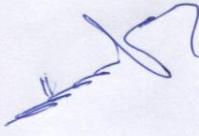
Заведующий сектором регулирования
агропродовольственного рынка
Министерства сельского хозяйства
Чувашской Республики

 О.В. Сергеева

Генеральный директор
ООО «Центр Сертификации
«ТПП-Эксперт»

 И.В. Кустарин

Заведующий кафедрой технологии
продуктов общественного питания,
АНОО ВО Центросоюза РФ
«Чебоксарский кооперативный институт (филиал)»
Российского университета кооперации
д-р биол. наук, профессор

 А.Д.Димитриев

© Иванов Е.А., 2018

© ФГБОУ ВО Чувашская ГСХА, 2018

Содержание

1. Общие положения государственной итоговой аттестации	4
1.1 Цель и задачи государственной итоговой аттестации	4
1.2 Место государственной итоговой аттестации в структуре ОПОП ВО	5
1.3 Объекты профессиональной деятельности выпускника	6
1.4 Виды профессиональной деятельности выпускника	7
1.5 Задачи профессиональной деятельности выпускника	7
1.6. Требования к результатам освоения ОПОП ВО	9
2. Процедура подготовки и проведения государственного экзамена	12
3. Фонд оценочных средств для государственного экзамена	14
3.1 Планируемые результаты освоения компетенций в результате освоения ОПОП ВО	14
3.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций, шкала оценивания.....	35
3.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения компетенций, проверяемых на государственном экзамене.....	38
4. Требования к выполнению выпускной квалификационной (бакалаврской) работы.....	63
4.1 Цель выполнения выпускной квалификационной (бакалаврской) работы и требования, предъявляемые к ней	63
4.2. Выбор темы выпускной квалификационной (бакалаврской) работы	65
4.3 Порядок написания, структура и содержание выпускной квалификационной (бакалаврской) работы	66
4.4 Оформление выпускной квалификационной (бакалаврской) работы	68
4.5 Подготовка и защита выпускной квалификационной (бакалаврской) работы	70
4.6 Примерный порядок защиты выпускной квалификационной (бакалаврской) работы	71
5. Фонд оценочных средств защиты выпускной квалификационной (бакалаврской) работы	71
5.1 Планируемые результаты освоения компетенций в результате освоения ОПОП ВО	71
5.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, шкала оценивания....	96
5.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения компетенций, проверяемых в ходе защиты выпускной квалификационной (бакалаврской) работы	100
6. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для подготовки к государственной итоговой аттестации	111
7. Материально-техническое обеспечение государственной итоговой аттестации	114
Приложение 1	115
Приложение 2	116
Приложение 3	118
Приложение 4	119
Приложение 5	120
Приложение 6	122
Приложение 7	124

1. Общие положения государственной итоговой аттестации

Программа разработана в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Минобрнауки России от 04.12.2015 г. № 1429 «Об утверждении Приказом федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение (уровень бакалавриата);
- Приказом Минобрнауки России от 29.06.2015 г. № 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»;
- Приказом Министерства образования и науки РФ от 05.04.2017 №301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- Положением о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры ФГБОУ ВО Чувашская ГСХА.
- локальными нормативными актами, регламентирующими в Академии организацию и обеспечение учебного процесса.

1.1.Цель и задачи государственной итоговой аттестации

В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» (от 29.12.2012 г. №273-ФЗ), итоговая аттестация, завершающая освоение основных образовательных программ, является обязательной и проводится в порядке и в форме, которые установлены образовательной организацией.

Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основных образовательных программ соответствующим требованиям Федерального государственного образовательного стандарта.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по соответствующим образовательным программам.

При условии успешного прохождения всех установленных видов итоговых аттестационных испытаний, входящих в государственную итоговую аттестацию, выпускнику образовательной организации высшего образования

присваивается соответствующая квалификация и выдается диплом государственного образца о высшем образовании соответствующего уровня.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусмотрена возможность приема-передачи информации в доступных для них формах и созданы условия, учитывающие их состояние здоровья и требования по доступности.

Государственная итоговая аттестация предусматривает защиту бакалаврской выпускной квалификационной работы (бакалаврской работы) и государственный экзамен, устанавливаемые в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение направленность (профиль) Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров.

Объем государственной итоговой аттестации составляет 9 зачетных единиц, ее продолжительность 6 недель.

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня профессиональной подготовки выпускников направления 38.03.07 «Товароведение» требованиям ФГОС ВО квалификации «бакалавр», оценка качества освоения ОПОП и степени обладания выпускниками необходимыми общекультурными, общепрофессиональными и профессиональными компетенциями оценка степени подготовленности выпускника к основным видам профессиональной деятельности; оценка уровня сформированности у выпускника необходимых компетенций, степени владения выпускником теоретическими знаниями, умениями и практическими навыками в области товароведения; оценка уровня понимания современных тенденций развития теории и практики товароведения; выявление уровня подготовленности выпускника к самостоятельной работе.

1.2. Место государственной итоговой аттестации в структуре ОПОП ВО

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» в полном объеме относится к базовой части программы и завершается присвоением квалификации. Государственная итоговая аттестация включает государственный экзамен и защиту выпускной квалификационной работы (бакалаврской работы), которыми завершается реализация основной профессиональной образовательной программы. Сдача государственного экзамена и защита выпускной квалификационной работы (бакалаврской работы) базируется на глубоком знании дисциплин программы обучения, а также выбранной темы исследования.

Область профессиональной деятельности бакалавра по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение направленности (профилю) Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров включает оценку и подтверждение соответствия качества и безопасности товаров, изучение спроса на все группы товаров и тенденции его развития, конъюнктуру товарного рынка, исследование факторов,

влияющих на сбыт товаров, формирование и управление ассортиментом, контроль за соблюдением требований к условиям поставки, хранения и транспортировки товаров, нормативы товарных запасов, требования к упаковке, маркировке, условиям и срокам хранения (годности, службы, реализации), организационно-управленческие функции, связанные с закупкой, хранением и реализацией товаров в сфере торговли, производства и на других стадиях товародвижения, проведение научно-исследовательской работы в области экспертизы качества, разработки новых методов установления подлинности и предупреждения фальсификации товаров, увеличения сроков годности и прогнозирования сохраняемости. Общая трудоемкость государственной итоговой аттестации составляет 9 зачетных единицы (продолжительность 6 недель), в том числе 3 зачетные единицы (продолжительность 2 недели) на подготовку к сдаче и сдача государственного экзамена, 6 зачетных единиц (продолжительность 4 недели) на подготовку к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы. Всего выделено на государственную итоговую аттестацию 324 академических часа, в том числе 23 контактные часы (8 часов на подготовку к сдаче и сдача государственного экзамена и 15 часов на подготовку к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы). На самостоятельную работу отводится 301 час.

1.3.Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются: потребительские товары на стадиях изучения спроса, проектирования, производства, закупки, транспортирования, хранения, реализации, использования (потребления или эксплуатации) и управления качеством; сырье, материалы, полуфабрикаты, процессы производства, формирующие потребительские свойства товаров; методы оценки потребительских свойств и установления подлинности товаров; современные технологии упаковки, новые упаковочные материалы и маркировка товаров; национальные и международные нормативные и технические документы, устанавливающие требования к безопасности и качеству потребительских товаров, условиям их хранения, транспортирования, упаковке и маркировке, реализации, утилизации, использованию (потреблению или эксплуатации), обеспечивающие процесс товародвижения; оперативный учет поставки и реализации товаров, анализ спроса и оптимизация структуры ассортимента, товарооборота и товарного обеспечения, товарных запасов, инвентаризация товаров; инновационные технологии хранения, подготовки к продаже, реализации, использованию (потреблению или эксплуатации) товаров, сокращения товарных потерь; научные исследования в области совершенствования потребительских свойств товаров, повышения их конкурентоспособности и качества, увеличения сроков годности и хранения; методы приемки по количеству и качеству, идентификации, оценки и подтверждения соответствия продукции установленным требованиям и заявленным характеристикам, анализа претензий, состояния и динамики спроса.

1.4. Виды профессиональной деятельности выпускника

В соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки выпускник с направленностью (профилем) Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров подготовлен к следующим видам профессиональной деятельности:

- торгово-закупочная;
- организационно-управленческая в области товарного менеджмента;
- торгово-технологическая;
- оценочно-аналитическая; научно-исследовательская.

1.5. Задачи профессиональной деятельности выпускника

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, в соответствии с видом (видами) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа бакалавриата, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

торгово-закупочная деятельность: осуществление торгово- закупочной деятельности и повышение ее эффективности; организация закупок и приемки потребительских товаров по категориям и однородным группам; изучение и прогнозирование покупательского спроса населения, изучение и обобщение заявок и заказов покупателей на приобретение и поставку товаров, учет и анализ неудовлетворенного спроса; анализ структуры ассортимента и его оптимизация с целью увеличения объемов продаж; изучение поставщиков потребительских товаров с учетом требований к качеству, безопасности, экологии, тенденций спроса, моды, новых технологий производства; согласование условий договора с поставщиками с учетом требований национальных и международных стандартов, условий нормативных и технических документов; осуществление связей с поставщиками, контроль за выполнением контрагентами договорных обязательств (условий поставки и транспортирования); организация учета и контроля за оптовыми закупками для обеспечения надлежащего ассортимента и качества товаров; подготовка данных для составления претензий на поставку некачественных товаров и ответов на претензии потребителей и контрагентов по хозяйственным договорам;

организационно-управленческая деятельность в области товарного менеджмента: изучение новых тенденций развития спроса на все группы товаров с учетом социально-психологических особенностей обслуживаемого сегмента потребителей; менеджмент и организация процессов товародвижения на всех этапах жизненного цикла товаров и сырья; менеджмент качества и безопасности потребительских товаров на всех этапах производства и товародвижения; управление ассортиментом торгового предприятия; внедрение на торговом предприятии современных методов товарного маркетинга, категорийного менеджмента и мерчандайзинга; организация и оказание консалтинговых услуг по характеристике потребительских свойств отдельных категорий и видов товаров, ознакомление покупателей с потребительскими свойствами и преимуществами

новых товаров; оформление документации на получение, реализацию и (или) отгрузку товаров в соответствии с утвержденными правилами; контроль за наличием товарных ресурсов и их качеством на распределительных складах и торговых предприятиях, осуществление контроля за сроками годности и хранения товаров; управление сбытом товаров и проведение оперативного учета реализации товаров, составление обзоров конъюнктуры, отчетности по установленным формам, оформление документов, связанных с поставкой и реализацией товаров; управление товарооборотом на предприятии, применение мер к ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь, изучение причин образования сверхнормативных товарных ресурсов и неликвидов, разработка мер по их реализации; разработка мероприятий, направленных на соблюдение прав потребителей, анализ претензий и подготовка материалов по рассмотрению претензий покупателей; использование современных информационных технологий в торговой деятельности;

оценочно-аналитическая деятельность: проведение документальной идентификации и установление ассортиментной принадлежности товаров, выявление фальсифицированной и контрафактной продукции; оценка соответствия безопасности и качества товаров требованиям технических регламентов, положениям стандартов или технических условий, условиям договоров, информации, приведенной в товарно-сопроводительных документах; проведение диагностики дефектов потребительских товаров и выявление причин их возникновения; товароведческая оценка рыночной стоимости товаров на основе анализа потребительских свойств; определение характера, размера и порядка списания товарных потерь; недопущение попадания в продажу (или изъятие из продажи) товаров ненадлежащего качества, с истекшим сроком годности и имеющих критические дефекты; изучение спроса и анализ показателей ассортимента с целью оптимизации ассортимента торгового предприятия; анализ конъюнктуры товарного рынка, закономерностей и тенденций формирования потребностей и спроса населения;

торгово-технологическая деятельность: проведение приемки товаров по количеству, качеству и комплектности; ведение оперативного учета товародвижения; контроль за соблюдением правил упаковывания и маркирования, сроков годности и условий хранения товаров на складе и в торговом зале предприятия; составление заявок на поставку товаров, определение соответствия товаров требованиям к качеству, безопасности и экологии, установленных техническими регламентами, стандартами, техническими условиями, документами; контроль за сбытом товаров, анализ факторов, влияющих на сбыт, разработка предложений по увеличению объема продаж, анализ перспектив сбыта новых товаров с учетом их потребительских свойств, тенденций изменения спроса населения, разработка предложений по увеличению объема продаж; контроль за выполнением контрагентами договорных обязательств, в том числе: по срокам поступления товаров, в согласованном ассортименте, по качеству и количеству; выявление дефектов, установление нарушений условий товародвижения, составление претензий контрагентам; контроль за соблюдением правил торговли, правил товарного соседства и

формирования товарных партий при транспортировании и хранении; оптимизация основных технологических операций на этапах реализации товаров, управление процессами предреализационной подготовки товаров и утилизации отходов; разработка и организация оказания торговых услуг покупателям, разработка предложений по реализации сопутствующих и новых товаров; соблюдение нормативов товарных запасов, проверка товарных остатков на складе предприятия, проведение инвентаризации товаров с учетом норм естественной убыли, разработка мероприятий по сокращению товарных потерь; организация метрологического контроля торгово-технологического оборудования, контроль над соблюдением параметров и режимов работы технологического и торгового оборудования; контроль над соблюдением санитарно-гигиенических требований в торговом предприятии;

научно-исследовательская деятельность: организация и проведение научных исследований по оценке потребительских свойств, качества, безопасности, подлинности и конкурентоспособности товаров; разработка методов выявления некачественных и фальсифицированных товаров; анализ и обоснование новых направлений повышения конкурентоспособности отечественных товаров и выявление резервов импортозамещения; изучение потребительских предпочтений, определение номенклатуры потребительских свойств товаров и сырья, исследование основополагающих характеристик, обуславливающих их потребительские свойства; изучение процессов, происходящих при хранении потребительских товаров, оптимизация и совершенствование условий хранения, увеличение сроков хранения; проведение статистических обследований, опросов, анкетирования с целью изучения конъюнктуры и перспектив развития товарного рынка; участие в разработке инновационных методов, средств и технологий осуществления профессиональной деятельности; участие в разработке проектных решений в области профессиональной деятельности, подготовке предложений по реализации разработанных проектов и программ.

1.6. Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

Результаты освоения ОПОП ВО определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

Выпускник получит знания и умения, необходимые для работы в качестве специалиста в сфере закупок, специалиста по сертификации продукции, специалиста по качеству продукции.

В ходе проведения государственной итоговой аттестации оценивается сформированность следующих общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

Общекультурными компетенциями (ОК):

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

- способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);
- способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности (ОК-3);
- способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности (ОК-4);
- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);
- способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);
- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
- способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);
- способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9).

Общепрофессиональными компетенциями (ОПК):

- осознанием социальной значимости своей будущей профессии, стремлением к саморазвитию и повышению квалификации (ОПК-1);
- способностью находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях (ОПК-2);
- умением использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности (ОПК-3);
- способностью использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач (ОПК-4);
- способностью применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров (ОПК-5).

Профессиональными компетенциями (ПК):

торгово-закупочная деятельность:

- умением анализировать коммерческие предложения и выбирать поставщиков потребительских товаров с учетом требований к качеству и безопасности, экологии, тенденций спроса, моды, новых технологий производства (ПК-1);
- способностью организовывать закупку и поставку товаров, осуществлять связи с поставщиками и покупателями, контролировать выполнение договорных обязательств, повышать эффективность торгово-закупочной деятельности (ПК-2);
- умением анализировать рекламации и претензии к качеству товаров, готовить заключения по результатам их рассмотрения (ПК-3);
- организационно-управленческая деятельность в области товарного менеджмента:
- системным представлением об основных организационных и управленческих функциях, связанных с закупкой, поставкой,

транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров (ПК-4);

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

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

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

оценочно-аналитическая деятельность:

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

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

- способностью выявлять ценообразующие характеристики товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости (ПК-10);

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

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

торгово-технологическая деятельность:

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

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

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

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

научно-исследовательская деятельность:

- готовностью к изучению научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в профессиональной деятельности (ПК- 17);

- готовностью к освоению современных методов экспертизы и идентификации товаров (ПК-18);
- способностью проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров (ПК-19).

2. Процедура подготовки и проведения государственного экзамена

Подготовка к государственному экзамену является самостоятельной работой студента. Для оказания помощи студентам в этой ответственной работе выпускающая кафедра организует обзорные лекции. Задача обзорных лекций состоит в систематизации ранее полученных студентами знаний и ознакомлении с новыми научными взглядами и изменениями в области товароведения и экспертизы в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров.

Кафедрой по основным учебным дисциплинам разработаны материалы, позволяющие студентам систематизировать большой массив пройденного ранее материала, полученных знаний и практического опыта работы в период прохождения учебной и производственной практик, а также провести самоконтроль знаний.

На государственном экзамене проверяется глубина знаний в области методики и практики решения ситуационных учетных и расчетно-аналитических задач по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение», направленность (профиль) подготовки «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров».

Для проведения государственного экзамена создается государственная экзаменационная комиссия.

Для подготовки ответа на вопросы билета и решение ситуационной задачи студентам предоставляется время (не менее 40 минут). После окончания ответа на вопросы билета члены государственной экзаменационной комиссии могут задать студенту вопросы в порядке уточнения отдельных моментов по вопросам, содержащимся в билете.

По решению председателя государственной экзаменационной комиссии уточняющие вопросы могут задаваться и сразу после ответа студента по каждому вопросу билета. Если студент затрудняется ответить на уточняющие по билету вопросы, члены комиссии могут задавать дополнительные вопросы в рамках программы государственного экзамена.

Ответы студентов оцениваются каждым членом комиссии, а итоговая оценка по пятибалльной системе выставляется в результате закрытого обсуждения и простого голосования. Если мнения членов комиссии об оценке знаний студента разделяются, то решающим голосом обладает председатель государственной экзаменационной комиссии. Результаты государственного экзамена объявляются в день его проведения после оформления протокола заседания государственной экзаменационной комиссии.

3. Фонд оценочных средств для государственного экзамена

3.1 Планируемые результаты освоения компетенций в результате освоения ОПОП ВО

Планируемые результаты обучения* (показатели освоения компетенции)	Критерии оценивания результатов обучения			
	Низкий (допороговый) компетенция не сформирована	Пороговый	Базовый	Продвинутый
ОК-1 Знать: основные направления и содержание философских знаний по современным проблемам общественного развития	Фрагментарные знания основных направлений и содержания философских знаний по современным проблемам общественного развития	Общие, но не структурированные знания основных направлений и содержания философских знаний по современным проблемам общественного развития	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания основных направлений и содержания философских знаний по современным проблемам общественного развития	Полные систематические знания основных направлений и содержания философских знаний по современным проблемам общественного развития
Уметь: использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	Частично освоенное умение использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	Сформированное умение использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции
Владеть: навыками философского мышления и опытом применения философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	Поверхностное владение навыками философского мышления и опытом применения философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	Удовлетворительное владение навыками философского мышления и опытом применения философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	Хорошее владение навыками философского мышления и опытом применения философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	Полноценное владение навыками философского мышления и опытом применения философских знаний для формирования мировоззренческой позиции

<u>ОК-2</u> Знать: закономерности и этапы исторического процесса, основные законы развития общественных процессов	Фрагментарные знания закономерностей и этапов исторического процесса, основных законов развития общественных процессов	Общие, но не структурированные знания закономерностей и этапов исторического процесса, основных законов развития общественных процессов	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания закономерностей и этапов исторического процесса, основных законов развития общественных процессов	Полные, систематические знания закономерностей и этапов исторического процесса, основных законов развития общественных процессов
Уметь: обосновать свою гражданскую позицию по государственно-правовой, политической, экономической и иной проблематике на основе критической оценки исторической информации	Частично освоенное умение обосновать свою гражданскую позицию по государственно-правовой, политической, экономической и иной проблематике на основе критической оценки исторической информации	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение обосновать свою гражданскую позицию по государственно-правовой, политической, экономической и иной проблематике на основе критической оценки исторической информации	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение обосновать свою гражданскую позицию по государственно-правовой, политической, экономической и иной проблематике на основе критической оценки исторической информации	Сформированное умение обосновать свою гражданскую позицию по государственно-правовой, политической, экономической и иной проблематике на основе критической оценки исторической информации
Владеть: навыками анализа исторической информации для формирования гражданской позиции	Поверхностное владение навыками анализа исторической информации для формирования гражданской позиции	Удовлетворительное владение навыками анализа исторической информации для формирования гражданской позиции	Хорошее владение навыками анализа исторической информации для формирования гражданской позиции	Полноценное владение навыками анализа исторической информации для формирования гражданской позиции
<u>ОК-3</u> Знать: основы экономических знаний и области их применения в различных сферах деятельности	Фрагментарные знания основы экономических знаний и области их применения в различных сферах деятельности	Общие, но не структурированные знания основы экономических знаний и области их применения в различных сферах деятельности	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания основы экономических знаний и области их применения в различных сферах деятельности	Полные, систематические знания основы экономических знаний и области их применения в различных сферах деятельности

Уметь: применять экономические подходы для решения задач в различных сферах деятельности	Частично освоенное умение применять экономические подходы для решения задач в различных сферах деятельности	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение применять экономические подходы для решения задач в различных сферах деятельности	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение применять экономические подходы для решения задач в различных сферах деятельности	Сформированное умение применять экономические подходы для решения задач в различных сферах деятельности
Владеть: навыками экономических вычислений для использования в различных сферах деятельности	Поверхностное владение навыками экономических вычислений для использования в различных сферах деятельности	Удовлетворительное владение навыками экономических вычислений для использования в различных сферах деятельности	Хорошее владение навыками экономических вычислений для использования в различных сферах деятельности	Полноценное владение навыками экономических вычислений для использования в различных сферах деятельности
ОК-4 Знать: основные правовые нормы действующего законодательства, регулирующие отношения в различных сферах деятельности и позволяющие осуществлять законные действия с соблюдением требований правовых регламентаций	Фрагментарные знания об основных правовых нормах действующего законодательства, регулирующих отношения в различных сферах деятельности и позволяющих осуществлять законные действия с соблюдением требований правовых регламентаций	Общие, не структурированные знания об основных правовых нормах действующего законодательства, регулирующих отношения в различных сферах деятельности и позволяющих осуществлять законные действия с соблюдением требований правовых регламентаций	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания об основных правовых нормах действующего законодательства, регулирующих отношения в различных сферах деятельности и позволяющих осуществлять законные действия с соблюдением требований правовых регламентаций	Полные, систематические знания об основных правовых нормах действующего законодательства, регулирующих отношения в различных сферах деятельности и позволяющих осуществлять законные действия с соблюдением требований правовых регламентаций
Уметь: использовать основы правовых знаний для принятия адекватных, безрисковых решений в различных сферах деятельности	Частично освоенное умение использовать основы правовых знаний для принятия адекватных, безрисковых решений в различных сферах деятельности	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение использовать основы правовых знаний для принятия адекватных, безрисковых решений в различных сферах деятельности	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать основы правовых знаний для принятия адекватных, безрисковых решений в различных сферах деятельности	Сформированное умение использовать основы правовых знаний для принятия адекватных, безрисковых решений в различных сферах деятельности

		рах деятельности	тельности	
Владеть: навыками анализа и позитивного опыта применения правовых актов, регулирующих отношения в различных сферах деятельности	Поверхностное владение навыками анализа и позитивного опыта применения правовых актов, регулирующих отношения в различных сферах деятельности	Удовлетворительное владение навыками анализа и позитивного опыта применения правовых актов, регулирующих отношения в различных сферах деятельности	Хорошее владение навыками анализа и позитивного опыта применения правовых актов, регулирующих отношения в различных сферах деятельности	Полноценное владение навыками анализа и позитивного опыта применения правовых актов, регулирующих отношения в различных сферах деятельности
<u>ОК-5</u> Знать: русский и иностранный языки в объеме, необходимом для получения и передачи информации требуемого содержания в процессе межличностного и межкультурного взаимодействия	Фрагментарные знания русского и иностранного языков в объеме, необходимом для получения и передачи информации требуемого содержания в процессе межличностного и межкультурного взаимодействия	Общие, не структурированные знания русского и иностранного языков в объеме, необходимом для получения и передачи информации требуемого содержания в процессе межличностного и межкультурного взаимодействия	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания русского и иностранного языков в объеме, необходимом для получения и передачи информации требуемого содержания в процессе межличностного и межкультурного взаимодействия	Полные, систематические знания русского и иностранного языков в объеме, необходимом для получения и передачи информации требуемого содержания в процессе межличностного и межкультурного взаимодействия
Уметь: использовать русский и иностранный языки в устной и письменной формах для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Частично освоенное умение использовать русский и иностранный языки в устной и письменной формах для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение использовать русский и иностранный языки в устной и письменной формах для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать русский и иностранный языки в устной и письменной формах для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Полностью сформированное умение использовать русский и иностранный языки в устной и письменной формах для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
Владеть: устными и письменными коммуникативными навыками в процессе межличностного и межкультурного взаимодействия на русском и иностранном языках	Поверхностное владение устными и письменными коммуникативными навыками в процессе межличностного и межкультурного взаимодействия на русском и иностранном языках	Удовлетворительное владение устными и письменными коммуникативными навыками в процессе межличностного и межкультурного взаимодействия на русском и иностранном языках	Хорошее владение устными и письменными коммуникативными навыками в процессе межличностного и межкультурного взаимодействия на русском и иностранном языках	Полноценное владение устными и письменными коммуникативными навыками в процессе межличностного и межкультурного взаимодействия на русском и иностранном языках

ОК-6 Знать: правила работы в коллективе и условия форми-	Фрагментарные знания правил работы в коллективе и условий формирования толерант-	Общие, не структурированные знания правил работы в коллективе и условий форми-	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания правил работы в коллек-	Полные, систематические знания правил работы в коллективе и условий формирования
рования толерантного отношения к социальным, этническим, конфессиональным, культурным различиям его членов	ного отношения к социальным, этническим, конфессиональным, культурным различиям его	вания толерантного отношения к социальным, этническим, конфессиональным, культурным различиям его	тиве и условий формирования толерантного отношения к социальным, этническим, конфессиональным, культурным различиям его	толерантного отношения к социальным, этническим, конфессиональным, культурным различиям его
Уметь: эффективно работать в коллективе, толерантно взаимодействуя с сотрудниками и учитывая их социальные, этнические, конфессиональные и культурные особенности поведения и отношения к профессиональным обязанностям	Частично освоенное умение эффективно работать в коллективе, толерантно взаимодействуя с сотрудниками и учитывая их социальные, этнические, конфессиональные и культурные особенности поведения и отношения к профессиональным обязанностям	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение эффективно работать в коллективе, толерантно взаимодействуя с сотрудниками и учитывая их социальные, этнические, конфессиональные и культурные особенности поведения и отношения к профессиональным обязанностям	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение эффективно работать в коллективе, толерантно взаимодействуя с сотрудниками и учитывая их социальные, этнические, конфессиональные и культурные особенности поведения и отношения к профессиональным обязанностям	Полностью сформированное умение эффективно работать в коллективе, толерантно взаимодействуя с сотрудниками и учитывая их социальные, этнические, конфессиональные и культурные особенности поведения и отношения к профессиональным обязанностям
Владеть: навыками по поддержанию рабочей обстановки, предупреждению и решению конфликтных ситуаций в коллективе на основе толерантного восприятия социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий сотрудников	Поверхностное владение навыками по поддержанию рабочей обстановки, предупреждению и решению конфликтных ситуаций в коллективе на основе толерантного восприятия социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий сотрудников	Удовлетворительное владение навыками по поддержанию рабочей обстановки, предупреждению и решению конфликтных ситуаций в коллективе на основе толерантного восприятия социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий сотрудников	Хорошее владение навыками по поддержанию рабочей обстановки, предупреждению и решению конфликтных ситуаций в коллективе на основе толерантного восприятия социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий сотрудников	Полноценное владение навыками по поддержанию рабочей обстановки, предупреждению и решению конфликтных ситуаций в коллективе на основе толерантного восприятия социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий сотрудников

ОК-7 Знать: содержание процессов самоорганизации и самообразования, способы их реализации и совершенствования	Фрагментарные знания о содержании процессов самоорганизации и самообразования, способах их реализации и совершенствования	Общие, не структурированные знания о содержании процессов самоорганизации и самообразования, способах их реализации и совершенствования	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания о содержании процессов самоорганизации и самообразования, способах их реализации и совершенствования	Полные, систематические знания о содержании процессов самоорганизации и самообразования, способах их реализации и совершенствования
Уметь: выявлять и характеризовать	Частично освоенное умение выявлять и характеризовать	В целом успешное, но не систематически осуществляемое	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы	Сформированное умение выявлять и характеризовать
проблемы самоорганизации, формулировать цели самообразования, обеспечивать условия их достижения	звать проблемы самоорганизации, формулировать цели самообразования, обеспечивать условия их достижения	мое умение выявлять и характеризовать проблемы самоорганизации, формулировать цели самообразования, обеспечивать условия их достижения	лы умение выявлять и характеризовать проблемы самоорганизации, формулировать цели самообразования, обеспечивать условия их достижения	проблемы самоорганизации, формулировать цели самообразования, обеспечивать условия их достижения
Владеть: приемами формирования индивидуально-личностных и профессиональных качеств, способствующих самоорганизации и самообразованию	Поверхностное владение приемами формирования индивидуально-личностных и профессиональных качеств, способствующих самоорганизации и самообразованию	Удовлетворительное владение приемами формирования индивидуально-личностных и профессиональных качеств, способствующих самоорганизации и самообразованию	Хорошее владение приемами формирования индивидуально-личностных и профессиональных качеств, способствующих самоорганизации и самообразованию	Полноценное владение приемами формирования индивидуально-личностных и профессиональных качеств, способствующих самоорганизации и самообразованию
ОПК-1 Знать: социальную значимость своей будущей профессии	Фрагментарные знания социальной значимости своей будущей профессии	Общие, но не структурированные знания социальной значимости своей будущей профессии	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы в знаниях социальной значимости своей будущей профессии	Сформированные систематические знания социальной значимости своей будущей профессии
Уметь: саморазвиваться и повышать квалификацию	Частично освоено умение саморазвиваться и повышать квалификацию	В целом успешно, но не систематически осуществляемое умение саморазвиваться и по-	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в умении саморазвиваться и по-	Умеет в полном объеме саморазвиваться и повышать квалификацию

		вышать квалифи- кацию	вышать квалифи- кацию	
Владеть: навыками профес- сионального само- развития и повы- шения квалифи- кации	Частично владеет навыками профес- сионального само- развития и повы- шения квалифи- кации	Владеет некото- рыми навыками профессионально- го саморазвития и повышения квали- фикации	Владеет отдель- ными навыками профессионально- го саморазвития и повышения квали- фикации	Владеет системой навыков профес- сионального само- развития и повы- шения квалифи- кации
<u>ОПК-2</u> Знать: мероприятия, необходимые для устранения нестандартных ситуаций	Допускает суще- ственные ошибки при раскрытии знаний мероприя- тий, необходимых для устранения нестандартных ситуаций	Демонстрирует частичные знания базовых мероприя- тий, необходимых для устранения нестандартных ситуаций	Демонстрирует знания мероприя- тий, необходимых для устранения нестандартных ситуаций	Раскрывает полное знание мероприя- тий, необходимых для устранения нестандартных ситуаций
Уметь: находить организационно- управленческие решения в не- стандартных и стандартных ситуациях	Не умеет находить организационно- управленческие решения в нестан- дартных и стан- дартных ситуациях	Затрудняется нахо- дить организаци- онно- управленческие решения в нестан- дартных и стан- дартных ситуациях	Умеет находить организационно- управленческие решения в нестан- дартных и стан- дартных ситуациях	Умеет в полном объеме находить организационно- управленческие решения в нестан- дартных и стан- дартных ситуациях
Владеть: навыками орга- низации и управления в разных ситуаци- ях	Частично владеет навыками органи- зации и управле- ния в разных ситу- ациях	Владеет некото- рыми навыками организации и управления в раз- ных ситуациях	Владеет многими навыками органи- зации и управле- ния в разных ситу- ациях	Хорошо владеет навыками органи- зации и управле- ния в разных ситу- ациях
<u>ОПК-3</u> Знать: нормативно- правовые акты, используемые в своей професси- ональной дея- тельности	Фрагментарные знания норматив- но-правовых актов, используемых в своей професси- ональной деятель- ности	Общие, но не структурирован- ные знания норма- тивно-правовых актов, используе- мых в своей про- фессиональной деятельности	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы в знаниях норма- тивно-правовых актов, используе- мых в своей про- фессиональной деятельности	Сформированные систематические знания норматив- но-правовых актов, используемых в своей професси- ональной деятель- ности
Уметь: использовать общеправовые знания в различ- ных сферах дея- тельности.	Частично освоено умение использо- вать общеправовые знания в различ- ных сферах дея- тельности.	В целом успешно, но не систематиче- ски осуществляе- мое умение ис- пользовать обще- правовые знания в различных сферах деятельности.	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в умении ис- пользовать обще- правовые знания в различных сферах деятельности.	Умеет в полном объеме использо- вать общеправовые знания в различ- ных сферах дея- тельности.
Владеть: навыками ис- пользования общеправовых знаний в раз- личных сферах деятельности	Частично владеет навыками использо- вания общепра- вовых знаний в различных сферах деятельности	Владеет некото- рыми навыками использования общеправовых знаний в различ- ных сферах дея- тельности	Владеет отдель- ными навыками использования общеправовых знаний в различ- ных сферах дея- тельности	Владеет системой навыков использо- вания общеправо- вых знаний в раз- личных сферах деятельности

ОПК-5 Знать: основные положения естественнонаучных дисциплин	Допускает существенные ошибки в знаниях основных положений естественнонаучных дисциплин	Демонстрирует частичные знания основных положений естественнонаучных дисциплин	Демонстрирует знания основных положений естественнонаучных дисциплин	Раскрывает полное знание основных положений естественнонаучных дисциплин.
Уметь: применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров	Не умеет применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров.	Затрудняется применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров	Умеет применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров	Умеет в полном объеме применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров.
Владеть: навыками естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности	Не владеет навыками естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности	Владеет некоторыми навыками естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности	Владеет многими навыками естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности	Хорошо владеет навыками естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности
опасности потребительских товаров				
ПК-4 Знать: основные организационные и управленческие функции, связанные с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров	Допускает существенные ошибки в знаниях основных организационных и управленческих функций, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров	Демонстрирует частичные знания основных организационных и управленческих функций, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров	Демонстрирует знания основных организационных и управленческих функций, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров	Раскрывает полное знание основных организационных и управленческих функций, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров
Уметь: Применять знания об основных организационных и управленческих функциях, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием	Не умеет применять знания об основных организационных и управленческих функциях, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием	Затрудняется применять знания об основных организационных и управленческих функциях, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием	Умеет применять знания об основных организационных и управленческих функциях, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием	Умеет в полном объеме применять знания об основных организационных и управленческих функциях, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием

и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	варов для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	варов для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	опасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	сти товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь
Владеть: методами идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	Не владеет методами идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	Затрудняется пользоваться методами идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	Владеет элементарными методами идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	Отлично владеет методами идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь
<u>ПК-10</u> Знать: ценообразующие характеристики товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости	Фрагментарные знания ценообразующих характеристик товаров	Общие, но не структурированные знания ценообразующих характеристик товаров	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы в знаниях ценообразующих характеристик товаров	Сформированные систематические знания ценообразующих характеристик товаров
Уметь: выявлять ценообразующие характеристики товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости	Частично освоенное умение анализировать потребительские свойства товаров для оценки их рыночной стоимости	В целом успешно, но не систематически осуществляемое умение анализировать потребительские свойства товаров для оценки их рыночной стоимости	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы в умение анализировать потребительские свойства товаров для оценки их рыночной стоимости	Сформированное умение анализировать потребительские свойства товаров для оценки их рыночной стоимости
Владеть: способностью выявлять ценообразующие характеристики товаров на основе	Частично владеет способностью выявлять ценообразующие характеристики товаров на основе анализа	Владеет некоторыми способами выявлять ценообразующие характеристики товаров на основе анализа	Владеет элементарными способами выявлять ценообразующие характеристики товаров на основе	Отлично владеет способами выявлять ценообразующие характеристики товаров на основе анализа

плектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	плектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	плектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам
ПК-14 Знать: методы контроля за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии.	Фрагментарные знания методов контроля за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии	Общие, но не структурированные знания методов контроля за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии.	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы в знаниях методов контроля за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии	Сформированные систематические знания методов контроля за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии.
Уметь: пользоваться методами контроля за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии.	Частично освоенное умение пользоваться методами контроля за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии.	В целом успешно, но не систематически осуществляемое умение пользоваться методами контроля за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы в умении пользоваться элементарными методами контроля за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии.	Сформированное умение пользоваться методами контроля за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии.
Владеть: методами контроля за соблюдением требова-	Частично владеет методами контроля за соблюдением требований к упа-	Владеет некоторыми методами контроля за соблюдением требо-	Владеет элементарными методами контроля за соблюдением требо-	Отлично владеет методами контроля за соблюдением требований к упа-

и идентифика- ции товаров	товаров	идентификации товаров	идентификации товаров	идентификации товаров
------------------------------	---------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

Государственная итоговая аттестация также призвана определить степень освоенности следующих трудовых функций и действий выпускников:

08.026 Специалист в сфере закупок. Составление планов и обоснование закупок (код - В/01.6)

Организация на стадии планирования закупок консультаций с поставщиками (подрядчиками, исполнителями) в целях определения состояния конкурентной среды на соответствующих рынках товаров, работ, услуг

Организация общественного обсуждения закупок

Разработка плана закупок и осуществление подготовки изменений для внесения в план закупок

Размещение в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», публикация в печатных изданиях плана закупок и внесенных в него изменений

Обеспечение подготовки обоснования закупки при формировании плана закупок

Разработка плана-графика и осуществление подготовки изменений для внесения в план-график

Публичное размещение плана-графика, внесенных в него изменений
Организация утверждения плана закупок и плана-графика

Определение и обоснование начальной (максимальной) цены контракта, в том числе заключаемого с единственным поставщиком (подрядчиком, исполнителем)

Уточнение в рамках обоснования цены контракта и ее обоснование в извещениях об осуществлении закупок, приглашениях к определению поставщиков (подрядчиков, исполнителей)

Обработка, формирование, хранение данных

08.026 Специалист в сфере закупок. Осуществление процедур закупок (код В/02.6)

Выбор способа определения поставщика (подрядчика, исполнителя)

Обеспечение привлечения на основе контракта специализированной организации для выполнения отдельных функций по определению поставщика

Согласование требований к закупаемым заказчиком отдельным видам товаров, работ, услуг (в том числе начальным (максимальным) ценам) и (или) нормативным затратам на обеспечение функций заказчика и публичное их размещение

Организация и контроль разработки проектов контрактов, типовых условий контрактов

Составление и публичное размещение отчета об объеме закупок у субъектов малого предпринимательства и социально ориентированных некоммерческих организаций

Составление отчетной документации

Обработка, формирование, хранение данных

40.060 Специалист по сертификации продукции. Ведение учета и составление отчетов о деятельности организации по сертификации продукции (услуг) (код А/02.5)

Ведение учета и составление отчетов о деятельности организации по сертификации продукции (услуг)

Анализ статистических данных о деятельности организации по управлению качеством продукции

Формирование отчетов о деятельности организации по управлению качеством продукции

40.062 Специалист по качеству продукции. Определение и согласование требований к продукции (услугам), установленными потребителями, а также требований, не установленных потребителями, но необходимых для эксплуатации продукции (услуг) (код А/01.6)

Формирование номенклатуры требований к продукции (услугам), установленных потребителями

Формирование номенклатуры требований, не установленных потребителями, но необходимых для эксплуатации продукции (услуг)

Согласование с потребителем общего реестра требований

Анализ требований к продукции (услугам) с целью их обеспечения в организации

40.062 Специалист по качеству продукции. Разработка корректирующих действий

по управлению несоответствующей продукцией (услугами) в ходе эксплуатации (код А/03.6)

Анализ применяемых методов контроля (качественных и количественных) показателей качества продукции (услуг) в организации

Разработка предложений по корректированию применяемых и применению новых методов контроля (качественных и количественных) показателей качества продукции (услуг) в организации

Разработка методик по применению новых методов контроля (качественных и количественных) показателей качества продукции (услуг) в организации

40.062 Специалист по качеству продукции. Анализ причин, вызывающих снижение качества продукции (работ, услуг), разработка планов мероприятий по их устранению (код В/01.6)

Анализ дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг) на стадии производства продукции и оказания услуг

Выявление причин возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг) на стадии производства продукции и оказания услуг

Разработка корректирующих действий по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг) на стадии производства продукции и оказания услуг

Анализ результатов проведения корректирующих действий по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг) на стадии производства продукции и оказания услуг

Представление руководству отчета по анализу результатов проведения корректирующих действий по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг) на стадии производства продукции и оказания услуг.

В результате освоения ОПОП ВО, сдачи государственного экзамена, подготовки и защиты ВКР обучающийся должен:

Знать:

- профессиональные функции в соответствии с направлением и профилем подготовки;
- основные нормативные документы в соответствии с направлением и профилем подготовки;
- правовые документы в соответствии с направлением и профилем подготовки;
- структуру нормативных документов;
- структуру технических регламентов;
- основные положения, методы и законы естественнонаучных дисциплин (математики, физики, химии, биологии и других смежных дисциплин), используемые в товароведении;
- требования нормативной документации к приемке товара по количеству и качеству, маркировке, упаковке, показателям качества, условиям и срокам хранения, годности и реализации и правила рассмотрения рекламаций;
- основы товарного менеджмента и товарную логистику;
- этапы товародвижения;
- принципы управления товарами;
- ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество;
- направления развития и особенности формирования торгового ассортимента данной группы товаров;
- номенклатуру потребительских свойств товаров;
- пути повышения качества товаров, условия хранения, транспортирования как факторов, сохраняющих качество товаров;
- виды, причины возникновения товарных потерь и порядок их списания;
- критерии выбора поставщиков, правила организации закупки и составления договоров.

Уметь:

- применять знания естественнонаучных дисциплин для решения профессиональных задач;
- формулировать задачи и цели современного товароведения;
- критически оценивать уровень своей квалификации;
- повышать свою квалификацию;
- работать с нормативными документами;

- работать правовыми документами;
- работать с техническими регламентами;
- организовывать торгово-закупочную деятельность в масштабах отдельного торгового предприятия;
- анализировать полученные данные экспертизы товаров, составлять и анализировать рекламации и претензии по качеству товаров, готовить заключения по результатам их рассмотрения;
- организовывать процессы товародвижения;
- управлять товарами на всех этапах товародвижения;
- пользоваться нормативной документацией по ассортименту и качеству товаров анализировать и оценивать структуру ассортимента;
- определять показатели ассортимента и качества товаров;
- определять объемы и причины возникновения товарных потерь и осуществлять их документальное оформление.

Владеть:

- навыками саморазвития;
- методологией поиска нормативных документов;
- методологией поиска технических регламентов;
- методологией использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил;
- методами и средствами естественнонаучных дисциплин для оценки потребительских свойств товаров;
- практикой закупки и поставки товаров;
- навыками работы с рекламациями и претензиями;
- методами управления товарами в сфере обращения;
- основами продвижения товаров;
- методами классификации и кодирования товаров;
- методами и средствами определения показателей ассортимента и качества товаров;
- способами сохранения качества товаров;
- методами определения товарных потерь, способами и средствами их снижения.

Матрица соотнесения тем/разделов ВКР и формируемых в них общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций

Компетенции	Структура ВКР					
	Введение	1. Аналитический обзор литературы	2. Объекты и методика исследований	3. Исследовательский раздел	4. Оценка качества товаров	Заключение
ОК-1	+	+	+	+		+
ОК-2		+	+	+		
ОК-3		+	+	+	+	+
ОК-4		+		+		
ОК-5		+		+		+
ОК-6		+		+	+	
ОК-7		+		+		
ОПК-1		+		+	+	
ОПК-2	+	+	+	+		
ОПК-3		+	+	+	+	
ОПК-4	+	+	+	+		+
ОПК-5	+	+		+		+
ПК-8		+		+	+	
ПК-9	+	+	+	+	+	+
ПК-10		+	+	+	+	
ПК-11		+		+	+	+

3.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций, шкала оценивания

Знания обучающихся, показанные ими на государственном экзамене, оцениваются по следующим критериям:

- знание основных понятий и категорий по всем разделам программы государственного экзамена, их взаимосвязей; нормативно-правовой базы;
- умение привести пример из учебного материала или из практической деятельности при ответе на вопрос, увязать теорию с практикой;
- освещение проблемных, альтернативных и перспективных направлений изучения в соответствующей области; наличие выраженной собственной позиции по данному вопросу;
- владение современными техническими и инструментальными средствами, информационными технологиями сбора, передачи и обработки учетной информации;
- полнота, четкость и логичность построения ответа на вопрос, использование специальной научной терминологии;
- владение монологической речью; умение аргументировать свою точку зрения при ответе на вопрос, поддерживать и активизировать беседу и иные коммуникативные навыки;
- самостоятельность выполнения задания.

Сумма баллов за выполнение всех заданий экзаменационного билета составляет 100 баллов, из которой 60% контролирует теоретический материал и 40% – решение компетентностно-ориентированного задания.

Оценка «Отлично» выставляется обучающемуся за государственный экзамен, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, когда ответ имеет грамотно изложенную теоретическую основу, глубокий анализ и критический разбор литературных данных по теме, логичное, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями. При ответе обучающийся умеет увязывать теорию с практикой, аргументировано показывает знания по товароведению. Во время ответа выпускник использует примеры и легко отвечает на поставленные вопросы.

Оценка «Хорошо» выставляется обучающемуся за государственный экзамен, если он твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, когда ответ имеет грамотно изложенную теоретическую основу, представлены достаточно подробный анализ и критический разбор литературных данных по теме, последовательное изложение материала с соответствующими выводами, однако обучающийся отличается не вполне обоснованными знаниями по товароведению. Во время ответа выпускник правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

Оценка «Удовлетворительно» выставляется обучающемуся за государственный экзамен, если он показывает знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, неправильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, когда ответ имеет теоретическую основу, базируется на практическом материале, но обучающийся имеет поверхностные знания по товароведению. При ответе выпускник испытывает затруднения и проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного аргументированного ответа на заданные вопросы.

Оценка «Неудовлетворительно» выставляется обучающемуся за государственный экзамен, если он не знает значительной части программного материала, когда в ответе выпускник не имеет знаний по товароведению. При ответе выпускник затрудняется ответить на поставленные вопросы по теме, не владеет теорией вопроса, не дает аргументированного ответа на заданные вопросы.

Шкала оценочных средств

Уровни освоения компетенций	Критерии оценивания	Оценочные средства (кол-во баллов)
Продвинутый (75-100 баллов) «отлично»	Знает: учебный материал из разных разделов государственного экзамена с раскрытием сущности и области применения методов основных дисциплин (модулей) профиля подготовки; методы сбора, анализа и обработки данных, необходимых для решения профессиональных задач, отечественные и зарубежные источники информации, законодательные и нормативные правовые акты в сфере товароведения. Умеет: ясно, логично и грамотно излагать изученный материал, производить собственные размышления, делать умозаключения и выводы с добавлением комментариев, пояснений в основных областях профиля подготовки; Владеет: грамотное владение методами и средствами основных дисциплин профиля подготовки в области товароведения На этом уровне обучающийся способен творчески применять полученные знания путем самостоятельного конструирования способа деятельности, поиска новой информации.	Вопросы к государственному экзамену (45-60); Компетентностно-ориентированное задание (30-40)
Базовый (50-74 балла) «хорошо»	Знает: основные концептуальных и методологические положений товароведения, методы и средства основных дисциплин профиля подготовки; Умеет: идентифицировать товары и определять основные показатели качества и показатели безопасности товаров; Владеет: методами и средствами экспертизы качества товаров На этом уровне обучающимся используется комбинирование известных алгоритмов и приемов деятельности, эвристическое мышление.	Вопросы к государственному экзамену (30-44); Компетентностно-ориентированное задание (20-29)
Пороговый (35-49 баллов) «удовлетворительно»	Знает: факторы, влияющие на качество продукции; основные требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; Умеет: идентифицировать товары и определять основные показатели качества и показатели безопасности товаров Владеет: навыками самостоятельного решения производственных задач в области товароведения, экспертизы и безопасности сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров; методами исследования свойств сырья и контроля качества продукции На этом уровне обучающийся способен по памяти воспроизводить ранее усвоенную информацию и	Вопросы к государственному экзамену (21-29); Компетентностно-ориентированное задание (14-19)

	применять усвоенные алгоритмы деятельности для решения типовых (стандартных) задач.	
Низкий (допороговый) (компетенция не сформирована) (менее 35 баллов) «неудовлетворительно»	Незнание концептуальных и методологических основ товароведения; приблизительное представление о предмете и методах основных дисциплин профиля подготовки; отрывочное, без логической последовательности изложение материала; Неумение идентифицировать товары и определять основные показатели качества и показатели безопасности товаров; Не владение методами и средствами экспертизы качества товаров. На этом уровне обучающийся не способен самостоятельно, без помощи извне, воспроизводить и применять полученную информацию.	Вопросы к государственному экзамену (0-20); Компетентностно-ориентированное задание (0-13)

3.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения компетенций, проверяемых на государственном экзамене

Перечень вопросов к государственному экзамену направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение» направленность (профиль) «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»

Товароведение и экспертиза зерномучных товаров (ПК- 8, ПК-9, ПК-18)

Классификация зерновых культур. Понятие о трансгенных культурах. Строение зерна пшеницы: соотношение отдельных составных частей зерна и их химический состав.

Физические свойства зерна: форма, размер, масса, плотность. Общие сведения о строении и химическом составе зерна различных культур. Влияние внешних условий и сортовых особенностей на химический состав зерновых культур.

Экспертиза зерна. Общие и специальные показатели качества зерна. Классификация пшеницы. Идентификация. Принципы построения стандартов на зерно. Правила обязательной сертификации зерна по показателям безопасности.

Характеристика зерновых культур, идущих на производство муки и круп. Пшеница, рожь, тритикале. Мукомольные и хлебопекарные свойства. Товарная классификация.

Кукуруза, ячмень, овес, просо, рис, особенности строения зерна и химического состава. Классификация. Использование.

Гречиха. Особенности строения и химического состава. Классификация. Использование.

Бобовые культуры. Горох, чечевица, фасоль, соя. Строение семян, химический состав, использование.

Хранение зерна. Процессы, происходящие в зерне при хранении: физические, биохимические, химические, биологические, микробиологические. Способы и условия хранения зерна, меры обеспечения его качества.

Вредители зерна и продуктов его переработки: виды, борьба с ними.

Транспортирование зерна. Пути снижения потерь при транспортировании и хранении.

Дефекты. Характеристика щуплых, морозобойных, самосогревшихся и других зерен, снижающих качество партии зерна.

Современное состояние производства и торговли крупой. Мировой и Российский рынок. Классификация круп. Химический состав и пищевая ценность круп основных видов. Факторы, определяющие качество крупы. Характеристика сырья и процессов производства.

Характеристика отдельных круп: пшено, рис, овсяная, гречневая, ячменная, пшеничная, манная, кукурузная, горох шлифованный. Химический состав и потребительские достоинства этих видов круп. Крупы быстрого приготовления.

Требования к качеству круп. Идентификация. Правила обязательной сертификации по показателям безопасности. Упаковка и транспортировка круп. Деление круп на номера, марки и сорта. Дефекты.

Современное производство и потребление муки. Классификация муки. Производство. Простые и сложные повторительные помолы. Формирование товарных сортов муки.

Выход муки. Факторы качества: сырье и процесс производства. Пшеничная мука. Влияние производства на товарный сорт и химический состав муки. Характеристика веществ, входящих в состав муки.

Хлебопекарные свойства пшеничной муки: клейковина, ее качество и количество, значение для характеристики разных сортов. Газообразующая и газодерживающая способность, автолитическая активность и методы их определения. Понятие о силе муки.

Пробная выпечка хлеба. Специализированная мука: витаминизированная, макаронная, кондитерская. Агломерированная мука. Улучшители качества пшеничной муки.

Ржаная мука. Особенности химического состава и помолов. Сорта. Хлебопекарные свойства ржаной муки.

Кукурузная, ячменная, соевая мука. Особенности химического состава, сорта. Использование.

Экспертиза муки. Идентификация. Обязательная сертификация. Упаковка и транспортировка муки: в таре и бестарное.

Способы и оптимальные условия хранения муки и крупы. Контроль за качеством продукции в процессе хранения. Процессы, протекающие в муке и в крупе при хранении: физические, биохимические, химические и микробиологические. Созревание муки. Потери при хранении и факторы снижения их. Сертификация муки и крупы после хранения.

Производство и потребление хлеба. Рациональные нормы потребления. Современное состояние рынка хлебобулочных изделий.

Сырье хлебопекарного производства. Производство хлеба: подготовка сырья, способы приготовления пшеничного и ржаного хлеба. Технологический процесс производства. Процессы, происходящие при замесе и брожении теста: физические, коллоидные, биохимические и микробиологические. Деление теста на куски, формование, расстойка.

Влияние этих процессов на качество хлеба. Выпечка хлеба. Процессы, протекающие при выпечке. Прогрессивные методы приготовления теста. Использование улучшителей в производстве хлеба. Выход хлеба. Основы классификации хлеба и булочных изделий.

Ржаной и ржано-пшеничный хлеб. Сорта, характеристика. Требования к качеству.

Пшеничный хлеб простой, улучшенный, сдобный. Сорта, их характеристика, требования к качеству.

Новые виды хлеба.

Булочные изделия: простые и сдобные, их производство, характеристика, требования к качеству. Сдобные изделия: крупноштучные и мелкоштучные. Ассортимент.

Диетические изделия, особенности их производства. Классификация. Национальные сорта хлеба, пищевая ценность.

Транспортирование хлеба. Хранение хлебобулочных изделий: условия и сроки. Изменение качества при хранении. Сущность процесса черствения и пути его замедления.

Упаковка хлеба. Замораживание хлеба. Потери хлеба и пути их сокращения. Использование черствого хлеба. Способы освежения хлеба.

Требования к качеству хлеба, идентификация и фальсификация. Дефекты и болезни, причины их возникновения и способы борьбы.

Современное состояние мирового и российского рынка макаронных изделий. Общая характеристика макаронных изделий. Классификация. Идентификация. Химический состав и пищевая ценность. Пути повышения пищевой ценности и расширения ассортимента макаронных изделий. Факторы, формирующие качество макаронных изделий: сырье и процессы производства. Влияние добавок на потребительские свойства макаронных изделий. Требования к качеству. Дефекты: причины их возникновения и меры предупреждения. Сертификация. Упаковка, транспортирование, условие и сроки хранения макаронных изделий.

Товароведение и экспертиза молока и молочных продуктов (ПК-8, ПК-9, ПК18)

Состояние и перспективы развития животноводства, молочной промышленности в России. Состав и потребительские свойства молока. Влияние разных факторов на состав и свойства молока. Физико-химические свойства молока полученного от различных видов сельскохозяйственных животных.

Изменение свойств молока под влиянием физических факторов и при хранении.

Приемка и обработка молока на заводе. Современные методы экспертизы. Пороки молока. Ассортимент и пищевая ценность молока различных животных. Требования к качеству. Хранение, упаковка, маркировка.

Сырье для производства молочных консервов, требования к качеству. Производство сухих молочных консервов различными способами. Производство сгущенных консервов. Пороки молочных консервов.

Ассортимент и пищевая ценность. Требования к качеству. Хранение, упаковка, маркировка.

Состав, структура и свойства продукта. Производство масла различными способами. Ассортимент и пищевая ценность. Требования к качеству. Хранение, упаковка, маркировка. Масло переработанное и консервированное.

Диетические и лечебно-профилактические свойства кисломолочных напитков.

Биотехнология кисломолочных напитков и сметаны. Сырье для производства.

Ассортимент и пищевая ценность. Требования к качеству. Хранение, упаковка, маркировка. Творог и творожные изделия. Дефекты кисломолочных продуктов.

Потребительские свойства сыров. Сырье для производства. Особенности технологии сыров различного вида и способов получения. Сыры сычужные твердые, особенности их получения и отличительные свойства. Сыры группы Чеддер, особенности их получения и отличительные свойства. Полутвердые сычужные сыры, особенности их получения и отличительные свойства. Мягкие сыры, особенности их получения и отличительные свойства. Рассольные сыры, особенности их получения и отличительные свойства. Плавление сыры, особенности их получения и отличительные свойства.

Ассортимент и пищевая ценность. Требования к качеству. Хранение, упаковка, маркировка. Дефекты. Транспортировка и хранение. Меры по сохранению качества и сокращению потерь.

Товароведение и экспертиза мяса и мясопродуктов (ПК-8, ПК-9, ПК-19)

Общие сведения об убойных с/х животных и производстве мяса. Состояние и перспективы развития животноводства, мясная промышленность. Значение мяса в питании человека.

Мясо. Классификация и маркировка мяса, морфологический состав, пищевая ценность, оценка качества, дефекты. Особенности реализации, хранения и транспортирования.

Общая краткая характеристика мясных субпродуктов. Морфологический и химический состав, пищевая ценность. Классификация мясных субпродуктов в зависимости от пищевой ценности, способа обработки и термического состояния. Ассортимент и характеристика отдельных видов субпродуктов. Использование мясных субпродуктов. Холодильная обработка субпродуктов (охлаждение и замораживание). Оценка качества. Допустимые и недопустимые технологические дефекты. Расфасовка, упаковка и маркировка.

Условия и сроки транспортирования и хранения субпродуктов. Изменения, происходящие в них в процессе хранения. Дефекты и потери, возникающие при

хранении субпродуктов.

Меры по сокращению потерь при транспортировании, хранении и реализации.

Меры по сохранению качества и продлению сроков хранения.

Особенности морфологического состава мяса птицы, его пищевая ценность.

Переработка птицы и влияние отдельных стадий технологического процесса на качество мяса.

Классификация мяса птицы по виду, возрасту, упитанности, способу и качеству обработки, термическому состоянию. Холодильная обработка мяса птицы.

Преимущества и недостатки разных способов холодильной обработки мяса птицы.

Оценка качества мяса птицы. Категории свежести мяса птицы.

Изменения, происходящие в мясе птицы, при хранении. Потери массы,

возникающие при хранении мяса птицы. Меры по сохранению потерь при

транспортировании, хранении и реализации.

Мясо пернатой дичи. Боровая, степная, горная и водоплавающая дичь,

отличительные признаки. Особенности химического состава и пищевой

ценности мяса дичи. Классификация дичи по способу обработки, термическому

состоянию и качеству. Требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка.

Хранение и реализация пернатой дичи.

Общая характеристика колбасных изделий. Химический состав и пищевая

ценность колбасных изделий. Классификация колбасных изделий в

зависимости от способов тепловой обработки. Ассортимент колбасных

изделий.

Факторы, формирующие качество колбасных изделий. Влияние основного и

вспомогательного сырья, пищевых добавок растительного и животного

происхождения на качество готовой продукции. Влияние технологических

процессов на формирование качества готовой продукции. Производство колбас

заданного химического состава.

Оценка качества колбас. Допустимые и недопустимые дефекты. Расфасовка,

упаковка и маркировка колбасных изделий. Условия и сроки

транспортирования колбасных изделий. Физико-химические и

микробиологические изменения, происходящие в колбасах при хранении.

Потери при хранении. Меры по сохранению качества, продлению сроков

хранения и сокращению потерь при хранении. Подготовка колбасных изделий к

продаже.

Пути совершенствования ассортимента и повышения качества колбасных

изделий.

Общая характеристика мясных консервов. Химический состав и пищевая

ценность мясных консервов. Классификация мясных консервов в зависимости

от состава сырья, способа его предварительной обработки, режима тепловой

обработки и назначения. Ассортимент мясных консервов.

Факторы, формирующие качество мясных консервов. Особенности состава

сырья, способов предварительной обработки и стерилизации. Влияние

технологических процессов на качество готовой продукции. Оценка качества

мясных консервов. Маркировка консервов. Дефекты. Транспортирование,

хранение. Физико-химические и микробиологические изменения при хранении. Гарантийные сроки хранения. Меры по сохранению качества и увеличению сроков хранения мясных консервов.

Пути совершенствования ассортимента и повышения качества мясных консервов.

Состояние и перспективы производства, потребления и торговли яичными товарами. Значение яичных товаров в питании, нормы их потребления.

Определение товарной группы. Классификация. Строение, химический состав и пищевая ценность куриных яиц. Оценка качества. Дефекты яиц: причины их предупреждения.

Продукты переработки яиц. Мороженые яичные продукты, яичный порошок. Производство этих продуктов. Виды. Оценка качества. Дефекты: причины их возникновения и меры предупреждения. Упаковка, маркировка, транспортирование, условия и сроки хранения и реализации

Товароведение и экспертиза рыбы и рыбопродуктов (ПК-8; ПК-13, ПК-18)

Общее представление. Значение и сущность охлаждения рыбы. Ассортимент. Факторы, формирующие качество охлажденной рыбы: сырье, способы производства.

Оценка качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения.

Упаковка, маркировка, транспортирование, условия и сроки хранения и реализации. Изменения в процессе хранения. Дефекты, возникающие при хранении.

Меры по сохранению качества, продлению сроков хранения и сокращению потерь при хранении и реализации.

Общая краткая характеристика вяленых и сушеных рыбных товаров. Химический состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент товаров. Пути совершенствования ассортимента и повышения качества вяленых и сушеных рыбных товаров.

Факторы, влияющие на качество: сырье, способы разделки рыбы, способы вяления и сушки. Сущность процессов, протекающих в рыбе при вялении и сушке; их влияние на качество готового продукта.

Оценка качества. Возможные дефекты технологии, причины их возникновения и меры предупреждения.

Упаковка. Транспортирование. Условия и сроки хранения.

Изменения при хранении (физические, химические, биохимические, микробиологические). Возможные дефекты при хранении. Нормы естественной убыли. Меры по сохранению качества, продлению сроков хранения и сокращению потерь при хранении. Пути совершенствования ассортимента и повышения качества вяленых и сушеных рыбных товаров.

Общая краткая характеристика копченых рыбных товаров. Химический состав и пищевая ценность. Классификация копченых рыбных товаров по температуре

и способу копчения. Ассортимент копченых рыбных товаров.

Факторы, формирующие качество рыбы холодного, горячего и полугорячего копчения: сырье, производство. Способы копчения. Сущность процесса копчения.

Оценка качества рыбы холодного и горячего копчения. Характеристика основных групп копченых рыбных товаров. Дефекты технологии, причины их возникновения и меры предупреждения. Допустимые и недопустимые дефекты. Упаковка. Особенности маркировки балычных изделий. Транспортирование. Условия и сроки хранения и реализации.

Изменения в процессе хранения (физико-химические, биологические, микробиологические). Дефекты копченых рыбных товаров. Потери. Меры по сохранению качества, продлению сроков хранения и сокращению потерь при хранении и реализации. Пути совершенствования ассортимента и повышения качества копченых рыбных товаров.

Общая краткая характеристика рыбных консервов и пресервов. Химический состав и пищевая ценность рыбных консервов и пресервов. Классификация и ассортимент консервов и пресервов. Пути совершенствования ассортимента.

Факторы, формирующие качество консервов и пресервов: вид рыбы, особенности технологии производства рыбных консервов и пресервов. Оценка качества. Дефекты технологии, причины их возникновения. Допустимые и недопустимые дефекты.

Упаковка и маркировка. Транспортирование. Условия и сроки хранения консервов и пресервов (физические, химические, микробиологические).

Меры по сохранению качества, продлению сроков хранения и сокращению потерь при хранении и реализации. Пути совершенствования ассортимента и повышения качества рыбных консервов и пресервов.

Общая краткая характеристика икорных товаров. Химический состав и пищевая ценность икры. Строение ястыков и икринок. Классификация икры осетровых, лососевых и частиковых рыб.

Ассортимент и пути его совершенствования. Факторы, формирующие качество: вид рыбы, особенности и технологического процесса производства икры.

Оценка качества икры осетровых, лососевых и частиковых рыб. Возможные дефекты икорных товаров, причины их возникновения и меры предупреждения. Допустимые и недопустимые дефекты.

Расфасовка, упаковка, маркировка. Транспортирование. Условия и сроки хранения.

Меры по сохранению качества, продлению сроков хранения и сокращению потерь при хранении. Пути совершенствования ассортимента и повышения качества икорных товаров.

Товароведение и экспертиза плодов и овощей (ПК-8; ПК-9, ПК-18)

Товароведная характеристика плодов и овощей, ее основные признаки и назначение, отличие от ботанической. Природные, ботанические сорта плодов

и овощей. Отличительные признаки сортов.

Свойства, определяющие качество плодоовощной продукции. Особенности сертификации плодоовощных товаров. Нормативные средства сертификации. Показатели безопасности плодоовощных товаров. Показатели для идентификации плодоовощной продукции. Стандартизация плодоовощных товаров: категории, виды, структура стандартов

на плодоовощные товары.

Показатели качества плодоовощных товаров, нормируемые стандартами. Градация плодоовощной продукции на товарные сорта. Определение стандартной, нестандартной продукции, отходов. Дефекты плодов и овощей. Повреждения плодов и овощей: механические и сельскохозяйственными вредителями. Основные типы микробиологических и физиологических болезней плодов и овощей.

Определение и цель товарной обработки плодов и овощей, ее виды и влияние на формирование товарного качества плодоовощной продукции. Основные и вспомогательные операции товарной обработки плодов и овощей. Способы транспортирования плодов и овощей. Правила перевозок плодов и овощей.

Процессы, происходящие в плодах и овощах при хранении. Потери при хранении плодов и овощей. Факторы, влияющие на величину потерь плодов и овощей при хранении.

Условия оптимального режима хранения плодов и овощей, его регулирование и контроль.

Современные методы хранения плодов и овощей: их преимущества и недостатки.

Характеристика основных групп плодов: семечковых, косточковых ягод, орехоплодных, субтропических и тропических. Районы выращивания, время съема и заготовок.

Виды и разновидности. Особенности строения и химического состава. Основные помологические сорта плодов, ягод и ампелографические сорта винограда, классификация по срокам выращивания и использования. Пищевая ценность. Болезни плодов, их повреждения, причины, их вызывающие, меры по предупреждению. Виды потерь и меры по снижению потерь. Оптимальные условия хранения и допустимые сроки хранения. Требования к качеству и экспертиза качества свежих плодов и ягод.

Деление овощей на вегетативную и плодовую группы. Вегетативные овощи. Характеристика картофеля: строение клубня, химический состав, пищевая ценность, классификация ботанических сортов по срокам выращивания и использованию, болезни и повреждения, условия и сроки хранения, требования к качеству и экспертиза качества. Товароведная характеристика других подгрупп вегетативных овощей (корнеплодов, капустных, луковых, салатно-шпинатных, пряно-вкусовых); виды и разновидности, особенности строения и химического состава, пищевая ценность и вкусовые достоинства, районы выращивания, основные ботанические сорта, применение, болезни и повреждения, причины, их вызывающие и меры предупреждения, условия и

сроки хранения, потери при хранении и меры по их сокращению, требования к качеству и экспертиза качества.

Товароведная характеристика подгрупп плодовых овощей (тыквенных, томатных, бобовых, зерновых): виды и разновидности, районы выращивания и заготовок, особенности строения, химического состава, пищевой ценности, основные ботанические сорта, степень зрелости, болезни и повреждения, причины их вызывающие, меры предупреждения, условия и сроки хранения, потери при хранении и меры по их сокращению, требования к качеству и экспертиза качества.

Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров (пищевые жиры, вкусовых, кондитерских) (ОПК-5; ПК-8; ПК-11, ПК-18)

Вкусовые товары.

Особенности состава. Физиологически активные вещества вкусовых товаров.

Классификация вкусовых товаров.

Общая характеристика чая. Характеристика сырья, химический состав чайного листа. Пищевая ценность чая. Классификация.

Черный байховый чай. Характеристика сырья. Влияние сырья и особенностей производства на формирование качества чая и его сохраняемость. Химический состав чая.

Фабричные сорта. Формирование торговых сортов чая на чаеразвесочных фабриках. Отличительные особенности и свойства торговых сортов чая. Отличительные особенности черного байхового чая.

Зеленый байховый чай. Химический состав. Сырье и особенности производства.

Свойства, качество и сохраняемость. Фабричные и торговые сорта. Упаковка и хранение.

Чай желтый и красный байховый, ароматизированные чаи. Особенности получения, состава и свойства.

Прессованный чай: черный и зеленый плиточный, зеленый кирпичный. Особенности производства и химический состав различных сортов.

Чайные напитки. Их характеристика. Использование. Отличие от чая. Влияние сырья и технологии на качество.

Дефекты чая, причины возникновения и меры предупреждения. Тара и упаковочные материалы, маркировка, транспортировка и хранение.

Условия реализации в торговле. Дегустационная (титесторская) оценка. Изменение качества при хранении.

Строение и особенности химического состава кофейных зерен. Виды и сорта натурального кофе. Классификация. Пищевая ценность. Факторы, формирующие качества: сырье, процессы производства. Процессы, происходящие в кофе при обжаривании; их влияние на формирование вкуса и аромата. Кофе натуральный в зернах и молотый. Сорта.

Оценка качества. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.

Изменение качества при хранении. Дефекты. Реализация в розничной торговле. Кофе растворимый. Сырье. Технологическая схема производства. Новое в технологии. Оценка качества. Упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения и реализации.

Кофейные напитки. Характеристика сырья, производство растворимых и нерастворимых кофейных напитков. Оценка качества. Упаковка и маркировка, транспортирование.

Условия и сроки хранения и реализации.

Пряности. Значение в питании человека. Основные вещества, обуславливающие вкус и аромат пряностей. Классификация. Ассортимент. Особенности химического состава отдельных видов. Оценка качества. Дефекты. Упаковка, маркировка, транспортирование.

Условия и сроки хранения. Изменение качества при хранении.

Приправы. Виды приправ. Значение в питании.

Поваренная соль. Состояние и перспективы производства, потребление и использование. Значение соли в питании. Происхождение, способы получения и обработки. Виды.

Химический состав соли различных видов. Номера помолов. Оценка качества. Дефекты.

Упаковка, маркировка, транспортирование. Условия и сроки хранения.

Уксус. Виды и пищевое использование. Сырье. Способы получения уксуса и уксусной эссенции. Оценка качества. Упаковка, маркировка и транспортирование. Условия и сроки хранения, дефекты.

Пищевые добавки и наполнители. Классификация. Товароведная характеристика.

Минеральные воды. Химический состав и пищевая ценность. Классификация.

Назначение минеральных вод различных видов и типов. Оценка качества.

Упаковка, маркировка, транспортирование. Условия и сроки хранения.

Искусственные минеральные воды.

Плодовые и овощные соки и напитки. Химический состав и пищевая ценность.

Классификация. Сырье. Особенности производства. Факторы, влияющие на качество.

Экспертиза качества. Дефекты. Упаковка, маркировка, транспортирование.

Условия и сроки хранения.

Сиропы и экстракты. Химический состав и пищевая ценность. Особенности их производства и использования. Экспертиза качества. Условия и сроки хранения.

Газированные напитки. Газированная вода, газированные напитки, соки коктейли.

Классификация. Состав. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Ассортимент. Оценка качества. Упаковка и маркировка безалкогольных газированных напитков. Транспортирование. Условия и сроки хранения и реализации. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Стойкость. Хранение.

Напитки брожения. Классификация. Факторы, формирующие качество: сырье, способы производства. Ассортимент. Оценка качества. Дефекты. Причины изменения качества при хранении. Дефекты при транспортировании, хранении и реализации, меры их предупреждения. Напитки из хлебного сырья. Условия реализации в торговле.

Напитки на зерновом сырье. Основное сырье, способы приготовления, качество, ассортимент.

Пиво. Состояние и перспективы производства, потребления и торговли. Классификация. Отличительные особенности основных сортов. Влияние сырья и процессов производства на качество и сохраняемость пива. Ассортимент. Оценка качества. Дефекты пива, причины их возникновения и меры предупреждения. Упаковка, маркировка, транспортирование. Изменение качества при хранении. Стойкость пива. Условия и сроки хранения.

Водка и ликеро-водочные изделия. Классификация. Факторы, формирующие качество: сырье, особенности производства. Ассортимент. Оценка качества. Дефекты. Упаковка, маркировка, хранение, транспортирование алкогольных напитков. Условия, сроки хранения и реализации.

Виноградные вина. Районы виноделия России. Значение вин в питании. Классификация. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства отдельных групп, категорий и типов. Ассортимент. Сущность процессов образования, формирования, созревания, старения и отмирания вина. Дефекты, пороки и болезни вин, возникающие при производстве и хранении. Характеристика отдельных групп виноградных вин. Экспертиза качества виноградных вин.

Натуральные вина. Характеристика сырья. Основные процессы производства белых, красных и розовых натуральных вин различных типов. Ассортимент. Упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения. Оценка качества.

Специальные и ароматизированные вина. Сырье, особенности производства различных категорий и типов вин. Формирование букета.

Игристые вина. Отличительные особенности от тихих вин. Классификация. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Сущность и способы шампанизации. Ассортимент. Оценка качества. Упаковка, маркировка, транспортирование. Условия и сроки хранения. Советское шампанское и игристые мускаты. Производство бутылочным, резервуарным способом и в непрерывном потоке. Прочие игристые вина, их характеристика.

Газированные (шипучие) вина. Характеристика. Особенности производства. Оценка качества.

Плодово-ягодные вина. Характеристика сырья. Отличительные особенности производства по сравнению с виноградными винами: болезни, дефекты и недостатки плодовых вин. Классификация. Ассортимент. Оценка качества. Упаковка, маркировка, хранение. Характеристика отдельных групп.

Коньяк. Общая характеристика. Отличия от водки и виноградных вин. Классификация. Ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, технология. Процессы протекания при выдержке коньячных спиртов.

Изменение качества при хранении. Дефекты коньяков и их причины. Упаковка, маркировка, условия транспортирования и хранения.

Органолептическая оценка алкогольных напитков. Система балльной оценки при определении уровня качества ликеро-водочных изделий, вин и коньяков.

Кондитерские товары Крахмал, ассортимент и его свойства. Характеристика отдельных видов крахмала.

Экспертиза качества, сертификация крахмала и крахмалопродуктов. Крахмал картофельный. Влияние сырья на качество крахмала. Производство картофельного крахмала, влияние отдельных операций на качество крахмала. Сырой и сухой крахмал. Особенности производства и свойства кукурузного крахмала. Экспертиза качества крахмала.

Упаковка, маркировка. Хранение и транспортировка крахмала. Изменение качества крахмала при хранении, дефекты: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения.

Продукты переработки крахмала. Саго. Процесс производства из крахмала. Области применения. Показатели качества и сорта. Сертификация. упаковка и хранение.

Пищевая ценность, химический состав, классификация и ассортимент сахара. Сырье для производства сахара-песка и сахара-рафинада. Основные процессы производства, влияние отдельных операций на качество сахара-песка. Сахар-рафинад. Сущность процесса рафинации. Виды сахара-рафинада. сертификация и экспертиза качества сахара-песка и сахара-рафинада. Хранение и транспортирование. Влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери товаров.

Дефекты сахара-песка и сахара-рафинада, причины их возникновения и методы их предупреждения. Идентифицирующие признаки товаров. Методы оценки качества. Особенности упаковки и маркировки.

Мед. Образование и его созревание. Классификация меда. Химический состав и пищевая ценность. Показатели качества, градация. Хранение. Искусственные условия, сроки и способы. Процессы при хранении, виды потерь. Искусственный, сахарный, падевый мед, фальсификация меда и определение его натуральности. Сертификация и экспертиза качества меда. Безопасность.

Классификация, ассортимент фруктово-ягодных кондитерских изделий. Общая характеристика сырья. Мармелад и пастила. Технология производства отдельных видов.

Сущность процессов, студнеобразования и пенообразования. Факторы, влияющие на эти процессы.

Ассортимент. Пороки и причины их возникновения. Процессы при хранении, виды потерь. Сертификация и экспертиза качества мармеладных и пастильных изделий.

Варенье, джем, повидло, желе, цукаты. Общая характеристика и сорта. Факторы, формирующие качество. Требования к качеству, в том числе и безопасности. Технология производства. Ассортимент. Сертификация и экспертиза качества. Особенности упаковки и маркировки товара.

Идентифицирующие признаки товаров. Дефекты: виды, причины возникновения, признаки и способы обнаружения.

Какао-бобы. Шоколад. Характеристика какао-бобов как основного сырья для производства шоколада и какао-порошка. Химический состав и показатели качества. Экспертиза качества. Шоколад, его производство, химический состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Предреализационная товарная обработка. Хранение, дефекты, причины их возникновения, способы обнаружения и меры предупреждения. Экспертиза качества шоколада, методы оценки качества. Особенности упаковки и маркировки.

Характеристика какао-порошка, виды, химический состав. Факторы, формирующие качество. Процессы производства, условия и сроки хранения. Изменения, происходящие при хранении, виды потерь.

Экспертиза качества какао-порошка: показатели, идентифицирующие признаки.

Влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери товаров. Карамельные и конфетные изделия.

Классификация. Химический состав и пищевая ценность. Общая характеристика, состав и свойства карамельной массы, сущность действия антикристаллизаторов. Идентифицирующие признаки товаров.

Отличие конфет от карамели. Технология производства начинок для карамели и конфетных масс (фруктово-ягодных, пралиновых, молочных, сбивных, жележных, кремовых, ореховых и др.).

Способы формирования конфетных масс и отделки корпусов конфет. Расширение ассортимента. Завертка, упаковка, хранение. Изменение качества при хранении. Причины возникновения дефектов, меры их предупреждения и способы обнаружения. Экспертиза качества конфет и карамели.

Общая характеристика мучных кондитерских изделий. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество.

Печенье и его производство. Влияние на качество готовой продукции сырья, режимов производства. Классификация и ассортимент печенья. Качество печенья, показатели, градация.

Галеты и крекеры. Классификация, отличие от печенья. Особенности производства, ассортимент. Сдобное печенье. Производство, ассортимент и хранение. Экспертиза качества галет, крекеров и сдобного печенья.

Пряничные изделия. Общая характеристика. Виды, производство, классификация и ассортимент заварных и сырцовых пряников. Хранение, условия, сроки и способы. Процессы, происходящие при хранении, виды потерь.

Вафли. Общая характеристика. Классификация и ассортимент. Хранение. Экспертиза качества.

Изучение ассортимента и оценка качества мучных кондитерских изделий. Дефекты:

виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения. Методы оценки качества.

Особенности упаковки и маркировки товаров.

Пищевые жиры.

Пищевая ценность и химический состав жиров.

Классификация пищевых жиров. Показатели качества пищевых жиров: органолептические, физические, физико-химические, химические и микробиологические.

Химические изменения и порча пищевых жиров в процессе производства, реализации и хранения. Гидролиз, прогоркание, окисление, осаливание, высыхание, штафф: сущность процесса, механизм протекания, факторы ускоряющие эти процессы, меры их предупреждения. Антиокислители и синергисты: механизм действия.

Схема производства растительных масел: подготовительные и основные процессы производства. Прессование и экстракция. Особенности получения отдельных видов растительных масел. Рафинация масел: физические, физико-химические, химические методы.

Сравнительная характеристика масел в зависимости от вида рафинации. Влияние способа рафинации на пищевую ценность и устойчивость масел при хранении.

Классификация, химический состав, пищевая ценность. Характеристика животного сырья, схема производства, формирование качества животных топленых жиров в процессе производства. Изменение качества жиров при хранении. Меры по сохранению качества, увеличению сроков хранения и сокращению потерь топленых животных жиров.

Химический состав, пищевая ценность маргаринов. Понятие об эмульсиях и эмульгаторах. Сырье в маргариновом производстве, схема производства маргаринов. Низкокалорийные и наливные маргарины: особенности сырья и технологии производства. Международная классификация маргариновой продукции.

Кулинарные, кондитерские и хлебопекарные жиры, химический состав, классификация, пищевая ценность, назначение.

Сырье, схема производства, расфасовка, упаковка. Характеристика основных видов.

Пороки и дефекты.

Жировые системы специального назначения. Особенности производства. Химический состав. Использование в пищевой промышленности.

Классификация майонезов отечественного и импортного производства, химический состав и пищевая ценность. Сырье, схема производства. Стойкость майонезной эмульсии и факторы, влияющие на нее. Пороки майонезов.

Показатели, определяемые при экспертизе и идентификации растительных масел и масложировых продуктов.

Идентификация сырьевой принадлежности, способа рафинации по органолептическим и физико-химическим показателям. Определение фальсификации растительных масел и масложировых продуктов.

Товароведение комбинированных товаров и функциональных продуктов (ПК8, ПК-11, ПК-19)

Их физиологическое воздействие на организм человека. Виды, полезные свойства, влияние на организм человека

Классификация; ингредиенты, применяемые для обогащения; особенности производства и обогащения функциональными ингредиентами; показатели качества.

Классификация; ингредиенты, применяемые для обогащения; особенности производства и обогащения функциональными ингредиентами; показатели качества.

Классификация; ингредиенты, применяемые для обогащения; особенности производства и обогащения функциональными ингредиентами; показатели качества.

Классификация; ингредиенты, применяемые для обогащения; особенности производства и обогащения функциональными ингредиентами; показатели качества.

Товароведение и экспертиза пищевых и биологически активных добавок (ОПК-5, ПК-9, ПК-19)

Классификация добавок. Понятие пищевых добавок (ПД). Прямые ПД и вспомогательные материалы. Цели введения ПД в сырье, полуфабрикаты и готовую пищевую продукцию. Причины широкого использования ПД.

Российские и международные организации, ответственные за разработку, создание, апробацию, внедрение ПД и снятие их с производства. FAO/ВОЗ и Codex Alimentarius: их статус и основные функции.

Единая цифровая кодификации пищевых добавок. Е-номенклатура. Основные классы ПД по европейской кодификации. Основные законодательные акты и нормативнотехнические документы, регулирующие применение ПД.

Экономические и экологические аспекты применения пищевых добавок. Проблемы применения пищевых добавок (возможные острые или хронические отравления, аллергические реакции, поражения ЦНС и вегетативной нервной системы, мутагенность и канцерогенность ПД).

Меры токсичности веществ. Понятие токсичности и ее основные характеристики.

Основные (базисные) критерии безопасности пищевых добавок (ПДК, ДСД, ДСП). Общие представления о коэффициенте безопасности, о суточном потреблении и условнодопустимом еженедельном потреблении. Порядок и этапы санитарно-эпидемиологической экспертизы новых пищевых добавок. Перечень исследований при токсико-гигиенической оценке пищевых добавок. Алгоритмы оценки безопасности пищевой добавки. Сертификация пищевых добавок.

Общая классификация красителей (натуральные и синтетические). Достоинства

и недостатки. Показатели токсичности и обеспечение безопасности применения. Основные представители. Краткая характеристика, функциональные свойства, возможные побочные эффекты для здоровья человека. Цветокорректирующие материалы. Определение. Основные сходства и отличия от пищевых красителей. Назначение. Общая классификация и представители. Необходимость применения в пищевом производстве. Токсикология нитратов, нитритов, эритрозина, как фиксаторов миоглобина. Фиксаторы окраски растительных пищевых продуктов (моно-ортофосфат натрия, смесь карбоната магния с фосфатом натрия, аскорбиновая кислота, диоксид серы, соли сернистой кислоты). Отбеливатели муки (бромат калия, тиосульфит натрия, цистеин).

Требования к безопасности при применении.

Вкусовые вещества и усилители (оживители) вкуса. Основные сходства и отличия.

Актуальность и проблемы применения. Токсикология и профилактика отравлений.

Соленые вещества. Классификация соли по происхождению, способам добычи и обработки.

Общие сведения о подсластителях. Натуральные и синтетические подсластители.

Токсикология синтетических (интенсивных) подсластителей.

Перечень синтетических подсластителей, запрещенных к применению в РФ.

Основные подсластители широкого применения. Сахарозаменители. Характеристика и основные свойства. Смеси подсластителей. Варианты сочетания. Необходимость и значимость расширения ассортимента смесей подсластителей.

Пищевые кислоты. Назначение. Общая классификация. Перечень пищевых кислот, получаемых путем химического и биотехнологического синтеза и требования безопасности, предъявляемые этим ПД. Основные регуляторы pH-среды. Сходство и различия в сравнении с пищевыми кислотами.

Ароматизаторы. Определение. Классификация по происхождению. Ограничения в применении синтетических ароматизаторов. Требования, предъявляемые экстрактам и эфирным маслам с целью обеспечения безопасности пищевой продукции. Основные эфирные масла, применяемые в РФ.

Консерванты. Назначение и основные свойства. Основные представители, разрешенные в РФ.

Антисептики и коптильные препараты. Понятие определения антисептиков. Назначение и основные свойства. Классификация антисептиков. Побочные (нежелательные) эффекты при их применении. Неорганические и органические ПД: особенности антисептического действия. Основные представители, разрешенные в РФ.

Общие сведения о копчении: определение и назначение. Коптильные препараты: основные технологические свойства. Проблема безопасности и пути

их решения. Ассортимент копченых пищевых продуктов и критерии безопасности.

Определение и отличие от антисептиков. Функциональное назначение.

Обеспечение безопасности при использовании. Общая классификация и основные представители антибиотиков, широко применяемых в мире.

Основные понятия: определение, назначение, свойства, химизм предотвращения окислительной порчи жиров животного и растительного происхождения. Классификация антиокислителей по происхождению. Достоинства и недостатки естественных и синтетических ПД. Обеспечение безопасности при применении. Основные представители, имеющие широкое распространение. Синергисты и синергизм. Общая классификация и взаимосвязь с комплексообразованием.

Определения и характеристика функциональных классов загустителей и гелеобразователей. Основные и дополнительные (по назначению) свойства и функции.

Натуральные загустители, полусинтетические и синтетические: желатин, пектины, агароиды, альгинаты, производные целлюлозы и крахмала, галактоманнаны, полисахариды морских растений.

Гелеобразователи белковой природы. Пути и способы эффективного применения загустителей и гелеобразователей в пищевых технологиях.

Характеристика функционального класса эмульгаторов. Особенности химической природы.

Классификация эмульгаторов. Формирование технологических функций эмульгаторов в зависимости от классификационных признаков.

Поверхностно-активные вещества (ПАВ) – как многокомпонентные смеси широкого назначения.

Основные группы ПАВ (моно- и диглицериды жирных кислот, фосфолипиды и эфиры жирных кислот) и функции (солюбилизация, комплексообразование с крахмалом, взаимодействие с белками, изменение вязкости и т.д.).

Лецитины, производные ацилглицеринов; производные дикарбоновых кислот, эфиры моно- и дисахаридов, сорбита и ксилита.

Эмульгирующие соли. Получение и применение. Современные товарные формы.

Понятие ферментов. Общая классификация. Определение ферментных препаратов (ФП). ФП животного и растительного происхождения. Требования безопасности к ФП, получаемых из непатогенных и малоизвестных микроорганизмов. ФП, получаемые из генетически модифицированных микроорганизмов. Назначение, свойства, требования безопасности и условия ее обеспечения. Проверка ФП на идентичность и чистоту: порядок разработки спецификаций.

Ферментные препараты, используемые в различных отраслях пищевой промышленности РФ. Растительный белок. Сырье, методы и способы выделения. Назначение. Основные формы. Критерии качества и безопасности готовой пищевой продукции. Правовые аспекты применения ФП при

производстве пищевых продуктов.

Перечень классов, входящих в группу пищевых добавок. Разнообразие свойств и технологических функций. Область применения.

Пищевые растворители и пропелленты. Отрасли пищевой промышленности, широко применяющие эти технологические добавки.

Растворители и пропелленты, используемые при экстракции растительных масел, пряностей, ароматических эссенций. Гигиеническая и токсикологическая оценка. Условия обеспечения требований безопасности.

Вещества для улучшения качества муки. Общая классификация пищевых добавок, применяемых в качестве технологических в хлебопечении (в т. ч. улучшители окислительного и восстановительного действия).

Наполнители. Основные технологические функции и назначение. Источники наполнителей. Важность применения их в производстве хлебобулочных, кондитерских изделий и продукции лечебно-профилактического назначения. Основные наполнители, применяемые в РФ.

Разрыхлители. Назначение и функциональные свойства. Хлебопекарные дрожжи и перечень химических разрыхлителей, применяемых в РФ. Полирующие и глазирующие вещества. Общая классификация по происхождению. Области применения. Токсикологические аспекты и условия обеспечения безопасности готовой продукции.

Необходимость применения БАД. Значение БАД в коррекции питания и здоровья.

Характеристика основных компонентов БАД.

Общая классификация, БАД по назначению, эффективности, безопасности.

Нутрицевтики и их функциональная роль в профилактике хронических заболеваний.

Парафармацевтики: характеристика, основные свойства, функциональная роль в механизме регуляторных систем человека.

Пробиотики, пребиотики. Общие сведения и понятия. Основные функции и назначение. Участие в поддержании гомеостаза человеческого организма.

Ассортимент пищевых продуктов, обогащаемых БАД.

Факторы, влияющие на качество БАД (сбалансированность рецептуры, состав и параметры исходного сырья и упаковки, технологическое оборудование, квалификация персонала, условия хранения, транспортирования, реализация).

Сертификация БАД.

БАД: порядок осуществления, службы, основные законодательные акты и нормативно-технические документы. НАССР как система управления безопасностью БАД: основные цели, задачи. Принципы использования системы. Применение системы НАССР за рубежом и в РФ.

Товароведение упаковочных материалов и тары для потребительских товаров (ПК-11, ПК-14, ПК-17)

Определение упаковки. Упаковка и тара. Индивидуальная и групповая упаковка.

Производственная и торговая упаковка. Элементы упаковки: тара, упаковочные материалы, перевязочные материалы.

Основное назначение упаковки. Основные функции упаковки: защита продукции от воздействия факторов окружающей среды, инертность упаковки по отношению к упаковываемой продукции.

Основные требования, предъявляемые к упаковке: эргономические (антропометрические, физиологические, психологические, гигиенические). Надежность упаковки. Эстетические свойства упаковки. Безопасность упаковки: для потребителя; для окружающей среды.

Цели и задачи классификации тары и упаковки. Классификация тары по месту упаковывания, выполняемым функциям, применяемым материалам, устойчивости к внешним механическим воздействиям, принадлежности, кратности использования, форме, габаритам, способам укупорки.

Факторы, формирующие качество полимерной тары. Характеристика полимерных материалов для изготовления упаковки.

Общие свойства полимеров, используемых в производстве тары и упаковки. Характеристика способов производства полимерной тары и упаковки: литье под давлением, экструзия с раздуванием, выдувание из преформ, термоформование: вакуумное, пневматическое, горячее штампование). Дефекты выработки и формования.

Классификация ассортимента полимерной тары и упаковки по различным признакам (назначению, виду, размеру, способу производства, кратности использования, механическим свойствам и др.). Основные виды полимерной тары и упаковки (пакеты, мешки, тубы, флаконы, баночки и др.)

Полимерные материалы, применяемые для производства тары и упаковки (полиэтилен низкой плотности, полиэтилен высокой плотности, линейный полиэтилен низкой плотности, полипропилен, поливинилхлорид, полистирол общего назначения, полистирол ударопрочный, полиэтилентерефталат).

Характеристика полимерных материалов по различным признакам: способы производства полимерных материалов, свойства упаковки из соответствующего материала, виды упаковки и ее назначение.

Маркировка тары и упаковки из полимерных материалов.

Характеристика основных методов, используемых при контроле качества полимерной тары и упаковки.

Общие свойства бумаги и картона, используемых в производстве тары и упаковки.

Основы производства картонно-бумажной тары и упаковки.

Виды материалов, применяемых при производстве картонно-бумажной тары и упаковки. Плоский и гофрированный картон. Типы бумаги.

Классификация ассортимента картонно-бумажной тары и упаковки по различным признакам (назначению, виду, размеру, способу производства, кратности использования, механическим свойствам и др.). Основные виды картонно-бумажной тары и упаковки (пакеты, мешки, пачки, коробки, ящики и др.).

Качество картонно-бумажной тары, находящейся в обращении. Пригодность многооборотной картонно-бумажной тары для повторного использования.

Характеристика основных методов, используемых при контроле качества картоннобумажной тары и упаковки.

Факторы, формирующие качество стеклянной тары. Общая характеристика стекла, и используемого в производстве тары. Основы производства стеклянной тары. Способы декорирования. Дефекты выработки и декорирования.

Классификация ассортимента стеклянной тары и упаковки по различным признакам (назначению, виду, размеру, способу производства, кратности использования, механическим свойствам и др.). Основные виды стеклянной тары и упаковки (флаконы, бутылки,

бутылки, банки, ампулы, пробирки и др.), их применение.

Правила транспортирования товаров, упакованных в стеклянную тару.

Пригодность многооборотной стеклянной тары для повторного использования.

Характеристика основных методов, используемых при контроле качества стеклянной тары и упаковки.

Общие свойства древесины и древесно-плитных материалов, используемых в производстве транспортной тары. Основы производства деревянной тары.

Бондарное производство.

Классификация ассортимента деревянной тары и упаковки по различным признакам (назначению, виду, размеру, способу производства, кратности использования, механическим свойствам и др.). Основные виды деревянной тары и упаковки (бочки, барабаны, ящики, коробки и др.), их применение.

Возвратная деревянная тара.

Маркировка деревянной тары.

Характеристика основных методов, используемых при контроле качества деревянной тары.

Общие свойства металлов и сплавов, используемых в производстве тары и упаковки. Сравнительные свойства алюминия и стальных сплавов. Основы производства металлической тары и упаковки. Дефекты выработки.

Классификация ассортимента металлической тары и упаковки по различным признакам (назначению, виду, размеру, способу производства, кратности использования, механическим свойствам и др.). Основные виды металлической тары и упаковки (банки, барабаны, канистры, бочки, аэрозольные баллоны и др.), их применение.

Маркировка металлической тары.

Характеристика основных методов, используемых при контроле качества

металлической тары и упаковки.

Мерчендайзинг продовольственных товаров (ПК-8, ПК-14)

Мерчендайзинг в розничной торговле и его влияние на эффективное расположение точек продажи. Основные виды выкладки. Правила эффективного расположения товаров на полочном пространстве. Определение оптимального размера выкладки. Контроль за выкладками.

Внутренняя планировка магазина и правила оптимального использования пространства. Виды магазинов. Мерчендайзинг как инструмент эффективного использования торговых площадей. Факторы, формирующие планировку магазина. Коэффициент эффективности использования общей площади магазина. Виды технологической планировки торгового зала. Эффективное размещение и разделение товарных групп. Правило «золотого треугольника». Расположение основных и дополнительных точек продажи. Анализ и оценка правильности размещения отделов.

Атмосфера магазина как фактор эффективной торговли. Основные принципы использования чувственных компонентов в магазине. Факторы, влияющие на продажи в розничных торговых точках: освещение, цвет, музыка, запах. Оформление внутримагазинного пространства. Работа персонала.

Эффективное представление продвигаемых товаров в розничном торговом предприятии. Комплекс продвижения товаров на местах продажи. Эффективная организация ценников на различных местах продажи. Средства оформления мест продажи товара. Роль внутримагазинной рекламы и инструментов стимулирования сбыта. Основные виды и правила размещения рекламных материалов. POS-материалы.

Товарный менеджмент (ОПК-4, ПК-13, ПК-17)

Управление товарными запасами. Понятие товарных запасов и их оборачиваемость.

Норма оборачиваемости. Факторы, влияющие на оборачиваемость товарных запасов.

Средний товарный запас. Уровень запасов продукции.

Контроль уровня запаса товара. Определение минимально допустимого уровня запаса, определение динамики изменения уровня и прогноз момента достижения минимального уровня запаса в будущем. Определение уровня страхового запаса.

Методы оценки товарных запасов. Дефицит и излишки товара: причины и последствия. Способы реализации излишков и неликвидного товара.

Размещение товаров в системе складов. Повышение эффективности использования складских помещений. Контроль сроков годности и реализации отдельных товарных единиц и партий скоропортящихся товаров. Контроль

параметров внешней среды на складах, предназначенных для продукции с особыми условиями хранения.

Управление закупками товара. Стратегия деловых взаимоотношений с поставщиками. Управление поставщиками с целью повышения эффективности закупочной деятельности; методы выбора и оценки поставщиков. Выделение списка ключевых поставщиков.

Определение базовых условий работы торгового предприятия с предприятиями-поставщиками. Типовые требования, предъявляемые к поставщикам. Классификация предприятий-поставщиков и их основная характеристика.

Стратегия закупки товара. Принципы работы и специфика централизованной и децентрализованной системы заказов. Осуществление закупок в режиме «точно в срок».

Возврат товаров поставщикам. Организация службы закупок в розничном торговом предприятии. Бюджет закупок. Составление бюджета при различных системах заказов. Контроль выполнения бюджета и методы корректировки бюджета и плана закупок. Взаиморасчеты с поставщиками, закупочные цены.

Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров (ПК-9, ПК-12, ПК-18)

Понятие идентификации и оценка соответствия: функции, цели и задачи. Виды и методы идентификации. Структура идентификации, критерии идентификации.

Понятие, виды, способы фальсификации и методы ее обнаружения. Объекты фальсификации. Взаимосвязь видов фальсификации товара с его характеристиками. Последствия фальсификации. Предупреждение фальсификации. Средства и методы обнаружения.

Правила и порядок организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности. Идентификация и оценка качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь. Современные методы экспертизы и идентификации товаров.

Закон «О техническом регулировании». Технические регламенты. Обязательное подтверждение соответствия: обязательная сертификация, декларирование о соответствии.

Добровольное подтверждение соответствия. Знаки соответствия, знак обращения на рынке.

Идентификационная характеристика различных групп зерномучных товаров: зерновые культуры, крупы, мука, макаронные и хлебобулочные изделия. Виды фальсификаций зерномучных товаров. Средства и методы обнаружения фальсификации зерномучных товаров.

Идентификационная характеристика различных групп кондитерских изделий:

крахмал, сахар, мед, сахарные и мучные кондитерские изделия, шоколад и какао продукты. Виды фальсификаций кондитерских изделий. Средства и методы обнаружения фальсификации кондитерских изделий.

Идентификационная характеристика различных групп вкусовых товаров: чай, кофе, безалкогольные и алкогольные напитки, пиво. Виды фальсификаций вкусовых товаров.

Средства и методы обнаружения фальсификации вкусовых товаров.

Идентификационная характеристика различных групп молочных продуктов: молоко, кисломолочные продукты, масло коровье, сыры. Виды фальсификаций молочных продуктов. Средства и методы обнаружения фальсификации молочных продуктов.

Идентификационная характеристика различных групп плодоовощных продуктов:

плоды, овощи, продукты переработки плодов и овощей, соковая продукция. Виды фальсификаций плодоовощных продуктов. Средства и методы обнаружения фальсификации плодоовощных продуктов.

Идентификационная характеристика мяса и различных групп мясных продуктов: колбасные изделия, мясные консервы. Виды фальсификаций мясных продуктов. Средства и методы обнаружения фальсификации мясных продуктов.

Идентификационная характеристика пищевых жиров: растительные масла, маргарин, майонез. Виды фальсификаций пищевых жиров. Средства и методы обнаружения фальсификации пищевых жиров.

Идентификационная характеристика рыбы и различных групп рыбных продуктов.

Виды фальсификаций рыбных продуктов. Средства и методы обнаружения фальсификации рыбных продуктов.

Методические материалы, определяющие процедуру оценивания результатов освоения компетенций, проверяемых на государственном экзамене

Процедура оценивания результатов освоения образовательной программы включает в себя оценку уровня сформированности общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций у студента при сдаче государственного экзамена.

Уровень сформированности компетенции (одной или нескольких) определяется по качеству ответов на вопросы экзаменационного билета и дополнительных вопросов членов государственной экзаменационной комиссии.

При сдаче государственного экзамена: профессиональные знания студента могут проверяться при ответе на теоретические вопросы, степень владения профессиональными умениями – при решении ситуационных

задач и других заданий.

Результаты государственного экзамена заносятся каждым членом государственной экзаменационной комиссии в лист экзаменатора. При обсуждении результатов государственного экзамена по каждому студенту заслушивается мнение всех членов государственной экзаменационной комиссии, коллегиально определяется уровень сформированности компетенций студента и выставляется оценка.

После окончания государственного экзамена, заполненные и подписанные членами государственной экзаменационной комиссии листы экзаменатора, сдаются секретарю государственной экзаменационной комиссии.

Обобщение результатов оценки государственного аттестационного испытания

Итоговая оценка прохождения государственного аттестационного испытания является комплексным показателем, отражающим освоение компетенций на основе подтвержденного уровня по каждому оценочному средству, ответы на вопросы членов ГЭК.

Итоговая оценка рассчитывается как среднее арифметическое оценок, определяющих уровень сформированности компетенций, выставленных каждым членом ГЭК по итогам прохождения итогового испытания каждым отдельным выпускником.

Оценочные листы составляются на каждого выпускника:

- для каждого члена ГЭК;
- сводный оценочный лист уровня сформированности компетенций.

По результатам оценок отдельных членов ГЭК формируется сводный оценочный лист. Оценочные листы хранятся в течение года после завершения итогового испытания.

Оценочный лист уровня сформированности компетенций отдельным членом ГЭК

Оценочное средство	Компетенции	Уровень оценки
Ответы на вопросы экзаменационных билетов	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19	«отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»

Ответы на вопросы членов ГЭК	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19	«отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»
Средняя оценка уровня освоения компетенций	х	Рассчитывается как среднее

Член ГЭК

Ф.И.О

**Сводный оценочный лист уровня сформированности компетенций
(оценка выставляется по пятибалльной шкале)**

Оценочное средство	Компетенции	Уровень освоения				
		Член ГЭК		Член ГЭК	Председатель	Итого
Ответы на вопросы экзаменационных билетов	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19	«отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»				
Ответы на вопросы членов ГЭК	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19	«отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»				Рассчитывается как среднее арифметическое по оценочному средству
Итоговая оценка уровня освоения компетенций						Рассчитывается как среднее арифметическое итогового результата по оценочным средствам

Председатель ГЭК _____ Ф.И.О.

При необходимости определения уровня сформированности (У) по критериям: пороговый, продвинутый, высокий (превосходный), среднее значение вычисляется до десятых долей, перевести в проценты и определить уровень, используя приведенную таблицу.

4. Требования к выполнению выпускной квалификационной (бакалаврской) работы

Выпускная квалификационная работа имеет своей целью систематизацию, обобщение и закрепление теоретических знаний, практических умений, общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций выпускника. В выпускной квалификационной работе должны быть продемонстрированы: высокий уровень профессиональных (теоретических и прикладных) знаний по направлению и способность их применения для решения научных и практических задач; методическую подготовленность, владение навыками и умениями профессиональной деятельности; профессиональную готовность к самостоятельной практической деятельности.

Тематика и содержание выпускной квалификационной работы должны соответствовать уровню компетенций, полученных выпускником в объеме дисциплин профессионального цикла ОПОП бакалавра. Студент при защите выпускной квалификационной работы должен раскрыть свой потенциал и показать не только те знания, которые он получил в процессе обучения, но и знания, приобретенные им в процессе самостоятельной работы.

К выполнению бакалаврской работы допускаются студенты, завершившие полный курс обучения по основной профессиональной программе и успешно прошедшие все предшествующие аттестации, предусмотренные учебным планом, включая государственный экзамен по направлению подготовки.

Программа определяет принципы и требования к написанию выпускной квалификационной работы, обязательные для каждого студента. Они включают в себя единые требования к содержанию, структуре и объему выпускной квалификационной работы, определяют порядок выбора и утверждения темы выпускной квалификационной работы, организацию ее выполнения и защиты, критерии оценки выпускной квалификационной работы.

4.1 Цель выполнения выпускной квалификационной (бакалаврской) работы и требования, предъявляемые к ней

ФГОС ВО по направлениям подготовки 38.03.07 «Товароведение» (квалификация (степень) «Бакалавр»), утвержденные Министерством образования и науки Российской Федерации, предусматривается выполнение выпускной квалификационной (бакалаврской) работы.

Цель ВКР – оценка готовности выпускника к самостоятельной работе на

предприятиях питания, в научно-исследовательских организациях, производственных, государственных структурах и других сферах деятельности в соответствии с направлением и профилем подготовки.

ВКР выполняется на базе теоретических знаний и практических навыков, полученных выпускником в течение всего срока обучения. При этом она должна быть преимущественно ориентирована на знания, умения и навыки, полученные в процессе изучения дисциплин (модулей) и прохождения практик.

Выпускная квалификационная работа должна представлять собой законченную разработку на заданную тему, свидетельствующую об умении выпускника работать с литературой, обобщать и анализировать фактический материал, используя теоретические знания и практические навыки, полученные при освоении основной профессиональной образовательной программы, содержащую элементы научного исследования.

Основными задачами выпускной квалификационной работы являются:

- обоснование актуальности и значимости темы работы;
- умение пользоваться современной методикой решения практических задач или вопросов, поставленных в выпускной квалификационной работе;
- обоснование практической значимости и направленности рекомендации и предложений, разработанных обучающимся;
- обобщение полученных в результате проведенных исследований материалов и формулирование выводов;
- выявление умения самостоятельно работать с научной литературой, правильно цитировать и делать ссылки на источники;
- умение грамотно, четко и логически обоснованно излагать свои мысли и результаты исследования, обобщать расчеты, строить графики и диаграммы результатам полученных показателей, используя возможности компьютерной обработки информации.

Практическое решение перечисленных выше цели и соответствующих ей задач обуславливает выполнение обучающимся следующих требований к выпускной квалификационной работе:

- наличие новизны и актуальности, соответствие современному состоянию и перспективам развития в области товароведения и экспертизы;
- практическая значимость проведенного исследования;
- положения выпускной квалификационной работы должны основываться на фактическом материале, собранном обучающимся в период производственной практики по

получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности и производственной преддипломной практики;

- все выводы должны формулироваться по результатам проведенного анализа, быть обоснованными, опираться на законодательно-нормативную базу.

Выполнение выпускной квалификационной работы включает ряд последовательно осуществляемых основных этапов:

- прикрепление к научному руководителю выпускной квалификационной работы;

- выбор и утверждение темы ВКР;

- подбор литературы по теме исследования;

- выдача задания на выпускную квалификационную работу;

- практическая реализация цели и задач выпускной квалификационной работы;

- оформление ВКР;

- подготовка выпускной квалификационной работы к защите;

- защита выпускной квалификационной работы.

Общими требованиями к ВКР являются:

- четкость построения работы, структурированность текста;

- логическая последовательность изложения материала;

- краткость и точность формулировок, исключающих возможность субъективного и

- неоднозначного толкования;

- аргументированность суждений и умозаключений;

- конкретность изложения результатов работы;

- доказательность выводов и обоснованность рекомендаций.

Выполнение выпускной квалификационной работы включает следующие этапы:

1. выбор и закрепление темы выпускной квалификационной работы, оформление задания на выполнение бакалаврской работы;

2. подготовка рукописи выпускной квалификационной работы;

3. подготовка выпускной квалификационной работы к защите;

4. защита перед Государственной экзаменационной комиссией (ГЭК).

4.2 Выбор темы выпускной квалификационной (бакалаврской) работы

Тематика выпускных квалификационных работ разрабатывается выпускающей кафедрой, рассматривается на заседании кафедры и утверждается деканом экономического факультета. Перечень тем выпускных квалификационных работ бакалавров ежегодно обновляется и доводится до студентов.

Выбор темы выпускной квалификационной работы имеет важное значение. Студенты выбирают тему самостоятельно в соответствии со своими научными интересами, с учетом возможностей сбора конкретного материала на базе практики.

При выборе темы выпускной квалификационной работы студент должен исходить из своих научных и практических интересов, учитывать возможности использования ранее проводимых им разработок данной проблемы. Практика показывает, что более качественные работы предъявляют студенты, которые разрабатывают эти проблемы в курсовых работах, выступлениях, докладах и к

моменту написания выпускной квалификационной работы имеют накопленный материал.

В отдельных случаях студент может самостоятельно предложить тему, не включенную в примерную тематику, или несколько изменить ее название, обосновав при этом важность и целесообразность ее разработки и написав соответствующее заявление.

Закрепление темы производится на основе заявления на имя заведующего выпускающей кафедры (прил. 3), в котором излагается просьба закрепить за ним избранную тему. На основании заявления студентов издается приказ академии о закреплении тем выпускных квалификационных работ.

В соответствии с темой выпускной квалификационной работы студенту выдается задание. В нем указываются цель, название разделов работы, тема углубленной проработки, перечень таблиц и графических материалов.

Для руководства выпускной квалификационной (бакалаврской) работой назначается научный руководитель из числа преподавателей, при необходимости для научного руководства могут привлекаться работники научно-исследовательских учреждений, высококвалифицированные специалисты предприятий и организаций, имеющие достаточную теоретическую подготовку и богатый опыт практической работы. Руководитель выпускной квалификационной работы осуществляет методическое руководство его подготовкой. Он помогает студенту в организации процесса написания работы, составляет задание для подготовки выпускной квалификационной работы, оказывает методическую и консультационную помощь при составлении плана, источников литературы, подборе практического материала, контролирует полноту и содержание материала глав, дает отзыв на выпускную квалификационную работу, готовит студента к защите. Научный руководитель утверждается приказом академии одновременно с закреплением тем выпускных квалификационных работ за исполнителями.

Научный руководитель:

- формулирует тему бакалаврской работы;
- выдает задание на бакалаврскую работу;
- составляет совместно со студентом календарный план подготовки ВКР и контролирует его выполнение;
- консультирует студента, оказывает ему помощь на всех этапах выполнения ВКР;
- готовит для ГЭК письменный отзыв по итогам выполнения ВКР (по установленной форме).

4.3 Порядок написания, структура и содержание выпускной квалификационной (бакалаврской) работы

Бакалаврская работа представляет собой самостоятельное и логически завершенное исследование небольшого объема или решение частной задачи, отвечающей тематике направления. Главным содержанием бакалаврской

работы может стать реферативный обзор по научным публикациям. В обзоре должны быть подробно рассмотрены и квалифицированно проанализированы новые технологии и устройства или научно-технические достижения, актуальные для областей, тематически связанных с направлением подготовки. Бакалаврские работы могут быть основаны на обобщении результатов курсовых работ и проектов, выполненных студентом на завершающем этапе теоретического обучения.

Структура выпускной квалификационной работы включает:

1. титульный лист (прил. 5);
2. задание на выпускную квалификационную работу (прил. 4);
3. содержание;
4. введение;
5. основную часть, как правило, состоящую из 2-3-х глав;
6. заключение;
7. список использованных источников;
8. приложения.

Объем ВКР бакалавра должен быть в пределах 60-70 страниц печатного текста. Указанный объем относится к текстовой части работы. Список использованных источников и приложения к работе в этом объеме не учитываются.

Введение. Во введении обосновывается выбор темы, показывается ее актуальность, формулируется проблема и круг вопросов, необходимых для ее решения; определяется цель работы с ее расчленением на взаимосвязанный комплекс задач, подлежащих решению для раскрытия темы; указывается объект исследования, а также временной период исследования. Необходимо также определить теоретическую и методическую основы ВКР. Следует указать используемые методы анализа, основные группы используемых информационных источников и т.д.

Основная часть ВКР должна включать 4 раздела. Для обеспечения целевой направленности работы необходимо четко формулировать цели и задачи каждого раздела и подраздела (соотносимые с целями и задачами ВКР, сформулированными во введении).

В основной части ВКР приводятся данные, отражающие сущность, методику и основные результаты исследования.

Содержательно разделы, как правило, включают в себя:

- анализ истории вопроса и его современного состояния, обзор литературы по исследуемой проблеме, представление различных точек зрения и обоснование позиций автора исследования, анализ и классификацию привлекаемого материала на базе избранной обучающимся методики исследования;
- описание процесса теоретических и (или) экспериментальных исследований, методов исследований, объектов исследований;
- обобщение и оценку результатов исследований, включающих оценку полноты решения поставленной задачи и предложения по дальнейшим

направлениям работ, оценку достоверности полученных результатов и их сравнение с аналогичными результатами отечественных и зарубежных работ;

В конце каждого раздела и подраздела следует обобщить материал в соответствии с целями и задачами исследования, сформулировать выводы и достигнутые результаты.

В заключении логически последовательно излагаются теоретические и практические выводы и предложения, к которым пришел студент в результате исследования. Они должны быть краткими и четкими, дающими полное представление о содержании, значимости, обоснованности и эффективности разработок. Пишутся они тезисно (по пунктам) и должны отражать основные выводы по теории вопроса, по проведенному анализу и всем предлагаемым направлениям решения проблемы с оценкой их эффективности по конкретному объекту исследования (примерный объем 3-5 стр.).

Список использованных источников заканчивает изложение текста работы. В него включают только те издания, которые действительно были изучены и использованы в процессе подготовки работы.

Необходимым условием является наличие в списке использованных источников актуальных публикаций (год издания которых не превышает 3 лет).

Приложения включаются в качестве вспомогательного материала к основному содержанию работы, подтверждающего отдельные положения, выводы, предложения.

В процессе подготовки работы студент периодически, в установленные сроки консультируется с научным руководителем от кафедры. При необходимости может получить консультацию от преподавателей других кафедр, специалистов, обладающих высоким профессионализмом в области исследуемого вопроса. В этих случаях студенту оказывается содействие со стороны непосредственных руководителей работы.

Написанные рабочие главы работы в установленные сроки представляются научному руководителю, которые с его письменными замечаниями своевременно возвращаются студенту на доработку.

4.4 Оформление выпускной квалификационной (бакалаврской) работы

Выпускные квалификационные работы представляются на кафедру в бумажном варианте, набранном на компьютере шрифтом 14 «TimesNewRoman» через полуторный интервал. **К бумажному варианту обязательно прилагается электронный вариант.**

Текст работы распечатывается на одной стороне листа формата А4 с соблюдением следующих размеров полей: слева – 30 мм, справа – 15 мм, верхнее – 20 мм, нижнее – 20 мм. Абзацный отступ – 1,25 см.

Текст работы делится на главы, внутри глав на параграфы (2-3 параграфа). Названия глав и параграфов печатаются строчными буквами, кроме первой прописной и выделяются жирным. Главы и параграфы нумеруются арабскими цифрами, после номера ставится точка. Номер соответствующих

аналогичных кредитных инструментов, в процентах;

PP – сумма уплачиваемого процента в конкретном интервале (n) кредитного периода;

$ОД$ – сумма амортизируемого основного долга в конкретном интервале (n) кредитного периода;

$БК$ – общая сумма банковского кредита, привлекаемого предприятием;

i – средняя ставка процента за кредит, сложившаяся на финансовом рынке по аналогичным кредитным инструментам, выраженная десятичной дробью;

n – кредитного периода, по которому осуществляется платеж средств коммерческому банку;

t – общая продолжительность кредитного периода, выраженная числом входящих в него интервалов.

Приложения располагаются в порядке упоминания их в тексте. Они состоят из таблиц, форм отчетности, схем большого формата. Каждое приложение имеет заголовок, начинается с новой страницы и нумеруются, например: «Приложение 5».

Список использованных источников включает в себя перечень литературы и других источников, использованных при выполнении выпускной квалификационной работы. Каждый источник дается строго в соответствии с его наименованием, с указанием места издания, издательства, года издания и количества страниц (прил. 9).

Ссылки на использованные источники следует указывать в тексте работы порядковым номером по списку использованных источников, выделенным в квадратные скобки с указанием номера страницы. Например: [5, с. 121-123]

Подпись и дата завершения работы ставятся на последнем листе заключения.

4.5 Подготовка и защита выпускной квалификационной (бакалаврской) работы

Оформленная выпускная квалификационная (бакалаврская) работа, включающая задание на выполнение выпускной квалификационной работы и подписанная автором, представляется руководителю не позднее чем за 3 недели до защиты. После просмотра и одобрения работы руководитель подписывает ее и вместе со своим письменным отзывом (прил. 6) представляет заведующему кафедрой за две недели до защиты (в сроки указанные заведующей кафедрой для очной и заочной форм обучения). Выпускная квалификационная работа, допущенная выпускающей кафедрой к защите, о чем заведующий кафедрой заверяет своей подписью, направляется на рецензию. В рецензии дается оценка выполненной работы по пятибалльной системе. Содержание рецензии должно давать действительные обоснования для той или иной оценки (прил. 7).

В качестве рецензентов привлекаются высококвалифицированные специалисты организаций и предприятий, различных научных учреждений, преподаватели учебных заведений (за исключением преподавателей кафедры,

где выполнена выпускная квалификационная работа). После рецензии не разрешается вносить в выпускную квалификационную работу никакие дополнения и изменения.

Выпускные квалификационные работы остаются до защиты на кафедре и направляются в Государственную экзаменационную комиссию (ГЭК) в день защиты студента.

Обязательным является использование в качестве иллюстраций к докладу раздаточного материала и компьютерных презентаций (PowerPoint).

Раздаточный материал включает таблицы, схемы, графики, иллюстрирующие доклад студента во время его защиты.

Раздаточный материал оформляется на листах формата А4 и брошюруется. Количество экземпляров определяется числом членов Государственной экзаменационной комиссии.

4.6 Примерный порядок защита выпускной квалификационной (бакалаврской) работы

Защита выпускной квалификационной (бакалаврской) работы проводится на открытом заседании Государственной экзаменационной комиссии (ГЭК). Для изложения содержания выпускной квалификационной работы студент готовит доклад, рассчитанный на выступление в течение 7-10 минут. Как правило, он строится в той же последовательности, в какой выполнена работа. Однако основную часть выступления должны составлять конструктивные разработки, конкретные предложения автора. Более полное обоснование дается тем предложениям, которые рекомендуются для внедрения в практику.

После доклада присутствующие члены ГЭК задают студенту вопросы, на которые он дает краткие, четко аргументированные ответы. Затем зачитываются отзывы руководителя и рецензия на работу, с которыми студент знакомится не менее чем за неделю до защиты. При защите желательно присутствие руководителя и рецензента. Студент отвечает на замечания рецензента.

5. Фонд оценочных средств защиты выпускной квалификационной (бакалаврской) работы

5.1 Планируемые результаты освоения компетенций в результате освоения ОПОП ВО

Планируемые результаты обучения (показатели освоения компетенции)	Критерии оценивания результатов обучения			
	Низкий (допороговый) компетенция не сформирована	Пороговый	Базовый	Продвинутый

ОК-1 Знать: основные направления и содержание фи лософских знаний по современным проблемам общественного развития	Фрагментарные знания основных направлений и содержания философских знаний по современным проблемам общественного развития	Общие, но не структурированные знания основных направлений и содержания философских знаний по современным проблемам общественного развития	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания основных направлений и содержания философских знаний по современным проблемам общественного развития	Полные систематическ ие знания основных направлений и содержания философских знаний по современным проблемам общественног о развития
Уметь: использовать основы философских знаний для формирования мировоззренчес кой позиции	Частично освоенное умение использовать основы философских знаний для формирования мировоззренчес кой позиции	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	Сформированн ое умение использовать основы философских знаний для формирования мировоззренче ской позиции
Владеть: навыками философского мышления и опытом применения философских знаний для формирования мировоззренчес кой позиции	Поверхностное владение навыками философского мышления и опытом применения философских знаний для формирования мировоззренчес кой позиции	Удовлетворительн ое владение навыками философского мышления и опытом применения философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	Хорошее владение навыками философского мышления и опытом применения философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	Полноценное владение навыками философского мышления и опытом применения философских знаний для формирования мировоззренче ской позиции

<u>ОК-2</u> Знать: закономерности и этапы исторического процесса, основные законы развития общественных процессов	Фрагментарные знания закономерностей и этапов исторического процесса, основных законов развития общественных процессов	Общие, но не структурированные знания закономерностей и этапов исторического процесса, основных законов развития общественных процессов	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания закономерностей и этапов исторического процесса, основных законов развития общественных процессов	Полные, систематические знания закономерностей и этапов исторического процесса, основных законов развития общественных процессов
Уметь: обосновать свою гражданскую позицию по государственно-правовой, политической, экономической и иной проблематике на основе критической оценки исторической информации	Частично освоенное умение обосновать свою гражданскую позицию по государственно-правовой, политической, экономической и иной проблематике на основе критической оценки исторической информации	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение обосновать свою гражданскую позицию по государственно-правовой, политической, экономической и иной проблематике на основе критической оценки исторической информации	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение обосновать свою гражданскую позицию по государственно-правовой, политической, экономической и иной проблематике на основе критической оценки исторической информации	Сформированное умение обосновать свою гражданскую позицию по государственно-правовой, политической, экономической и иной проблематике на основе критической оценки исторической информации
Владеть: навыками анализа исторической информации для формирования гражданской позиции	Поверхностное владение навыками анализа исторической информации для формирования гражданской позиции	Удовлетворительное владение навыками анализа исторической информации для формирования гражданской позиции	Хорошее владение навыками анализа исторической информации для формирования гражданской позиции	Полноценное владение навыками анализа исторической информации для формирования гражданской позиции
<u>ОК-3</u> Знать: основы экономических знаний и области их применения в различных сферах деятельности	Фрагментарные знания основы экономических знаний и области их применения в различных сферах деятельности	Общие, но не структурированные знания основы экономических знаний и области их применения в различных сферах деятельности	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания основы экономических знаний и области их применения в различных сферах деятельности	Полные, систематические знания основы экономических знаний и области их применения в различных сферах деятельности

Уметь: применять экономические подходы для решения задач в различных сферах деятельности	Частично освоенное умение применять экономические подходы для решения задач в различных сферах деятельности	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение применять экономические подходы для решения задач в различных сферах деятельности	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение применять экономические подходы для решения задач в различных сферах деятельности	Сформированное умение применять экономические подходы для решения задач в различных сферах деятельности
Владеть: навыками экономических вычислений для использования в различных сферах деятельности	Поверхностное владение навыками экономических вычислений для использования в различных сферах деятельности	Удовлетворительное владение навыками экономических вычислений для использования в различных сферах деятельности	Хорошее владение навыками экономических вычислений для использования в различных сферах деятельности	Полноценное владение навыками экономических вычислений для использования в различных сферах деятельности
ОК-4 Знать: основные правовые нормы действующего законодательства, регулирующие отношения в различных сферах деятельности и позволяющие осуществлять законные действия с соблюдением требований правовых регламентаций	Фрагментарные знания об основных правовых нормах действующего законодательства, регулирующих отношения в различных сферах деятельности и позволяющих осуществлять законные действия с соблюдением требований правовых регламентаций	Общие, не структурированные знания об основных правовых нормах действующего законодательства, регулирующих отношения в различных сферах деятельности и позволяющих осуществлять законные действия с соблюдением требований правовых регламентаций	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания об основных правовых нормах действующего законодательства, регулирующих отношения в различных сферах деятельности и позволяющих осуществлять законные действия с соблюдением требований правовых регламентаций	Полные, систематические знания об основных правовых нормах действующего законодательства, регулирующих отношения в различных сферах деятельности и позволяющих осуществлять законные действия с соблюдением требований правовых регламентаций
Уметь: использовать основы правовых знаний для принятия адекватных, безрисковых решений в различных сферах деятельности	Частично освоенное умение использовать основы правовых знаний для принятия адекватных, безрисковых решений в различных сферах деятельности	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение использовать основы правовых знаний для принятия адекватных, безрисковых решений в различных сферах деятельности	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать основы правовых знаний для принятия адекватных, безрисковых решений в различных сферах деятельности	Сформированное умение использовать основы правовых знаний для принятия адекватных, безрисковых решений в различных сферах деятельности

		рах деятельности	тельности	
Владеть: навыками анализа и позитивного опыта применения правовых актов, регулирующих отношения в различных сферах деятельности	Поверхностное владение навыками анализа и позитивного опыта применения правовых актов, регулирующих отношения в различных сферах деятельности	Удовлетворительное владение навыками анализа и позитивного опыта применения правовых актов, регулирующих отношения в различных сферах деятельности	Хорошее владение навыками анализа и позитивного опыта применения правовых актов, регулирующих отношения в различных сферах деятельности	Полноценное владение навыками анализа и позитивного опыта применения правовых актов, регулирующих отношения в различных сферах деятельности
<u>ОК-5</u> Знать: русский и иностранные языки в объеме, необходимом для получения и передачи информации требуемого содержания в процессе межличностного и межкультурного взаимодействия	Фрагментарные знания русского и иностранного языков в объеме, необходимом для получения и передачи информации требуемого содержания в процессе межличностного и межкультурного взаимодействия	Общие, не структурированные знания русского и иностранного языков в объеме, необходимом для получения и передачи информации требуемого содержания в процессе межличностного и межкультурного взаимодействия	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания русского и иностранного языков в объеме, необходимом для получения и передачи информации требуемого содержания в процессе межличностного и межкультурного взаимодействия	Полные, систематические знания русского и иностранных языков в объеме, необходимом для получения и передачи информации требуемого содержания в процессе межличностного и межкультурного взаимодействия
Уметь: использовать русский и иностранные языки в устной и письменной формах для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Частично освоенное умение использовать русский и иностранные языки в устной и письменной формах для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение использовать русский и иностранные языки в устной и письменной формах для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать русский и иностранные языки в устной и письменной формах для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Полностью сформированное умение использовать русский и иностранные языки в устной и письменной формах для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
Владеть: устными и письменными коммуникативными навыками в процессе межличностного и межкультурного взаимодействия на русском и иностранном языках	Поверхностное владение устными и письменными коммуникативными навыками в процессе межличностного и межкультурного взаимодействия на русском и иностранном языках	Удовлетворительное владение устными и письменными коммуникативными навыками в процессе межличностного и межкультурного взаимодействия на русском и иностранном языках	Хорошее владение устными и письменными коммуникативными навыками в процессе межличностного и межкультурного взаимодействия на русском и иностранном языках	Полноценное владение устными и письменными коммуникативными навыками в процессе межличностного и межкультурного взаимодействия на русском и иностранном языках

ОК-6 Знать: правила работы в коллективе и условия форми-	Фрагментарные знания правил работы в коллективе и условий формирования толерант-	Общие, не структурированные знания правил работы в коллективе и условий формиро-	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания правил работы в коллек-	Полные, систематические знания правил работы в коллективе и условий формирования
рования толерантного отношения к социальным, этническим, конфессиональным, культурным различиям его членов	ного отношения к социальным, этническим, конфессиональным, культурным различиям его	вания толерантного отношения к социальным, этническим, конфессиональным, культурным различиям его	тиве и условий формирования толерантного отношения к социальным, этническим, конфессиональным, культурным различиям его	толерантного отношения к социальным, этническим, конфессиональным, культурным различиям его
Уметь: эффективно работать в коллективе, толерантно взаимодействуя с сотрудниками и учитывая их социальные, этнические, конфессиональные и культурные особенности поведения и отношения к профессиональным обязанностям	Частично освоенное умение эффективно работать в коллективе, толерантно взаимодействуя с сотрудниками и учитывая их социальные, этнические, конфессиональные и культурные особенности поведения и отношения к профессиональным обязанностям	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение эффективно работать в коллективе, толерантно взаимодействуя с сотрудниками и учитывая их социальные, этнические, конфессиональные и культурные особенности поведения и отношения к профессиональным обязанностям	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение эффективно работать в коллективе, толерантно взаимодействуя с сотрудниками и учитывая их социальные, этнические, конфессиональные и культурные особенности поведения и отношения к профессиональным обязанностям	Полностью сформированное умение эффективно работать в коллективе, толерантно взаимодействуя с сотрудниками и учитывая их социальные, этнические, конфессиональные и культурные особенности поведения и отношения к профессиональным обязанностям
Владеть: навыками по поддержанию рабочей обстановки, предупреждению и решению конфликтных ситуаций в коллективе на основе толерантного восприятия социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий сотрудников	Поверхностное владение навыками по поддержанию рабочей обстановки, предупреждению и решению конфликтных ситуаций в коллективе на основе толерантного восприятия социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий сотрудников	Удовлетворительное владение навыками по поддержанию рабочей обстановки, предупреждению и решению конфликтных ситуаций в коллективе на основе толерантного восприятия социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий сотрудников	Хорошее владение навыками по поддержанию рабочей обстановки, предупреждению и решению конфликтных ситуаций в коллективе на основе толерантного восприятия социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий сотрудников	Полноценное владение навыками по поддержанию рабочей обстановки, предупреждению и решению конфликтных ситуаций в коллективе на основе толерантного восприятия социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий сотрудников

<u>ОК-7</u> Знать: содержание процессов самоорганизации и самообразования, способы их реализации и совершенствования	Фрагментарные знания о содержании процессов самоорганизации и самообразования, способах их реализации и совершенствования	Общие, не структурированные знания о содержании процессов самоорганизации и самообразования, способах их реализации и совершенствования	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания о содержании процессов самоорганизации и самообразования, способах их реализации и совершенствования	Полные, систематические знания о содержании процессов самоорганизации и самообразования, способах их реализации и совершенствования
Уметь: выявлять и характеризовать	Частично освоенное умение выявлять и характеризовать	В целом успешное, но не систематически осуществляемое	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы	Сформированное умение выявлять и характеризовать
проблемы самоорганизации, формулировать цели самообразования, обеспечивать условия их достижения	звать проблемы самоорганизации, формулировать цели самообразования, обеспечивать условия их достижения	мое умение выявлять и характеризовать проблемы самоорганизации, формулировать цели самообразования, обеспечивать условия их достижения	лы умение выявлять и характеризовать проблемы самоорганизации, формулировать цели самообразования, обеспечивать условия их достижения	проблемы самоорганизации, формулировать цели самообразования, обеспечивать условия их достижения
Владеть: приемами формирования индивидуально-личностных и профессиональных качеств, способствующих самоорганизации и самообразованию	Поверхностное владение приемами формирования индивидуально-личностных и профессиональных качеств, способствующих самоорганизации и самообразованию	Удовлетворительное владение приемами формирования индивидуально-личностных и профессиональных качеств, способствующих самоорганизации и самообразованию	Хорошее владение приемами формирования индивидуально-личностных и профессиональных качеств, способствующих самоорганизации и самообразованию	Полноценное владение приемами формирования индивидуально-личностных и профессиональных качеств, способствующих самоорганизации и самообразованию
<u>ОК-8</u> Знать: средства и методы физической культуры, возможности и значение их применения для обеспечения полноценной и социальной и профессиональной деятельности	Фрагментарные знания о средствах и методах физической культуры, возможностях и значении их применения для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Общие, не структурированные знания о средствах и методах физической культуры, возможностях и значении их применения для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания о средствах и методах физической культуры, возможностях и значении их применения для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Полные, систематические знания о средствах и методах физической культуры, возможностях и значении их применения для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

Уметь: использовать методы и средства физической культуры для полноценного, активного и регулярного выполнения социальных и профессиональных обязанностей	Частично освоенное умение использовать методы и средства физической культуры для полноценного, активного и регулярного выполнения социальных и профессиональных обязанностей	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение использовать методы и средства физической культуры для полноценного, активного и регулярного выполнения социальных и профессиональных обязанностей	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать методы и средства физической культуры для полноценного, активного и регулярного выполнения социальных и профессиональных обязанностей	Сформированное умение использовать методы и средства физической культуры для полноценного, активного и регулярного выполнения социальных и профессиональных обязанностей
Владеть: методами и средствами физической культуры, и положительным стимулированным опытом их применения при осуществлении социальной и профессиональной деятельности	Поверхностное владение методами и средствами физической культуры, и положительным стимулированным опытом их применения при осуществлении социальной и профессиональной деятельности	Удовлетворительное владение методами и средствами физической культуры, и положительным стимулированным опытом их применения при осуществлении социальной и профессиональной деятельности	Хорошее владение методами и средствами физической культуры, и положительным стимулированным опытом их применения при осуществлении социальной и профессиональной деятельности	Полноценное владение методами и средствами физической культуры, и положительным стимулированным опытом их применения при осуществлении социальной и профессиональной деятельности
ОК-9 Знать: виды, причины возникновения, механизмы воздействия, меры предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций	Фрагментарные знания о видах, причинах возникновения, механизмах воздействия, мерах предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций	Общие, не структурированные знания о видах, причинах возникновения, механизмах воздействия, мерах предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания о видах, причинах возникновения, механизмах воздействия, мерах предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций	Полные, систематические знания о видах, причинах возникновения, механизмах воздействия, мерах предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций
Уметь: оказывать первую помощь пострадавшим и выбирать методы защиты от вредных и опасных факторов в чрезвычайных ситуациях с целью обеспечения безопасности жизнедеятельности	Частично освоенное умение оказывать первую помощь пострадавшим и выбирать методы защиты от вредных и опасных факторов в чрезвычайных ситуациях с целью обеспечения безопасности жизнедеятельности	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение оказывать первую помощь пострадавшим и выбирать методы защиты от вредных и опасных факторов в чрезвычайных ситуациях с целью обеспечения безопасности жизнедеятельности	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы оказывать первую помощь пострадавшим и выбирать методы защиты от вредных и опасных факторов в чрезвычайных ситуациях с целью обеспечения безопасности жизнедеятельности	Сформированное умение оказывать первую помощь пострадавшим и выбирать методы защиты от вредных и опасных факторов в чрезвычайных ситуациях с целью обеспечения безопасности жизнедеятельности

Владеть: приемами оказания первой помощи пострадавшим, основными методами защиты производственного персонала и населения в чрезвычайных ситуациях	Поверхностное владение приемами оказания первой помощи пострадавшим, основными методами защиты производственного персонала и населения в чрезвычайных ситуациях	Удовлетворительное владение приемами оказания первой помощи пострадавшим, основными методами защиты производственного персонала и населения в чрезвычайных ситуациях	Хорошее владение приемами оказания первой помощи пострадавшим, основными методами защиты производственного персонала и населения в чрезвычайных ситуациях	Полноценное владение приемами оказания первой помощи пострадавшим, основными методами защиты производственного персонала и населения в чрезвычайных ситуациях
<u>ОПК-1</u> Знать: социальную значимость своей будущей профессии	Фрагментарные знания социальной значимости своей будущей профессии	Общие, но не структурированные знания социальной значимости своей будущей профессии	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы в знаниях социальной значимости своей будущей профессии	Сформированные систематические знания социальной значимости своей будущей профессии
Уметь: саморазвиваться и повышать квалификацию	Частично освоено умение саморазвиваться и повышать квалификацию	В целом успешно, но не систематически осуществляемое умение саморазвиваться и по-	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в умении саморазвиваться и по-	Умеет в полном объеме саморазвиваться и повышать квалификацию
		вышать квалификацию	вышать квалификацию	
Владеть: навыками профессионального саморазвития и повышения квалификации	Частично владеет навыками профессионального саморазвития и повышения квалификации	Владеет некоторыми навыками профессионального саморазвития и повышения квалификации	Владеет отдельными навыками профессионального саморазвития и повышения квалификации	Владеет системой навыков профессионального саморазвития и повышения квалификации
<u>ОПК-2</u> Знать: мероприятия, необходимые для устранения нестандартных ситуаций	Допускает существенные ошибки при раскрытии знаний мероприятий, необходимых для устранения нестандартных ситуаций	Демонстрирует частичные знания базовых мероприятий, необходимых для устранения нестандартных ситуаций	Демонстрирует знания мероприятий, необходимых для устранения нестандартных ситуаций	Раскрывает полное знание мероприятий, необходимых для устранения нестандартных ситуаций
Уметь: находить организационно-управленческие решения в нестандартных и стандартных ситуациях	Не умеет находить организационно-управленческие решения в нестандартных и стандартных ситуациях	Затрудняется находить организационно-управленческие решения в нестандартных и стандартных ситуациях	Умеет находить организационно-управленческие решения в нестандартных и стандартных ситуациях	Умеет в полном объеме находить организационно-управленческие решения в нестандартных и стандартных ситуациях

Владеть: навыками организации и управления в разных ситуациях	Частично владеет навыками организации и управления в разных ситуациях	Владеет некоторыми навыками организации и управления в разных ситуациях	Владеет многими навыками организации и управления в разных ситуациях	Хорошо владеет навыками организации и управления в разных ситуациях
<u>ОПК-3</u> Знать: нормативно-правовые акты, используемые в своей профессиональной деятельности	Фрагментарные знания нормативно-правовых актов, используемых в своей профессиональной деятельности	Общие, но не структурированные знания нормативно-правовых актов, используемых в своей профессиональной деятельности	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы в знаниях нормативно-правовых актов, используемых в своей профессиональной деятельности	Сформированные систематические знания нормативно-правовых актов, используемых в своей профессиональной деятельности
Уметь: использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности.	Частично освоено умение использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности.	В целом успешно, но не систематически осуществляемое умение использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности.	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в умении использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности.	Умеет в полном объеме использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности.
Владеть: навыками использования общеправовых знаний в различных сферах деятельности	Частично владеет навыками использования общеправовых знаний в различных сферах деятельности	Владеет некоторыми навыками использования общеправовых знаний в различных сферах деятельности	Владеет отдельными навыками использования общеправовых знаний в различных сферах деятельности	Владеет системой навыков использования общеправовых знаний в различных сферах деятельности
<u>ОПК-4</u> Знать: основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук	Допускает существенные ошибки при раскрытии основных положений и методов социальных, гуманитарных и экономических наук	Демонстрирует частичные знания базовых понятий	Демонстрирует знания базовых понятий основных положений и методов социальных, гуманитарных и экономических наук	Раскрывает полное знание основных положений и методов социальных, гуманитарных и экономических наук
Уметь: использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач	Не умеет использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач	Затрудняется использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач	Умеет использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач	Умеет в полном объеме использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач

Владеть: навыками использования основных положений и методов социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач	Не достаточно владеет навыками использования основных положений и методов социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач	Владеет некоторыми навыками использования основных положений и методов социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач	Владеет многими навыками использования основных положений и методов социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач	Хорошо владеет навыками использования основных положений и методов социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач
<u>ОПК-5</u> Знать: основные положения естественнонаучных дисциплин	Допускает существенные ошибки в знаниях основных положений естественнонаучных дисциплин	Демонстрирует частичные знания основных положений естественнонаучных дисциплин	Демонстрирует знания основных положений естественнонаучных дисциплин	Раскрывает полное знание основных положений естественнонаучных дисциплин.
Уметь: применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торговых-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров	Не умеет применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торговых-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров.	Затрудняется применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торговых-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров	Умеет применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торговых-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров	Умеет в полном объеме применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торговых-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров.
Владеть: навыками естественнонаучных дисциплин для организации торговых-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности	Не владеет навыками естественнонаучных дисциплин для организации торговых-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности	Владеет некоторыми навыками естественнонаучных дисциплин для организации торговых-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности	Владеет многими навыками естественнонаучных дисциплин для организации торговых-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности	Хорошо владеет навыками естественнонаучных дисциплин для организации торговых-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности
опасности потребительских товаров				
<u>ПК-1</u> Знать: методику анализа коммерческих предложений и выбора поставщиков потребительских товаров с учетом требований к качеству и безопасности,	Допускает существенные ошибки в знаниях методики анализа коммерческих предложений и выбора поставщиков потребительских товаров с учетом требований к качеству и безопасности,	Демонстрирует частичные знания методики анализа коммерческих предложений и выбора поставщиков потребительских товаров с учетом требований к качеству и безопасности, экологии,	Демонстрирует знания методики анализа коммерческих предложений и выбора поставщиков потребительских товаров с учетом требований к качеству и безопасности, экологии,	Раскрывает полное знание методики анализа коммерческих предложений и выбора поставщиков потребительских товаров с учетом требований к качеству и безопасности, экологии,

рассмотрения рекламаций и претензий к качеству товаров	рассмотрения рекламаций и претензий к качеству товаров	результатам рассмотрения рекламаций и претензий к качеству товаров	рассмотрения рекламаций и претензий к качеству товаров	рассмотрения рекламаций и претензий к качеству товаров
<u>ПК-4</u> Знать: основные организационные и управленческие функции, связанные с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров	Допускает существенные ошибки в знаниях основных организационных и управленческих функций, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров	Демонстрирует частичные знания основных организационных и управленческих функций, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров	Демонстрирует знания основных организационных и управленческих функций, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров	Раскрывает полное знание основных организационных и управленческих функций, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров
Уметь: Применять знания об основных организационных и управленческих функциях, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров	Не умеет применять знания об основных организационных и управленческих функциях, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров	Затрудняется применять знания об основных организационных и управленческих функциях, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров	Умеет применять знания об основных организационных и управленческих функциях, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров	Умеет в полном объеме применять знания об основных организационных и управленческих функциях, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров
Владеть: организационным и управленческими функциями, связанные с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров	Не владеет организационным и управленческими функциями, связанные с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров	Владеет некоторыми навыками организационных и управленческих функций, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров	Владеет многими навыками организационных и управленческих функций, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров	Хорошо владеет навыками организационных и управленческих функций, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров
<u>ПК-5</u> Знать: принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом их потребительских свойств	Допускает существенные ошибки в знаниях принципов товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом их потребительских	Демонстрирует частичные знания принципов товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом их потребительских свойств	Демонстрирует знания принципов товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом их потребительских свойств	Раскрывает полное знание принципов товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом их потребительских свойств

	свойств			
Уметь: применять знания о принципах товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом их потребительских свойств	Не умеет применять знания о принципах товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом их потребительских свойств	Затрудняется применять знания о принципах товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом их потребительских свойств	Умеет применять знания о принципах товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом их потребительских свойств	Умеет в полном объеме применять знания о принципах товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом их потребительских свойств
Владеть: принципами товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом их потребительских свойств	Не владеет принципами товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом их потребительских свойств	Владеет некоторыми навыками товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом их потребительских свойств	Владеет многими навыками товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом их потребительских свойств	Хорошо владеет навыками товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом их потребительских свойств
<u>ПК-6</u> Знать: основные характеристики товаров (количественными, качественными, ассортиментными и стоимостными) на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов	Допускает существенные ошибки в знаниях основных характеристик товаров (количественными, качественными, ассортиментными и стоимостными) на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов	Демонстрирует частичные знания основных характеристик товаров (количественными, качественными, ассортиментными и стоимостными) на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов	Демонстрирует знания основных характеристик товаров (количественными, качественными, ассортиментными и стоимостными) на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов	Раскрывает полное знание основных характеристик товаров (количественными, качественными, ассортиментными и стоимостными) на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов

[illegible]

Уметь: пользоваться методами иден- тификации, оценки качества	Не умеет пользо- ваться методами идентификации, оценки качества и безопасности то-	Затрудняется поль- зоваться методами идентификации, оценки качества и безопасности то-	Умеет пользовать- ся элементарными методами иденти- фикации, оценки качества и без-	Отлично умеет пользоваться мето- дами идентифика- ции, оценки каче- ства и безопасно-
и безопасности товаров для диа- гностики дефек- тов, выявления опасной, некаче- ственной, фаль- сифицированной и контрафактной продукции, сокра- щения и преду- преждения товар- ных потерь	варов для диагно- стики дефектов, выявления опас- ной, некачествен- ной, фальсифици- рованной и контрафактной продукции, сокра- щения и преду- преждения товар- ных потерь	варов для диагно- стики дефектов, выявления опас- ной, некачествен- ной, фальсифици- рованной и контрафактной продукции, сокра- щения и преду- преждения товар- ных потерь	опасности товаров для диагностики дефектов, выявле- ния опасной, нека- чественной, фаль- сифицированной и контрафактной продукции, сокра- щения и преду- преждения товар- ных потерь	сти товаров для диагностики де- фектов, выявления опасной, некаче- ственной, фальси- фицированной и контрафактной продукции, сокра- щения и преду- преждения товар- ных потерь
Владеть: методами иден- тификации, оценки качества и безопасности товаров для диа- гностики дефек- тов, выявления опасной, некаче- ственной, фаль- сифицированной и контрафактной продукции, сокра- щения и преду- преждения товар- ных потерь	Не владеет мето- дами идентифика- ции, оценки каче- ства и безопасно- сти товаров для диагностики де- фектов, выявления опасной, некаче- ственной, фальси- фицированной и контрафактной продукции, сокра- щения и преду- преждения товар- ных потерь	Затрудняется поль- зоваться методами идентификации, оценки качества и безопасности то- варов для диагно- стики дефектов, выявления опас- ной, некачествен- ной, фальсифици- рованной и контрафактной продукции, сокра- щения и преду- преждения товар- ных потерь	Владеет элемен- тарными методами идентификации, оценки качества и безопасности то- варов для диагно- стики дефектов, выявления опас- ной, некачествен- ной, фальсифици- рованной и контрафактной продукции, сокра- щения и преду- преждения товар- ных потерь	Отлично владеет методами иденти- фикации, оценки качества и без- опасности товаров для диагностики дефектов, выявле- ния опасной, нека- чественной, фаль- сифицированной и контрафактной продукции, сокра- щения и преду- преждения товар- ных потерь
<u>ПК-10</u> Знать: ценообразую- щие характери- стики товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их ры- ночной стоимо- сти	Фрагментарные знания ценообра- зующих характе- ристик товаров	Общие, но не структурирован- ные знания цено- образующих ха- рактеристик това- ров	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы в знаниях цено- образующих ха- рактеристик то- варов	Сформированные систематические знания ценообра- зующих характе- ристик товаров
Уметь: выявлять цено- образующие характеристики товаров на осно- ве анализа по- требительских свойств для оценки их ры- ночной стоимо- сти	Частично освое- нное умение анали- зировать потреби- тельские свойства товаров для оцен- ки их рыночной стоимости	В целом успешно, но не систематиче- ски осуществляе- мое умение анали- зировать потреби- тельские свойства товаров для оцен- ки их рыночной стоимости	В целом успеш- ные, но содержа- щие отдельные пробелы в умение анализировать по- требительские свойства товаров для оценки их ры- ночной стоимости	Сформированное умение анализиро- вать потребитель- ские свойства то- варов для оценки их рыночной сто- имости

Владеть: способностью выявлять ценообразующие характеристики товаров на осно-	Частично владеет способностью выявлять ценообразующие характеристики товаров на основе анализа	Владеет некоторыми способами выявлять ценообразующие характеристики товаров на основе анализа	Владеет элементарными способами выявлять ценообразующие характеристики товаров на основе	Отлично владеет способами выявлять ценообразующие характеристики товаров на основе анализа
ве анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости	потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости	потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости	анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости	потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости
<u>ПК-11</u> Знать: методы оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации	Не знает методы оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации	Знает элементарные методы оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации	Знает методы оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации	Отлично знает методы оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации
Уметь: пользоваться методами оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации	Не умеет пользоваться методами оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации	Затрудняется пользоваться методами оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации	Умеет пользоваться элементарными методами оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации	Отлично умеет пользоваться методами оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации
Владеть: методами оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации	Не владеет методами оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации	Затрудняется пользоваться методами оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации	Владеет элементарными методами оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации	Отлично владеет методами оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации
<u>ПК-12</u> Знать: системное представление о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности	Не знает системное представление о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности	Знает элементарные представления о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности	Знает системное представление о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности	Отлично знает системное представление о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности

Уметь: пользоваться знанием систем- ного представ- ления о прави- лах и порядке организации и проведения то- варной экспер- тизы, подтвер- ждения соответ-	Не умеет пользо- ваться знанием системного пред- ставления о прави- лах и порядке ор- ганизации и про- ведения товарной экспертизы, под- тверждения соот- ветствия и других видов оценочной	Затрудняется поль- зоваться знанием системного пред- ставления о прави- лах и порядке ор- ганизации и про- ведения товарной экспертизы, под- тверждения соот- ветствия и других видов оценочной	Умеет пользовать- ся знанием си- стемного пред- ставления о прави- лах и порядке ор- ганизации и про- ведения товарной экспертизы, под- тверждения соот- ветствия и других видов оценочной	Умеет отлично пользоваться зна- нием системного представления о правилах и поряд- ке организации и проведения товар- ной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оце-
ствия и других видов оценочной деятельности	деятельности	деятельности	деятельности	ночной деятельно- сти
Владеть: системным представлением о правилах и порядке органи- зации и прове- дения товарной экспертизы, под- тверждения со- ответствия и других видов оценочной дея- тельности	Не владеет пред- ставлением о пра- вилах и порядке организации и проведения товар- ной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оце- ночной деятельно- сти	Владеет началь- ным представле- нием о правилах и порядке организа- ции и проведения товарной экспер- тизы, подтвержде- ния соответствия и других видов оце- ночной деятельно- сти	Владеет навыками системного пред- ставления о прави- лах и порядке ор- ганизации и про- ведения товарной экспертизы, под- тверждения соот- ветствия и других видов оценочной деятельности	Отлично владеет системным пред- ставлением о пра- вилах и порядке организации и проведения товар- ной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оце- ночной деятельно- сти
<u>ПК-13</u> Знать: методы приемки товаров по коли- честву, качеству и комплектно- сти, определять требования к товарам и уста- навливать соот- ветствие их ка- чества и без- опасности тех- ническим регла- ментам, стан- дартам и другим документам	Не знает методы приемки товаров по количеству, ка- честву и ком- плектности, опре- делять требования к товарам и уста- навливать соответ- ствие их качества и безопасности тех- ническим регла- ментам, стандар- там и другим до- кументам	Знает элементар- ные методы при- емки товаров по количеству, каче- ству и комплект- ности, определять требования к това- рам и устанавли- вать соответствие их качества и без- опасности техни- ческим регламен- там, стандартам и другим докумен- там	Знает методы при- емки товаров по количеству, каче- ству и комплект- ности, определять требования к това- рам и устанавли- вать соответствие их качества и без- опасности техни- ческим регламен- там, стандартам и другим докумен- там	Отлично знает ме- тоды приемки то- варов по количе- ству, качеству и комплектности, определять требо- вания к товарам и устанавливать со- ответствие их ка- чества и безопас- ности техническим регламентам, стан- дартам и другим документам

Уметь: пользоваться методами приемки товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	Не умеет пользоваться методами приемки товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	Затрудняется пользоваться методами приемки товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	Умеет пользоваться элементарными методами приемки товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	Отлично умеет пользоваться методами приемки товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам
Владеть: методами приемки товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	Не владеет методами приемки товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	Затрудняется владеть методами приемки товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	Владеет элементарными методами приемки товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	Отлично владеет методами приемки товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам
ПК-14 Знать: методы контроля за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии.	Фрагментарные знания методов контроля за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии	Общие, но не структурированные знания методов контроля за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии.	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы в знаниях методов контроля за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии	Сформированные систематические знания методов контроля за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии.

Уметь: пользоваться методами контроля за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии.	Частично освоенное умение пользоваться методами контроля за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии.	В целом успешно, но не систематически осуществляемое умение пользоваться методами контроля за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы в умении пользоваться элементарными методами контроля за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии.	Сформированное умение пользоваться методами контроля за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии.
Владеть: методами контроля за соблюдением требова-	Частично владеет методами контроля за соблюдением требований к упа-	Владеет некоторыми методами контроля за соблюдением требо-	Владеет элементарными методами контроля за соблюдением требо-	Отлично владеет методами контроля за соблюдением требований к упа-

и идентификации товаров	товаров	идентификации товаров	идентификации товаров	идентификации товаров
ПК-19 Знать: навыки проведения научных исследований в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров	Не знает навыков проведения научных исследований в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров	Знает начальные навыки по организации проведения научных исследований в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров	Знает навыки по организации проведения научных исследований в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров	Отлично знает навыки по организации проведения научных исследований в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров
Уметь: проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров	Не умеет проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров	Затрудняется проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров	Хорошо умеет проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров	Отлично умеет проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров
Владеть: способностью проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров	Не владеет способностью проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров	Плохо владеет способностью проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров	Хорошо владеет способностью проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров	Отлично владеет способностью проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров

5.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций, шкала оценивания

Оценка «Отлично» выставляется за ВКР, которая носит исследовательский характер, имеет грамотно изложенную теоретическую основу, расширенные экспериментальные исследования в области товароведения и экспертизы сельскохозяйственного сырья или различных продовольственных товаров, глубокий анализ полученных результатов, логичное, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями. Имеет положительные отзывы научного руководителя и рецензента. При защите ВКР обучающийся аргументировано показывает знания в области товароведения и экспертизы. Во время доклада обучающийся использует презентации и свободно отвечает на поставленные вопросы.

Оценка «Хорошо» выставляется за ВКР, которая носит исследовательский характер, имеет грамотно изложенную теоретическую основу, необходимые экспериментальные исследования в области товароведения и экспертизы сельскохозяйственного сырья или различных

продовольственных товаров, достаточно подробный анализ результатов, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и предложениями. Имеет положительные отзывы научного руководителя и рецензента. Однако при защите ВКР обучающийся показывает отдельные пробелы в знаниях в области товароведения и экспертизы выбранного вида сельскохозяйственного сырья или продовольственного товара.

Во время доклада используется презентация, обучающийся без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

Оценка «Удовлетворительно» выставляется за ВКР, которая носит исследовательский характер, имеет теоретическую основу, базируется на практическом материале, но при защите ВКР обучающийся показывает поверхностные знания в области товароведения и экспертизы выбранного вида сельскохозяйственного сырья или продовольственного товара. В отзывах руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методике анализа. При ее защите обучающийся проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного аргументированного ответа на заданные вопросы.

Оценка «Неудовлетворительно» выставляется за ВКР, которая не носит исследовательского характера, не раскрывает экспертизу выбранного вида сельскохозяйственного сырья или продовольственного товара. В отзывах руководителя и рецензента имеются критические замечания. При защите ВКР обучающийся затрудняется ответить на поставленные вопросы по ее теме, не владеет теорией вопроса.

ВКР должна отвечать основным требованиям ФГОС ВО и направлена на формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, направленность (профиль) Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров.

Для оценки ВКР используется шкала оценочных средств.

Шкала оценочных средств

Уровни освоения компетенций	Критерии оценивания	Оценочные средства (кол-во баллов)
Продвинутый (75-100 баллов) – «отлично»	Выпускник <i>знает</i> характеристики объектов, методики и направленность исследований; <i>умеет</i> самостоятельно работать с научной отечественной и иностранной литературой, на основе анализа которой спо-	1. Умение обосновывать актуальность темы и раскрывать, оценивать степень разработанности проблемы (15-20). 2. Умение работать с научной, научно-методической, учебной,

	способен сформулировать проблемы, поставить цель и определить задачи для ее достижения. Умеет самостоятельно анализировать полученные результаты, обобщать, формулировать выводы; <i>владеет</i> понятийным аппаратом, современными методиками проведения исследований, анализа экспериментального материала, навыками обобщения, обсуждения и изложения результатов исследований. Работа аккуратно оформлена в соответствии с требованиями, предъявляемыми к ВКР, и представляет собой законченное научное исследование.	нормативно-технической и справочной литературой (15-20). 3. Уровень владения исследовательской культурой, умение осуществлять теоретическое и экспериментальное исследование (15-20). 4. Умение грамотно излагать и правильно оформлять работу в соответствии с требованиями к ВКР (15-20). 5. Умение обобщать материал и делать обоснованные выводы (15-20).
Базовый (50-74 балла) – «хорошо»	Выпускник <i>знает</i> основные характеристики отдельных объектов, некоторые методики и направленность исследований, технологический процесс и его основные составляющие. <i>умеет</i> самостоятельно работать с научной отечественной и иностранной литературой, на основе анализа которой способен сформулировать проблемы, поставить цель и определить задачи для ее достижения. Умеет самостоятельно анализировать и обобщать полученные результаты. Однако выводы не конкретизированы. <i>владеет</i> понятийным аппаратом, современными методиками проведения исследований, анализа экспериментального материала, навыками обобщения, обсуждения и изложения результатов исследований. Работа аккуратно оформлена в соответствии с требованиями, предъявляемыми к ВКР, и представляет собой законченное научное исследование.	1. Умение обосновывать актуальность темы и раскрывать, оценивать степень разработанности проблемы (10-15). 2. Умение работать с научной, научно-методической, учебной, нормативно-технической и справочной литературой (10-15). 3. Уровень владения исследовательской культурой, умение осуществлять теоретическое и экспериментальное исследование (10-15). 4. Умение грамотно излагать и правильно оформлять работу в соответствии с требованиями к ВКР (10-15). 5. Умение обобщать материал и делать обоснованные выводы (10-15).
Пороговый (35-49 баллов) – «удовлетворительно»	Выпускник недостаточно убедительно обосновывает актуальность выбранной темы, делает это недостаточно четко и поверхностно, слабо раскрывает степень разработанности проблемы. Выпускник обнаруживает поверхностное знакомство со специальной литературой, недостаточно владеет навыками критического ее анализа. Выпускник проявляет недостаточное владение понятийным аппаратом исследования. Теоретическая база работы отражает сущность проблемы, однако ее содержание не является исчерпывающим. Выпускник недостаточно полно владеет методологией научной работы, слабо	1. Умение обосновывать актуальность темы и раскрывать, оценивать степень разработанности проблемы (7-10). 2. Умение работать с научной, научно-методической, учебной, нормативно-технической и справочной литературой (7-10). 3. Уровень владения исследовательской культурой, умение осуществлять теоретическое и экспериментальное исследование (7-10). 4. Умение грамотно излагать и правильно оформлять работу в соответствии с требованиями к ВКР (7-10).

	соотносит исследовательскую и теоретическую части. Выводы и предложения нуждаются в углублении и уточнении, часто не соотносятся с целью и задачами исследования. Выпускник допускает орфографические, пунктуационные, грамматические и речевые ошибки. Работа недостаточно выверена, ошибки исправлены не полностью.	5. Умение обобщать материал и делать обоснованные выводы (7-10).
Низкий (допороговый) (менее 35 баллов) – «неудовлетворительно»	Выпускник обнаруживает неумение обосновывать актуальность темы и раскрывать степень разработанности проблемы. Выпускник обнаруживает поверхностное знакомство со специальной литературой, слабо ориентируется в ней. Выпускник слабо владеет понятийным аппаратом. Теоретическая часть работы не отражает или слабо отражает сущность научной проблемы. Выпускник не владеет или слабо владеет методологией и методикой научного исследования, обнаруживает слабые навыки анализа фактического материала, делает выводы, носящие поверхностный характер. Выпускник не умеет оформлять работу в соответствии с требованиями, предъявляемыми к ВКР. Работа носит реферативный характер. Не решена большая часть задач.	1. Умение обосновывать актуальность темы и раскрывать, оценивать степень разработанности проблемы (менее 7). 2. Умение работать с научной, научно-методической, учебной, нормативно-технической и справочной литературой (менее 7). 3. Уровень владения исследовательской культурой, умение осуществлять теоретическое и экспериментальное исследование (менее 7). 4. Умение грамотно излагать и правильно оформлять работу в соответствии с требованиями к ВКР (менее 7). 5. Умение обобщать материал и делать обоснованные выводы (менее 7).

5.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения компетенций, проверяемых в ходе защиты выпускной квалификационной (бакалаврской) работы

Задание для выпускной квалификационной работы обучающегося

Наименование глав и параграфов выпускной квалификационной работы

Таблица 1 - Проблемы сохранения качества продукта при хранении, реализации, транспортировании и потреблении

Название раздела	Кол-во страниц
Титульный лист (см. приложение 3)	1
План-график	1
Содержание	1
Введение	2-3
1. Аналитический обзор литературы 1.1. Классификация и ассортимент продукта по ОКП и НД 1.2. Свойства, состав и пищевая ценность продукта. 1.3. Процессы, протекающие в продукте при хранении, приводящие к изменению качества продукта 1.4. Хранение продукта: устройство складов, правила размещения на хранение, режимы хранения 1.5. Транспортирование 1.6. Реализация продукта 1.7. Упаковка и маркировка. Современные виды.	13-18
1.8. Дефекты хранения. 1.9. Подтверждение соответствия. Требования к качеству продукции.	
2. Объекты и методика исследований 2.1. Цель и задачи исследований 2.2. Объекты исследований 2.3. Методы исследований	5-10
3. Исследовательский раздел 3.1. Спрос и предложение продукта на современном рынке 3.2. Организация торгово-технологического процесса на предприятии 3.2.1. Условия хранения в современных предприятиях 3.2.2. Транспортирование продукта на современных предприятиях города 3.2.3. Особенности торговли данным продуктом 3.2.4. Соблюдение правил и санитарно-гигиенических норм при реализации в современных условиях 3.2.5. Выкладка, демонстрация и отпуск товара	15-25
4. Оценка качества товаров 4.1. Информация о продукте, ее полнота представления 4.2. Орголептические показатели 4.3. Физико-химические показатели	10-15
Заключение	2-3
Список использованной литературы (30-35 источников)	2-3
Приложение	не ограничено

Таблица 2 - Проблемы расширения ассортимента и оценки качества продукции

Название раздела	Кол-во страниц
Титульный лист (см. приложение 3)	1
План-график	1
Содержание	1
Введение	2-3
1. Аналитический обзор литературы 1.1.Классификация продукта 1.2. Свойства и пищевая ценность продукта 1.3.Ассортимент и новые виды товаров. 1.4. Подтверждение соответствия. Требования к качеству продукции. 1.5.Дефекты. 1.6. Фальсификация	13-18
2. Объекты и методика исследований 2.1. Цель и задачи исследований 2.2. Объекты исследований 2.3. Методы исследований	5-10
3. Исследовательский раздел 3.1.Маркетинговые исследования изучаемой продукции 3.1.1.Предложение продукта (видовой ассортимент, производители) 3.1.2. Спрос на продукт 3.1.3.Показатели ассортимента исследуемого предприятия (глубина, полнота, новизна, устойчивость и структура) 3.2.Формирование ассортимента на торговом предприятии	15-25
4. Оценка качества товаров 4.1. Информация о продукте, ее полнота представления 4.2.Оргонолептические показатели 4.3.Физико-химические показатели	10-15
Заключение	2-3
Список использованной литературы (30-35 источников)	2-3
Приложение	не ограничено

Таблица 3 - Формирование качества в процессе производства

Название раздела	Кол-во страниц
Титульный лист (см. приложение 3)	1
План-график	1
Содержание	1
Введение	2-3
1. Аналитический обзор литературы 1.1.Классификация и пищевая ценность продукта 1.2. Сырье для производства продукции 1.2.1. Основное сырье. Требования к качеству и безопасности 1.2.2. Дополнительное сырье. Требования к качеству 1.3.Производство продукции. Формирование качества на каждом этапе производства. Возможные дефекты 1.4. Дефекты производства 1.5.Подтверждение соответствия. Требования к качеству продукции. 1.6. Фальсификация	13-18
2. Объекты и методика исследований 2.1. Цель и задачи исследований 2.2. Объекты исследований 2.3. Методы исследований	5-10
3. Исследовательский раздел 3.1. Спрос и предложение продукта на современном рынке 3.2.Организация технологического процесса производства 3.2.1.Основные поставщики 3.2.2. Условия производства 3.2.3.Технологические режимы, параметры. 3.3. Особенности применяемых технологий и оборудование для производства 3.4. Бракераж. Возможности переработки брака 3.5. Соблюдение правил и санитарно-гигиенических норм при производстве продукта на современных предприятиях.	15-25
4. Оценка качества товаров 4.1. Информация о продукте, ее полнота представления 4.2.Орголептические показатели 4.3.Физико-химические показатели	10-15
Заключение	2-3
Список использованной литературы (30-35 источников)	2-3
Приложение	не ограничено

Вопросы для подготовки к защите выпускной квалификационной (бакалаврской) работы

1. Перечислите задачи, поставленные в выпускной квалификационной работе
2. Назовите источники информации для написания выпускной квалификационной работы
3. Перечислите используемые методы исследования.
4. Перечислите состав аналитического материала, послуживший основой для оценки предлагаемых изменений.
5. Какие направления совершенствования в области товароведения и экспертизы в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров предложены в работе?
6. Приведите примеры нестандартных ситуаций, которые могут возникать в профессиональной деятельности.
7. Какой опыт, полученный в ходе выполнения выпускной квалификационной работы, могли бы Вы использовать в преподавании профильных дисциплин в образовательных учреждениях различного уровня?
8. Может ли опыт, полученный в ходе выполнения выпускной квалификационной работы, помочь разработать учебно-методическое обеспечение профильных дисциплин?
9. Использовались средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни сотрудников в объекте исследования?
10. Оценивали Вы риски чрезвычайных ситуаций, какие могли бы выбирать методы защиты от опасностей применительно к сфере своей профессиональной деятельности.

Доклад на защиту ВКР

При подготовке к защите выпускной квалификационной работы обучающийся готовит доклад, иллюстрационный материал (таблицы, графики, диаграммы) для членов комиссии. Представленный материал должен раскрывать содержание исследования, иметь достаточную информацию для оценки членами ГЭК результатов ВКР.

Доклад должен содержать информацию:

- о результатах исследования в области изученности проблемы (теоретическая часть работы), обоснование актуальности выбранной темы;
- цель исследования, поставленные и решенные задачи;
- о фактическом состоянии объекта исследования;
- результаты исследования в виде рекомендаций, перечня мероприятий и т.п.

Иллюстрационный материал должен отражать содержание работы и быть логически связан с текстом доклада.

Содержание доклада и иллюстрационного материала согласовывается с научным руководителем. Продолжительность доклада 7-10 минут.

Портфолио

Основные разделы:

1. Образовательная деятельность: включает сведения о результатах обучения (средний балл), прохождения практик, защиты курсовых работ, темы курсовых работ;
2. Научно-исследовательская деятельность: участие в научно-исследовательских, научно-практических конференциях, семинарах, конкурсах, олимпиадах, публикации, участие в СНО;
3. Общественная деятельность: участие в творческой деятельности, спортивных, военно-патриотических мероприятиях, волонтерском движении.

Оценка качества ВКР рецензентом

(примерные показатели, оцениваемые рецензентом по пятибалльной шкале)

1. Обоснована значимость выбранной темы исследования.
2. Профессиональная проблема решена в соответствии с нормативно-правовыми документами, регламентирующими профессиональную деятельность.
3. Обоснована собственная профессиональная позиция.
4. Работа оформлена в соответствии с требованиями, предъявляемыми к ВКР
5. Обоснована практическая (теоретическая) значимость.
6. Осуществлен сравнительный анализ различных точек зрения на изучаемую тему.
7. Установлена связь между теоретическими и практическими результатами и их соответствие с целями, задачами, гипотезой исследования.
8. Степень комплексности работы, применения в ней знаний междисциплинарного характера.
9. Использование различных технологий, в том числе инновационных в процессе исследования.

Методические материалы, определяющие процедуру оценивания результатов освоения компетенций, проверяемых на защите выпускной квалификационной работы

Оценка выпускной квалификационной работы

После окончания публичной защиты, члены государственной экзаменационной комиссии, на коллегиальной основе, выводят общую оценку по пятибалльной системе с учетом соответствия содержания ВКР заявленной теме, глубины ее раскрытия, соответствия оформления принятым стандартам, проявленной во время защиты способности студента демонстрировать собственное видение проблемы и умение мотивированно

его отстоять, владения теоретическим материалом, способности грамотно его излагать и аргументированно отвечать на поставленные вопросы.

При неудовлетворительной оценке выпускная квалификационная работа не засчитывается и диплом об окончании вуза не выдается.

На открытом заседании в день защиты председатель ГЭК объявляет принятое решение об оценке работ и о присуждении квалификации выпускникам, успешно окончившим вуз.

Отметки о сдаче и допуске к защите выпускной квалификационной работы, оценка работы, данная ГЭК, постановление ГЭК о присвоении квалификации выпускнику оформляется в зачетной книжке секретарем ГЭК и подтверждается подписями председателя и членов ГЭК. На титульном листе выпускной квалификационной работы секретарем ГЭК делается пометка о приеме защиты (номер протокола заседания ГЭК и дата защиты).

Критерии оценки выпускных квалификационных работ

Оценка	Критерии
Отлично (выполнены все пункты)	В работе раскрывается заявленная тема, решены поставленные задачи. Теоретическая и практическая часть работы органически взаимосвязаны. В работе на основе изучения источников дается самостоятельный анализ фактического материала. В работе делаются самостоятельные выводы, выпускник демонстрирует свободное владение материалом, уверенно отвечает на основную часть вопросов. Работа представлена своевременно, с развернутыми отзывами и сопроводительными документами.
Хорошо (выполнены все пункты)	Содержание работы недостаточно раскрывает заявленную тему, не все поставленные задачи решены. Теоретическая и практическая часть работы недостаточно связаны между собой. Выпускник владеет материалом, но не на все вопросы дает удовлетворительные ответы. Недостаточная самостоятельность при анализе фактического материала и источников. Работа представлена своевременно, с развернутыми отзывами и сопроводительными документами.
Удовлетворительно (выполнены 3 и более пунктов)	Содержание работы плохо раскрывает заявленную тему, предъявленное решение поставленных задач не является удовлетворительным (вызывает массу возражений и вопросов без ответов). Слабая источниковая база. Отсутствует самостоятельный анализ литературы и фактического материала. Слабое знание теоретических подходов к решению проблемы и работ ведущих ученых в данной области. Неуверенная защита работы. Работа представлена с нарушением срока предоставления выпускных квалификационных работ, имеются существенные

	замечания к содержанию.
Неудовлетворительно (выполнен хотя бы один из пунктов)	Работа представлена с нарушением срока предоставления выпускных квалификационных работ, имеются существенные замечания к содержанию. Отсутствует рецензия на выпускную квалификационную работу. Работа не соответствует требованиям ФГОС ВО Выпускник не может привести подтверждение теоретическим положениям. Выпускник не знает источников по теме работы или не может их охарактеризовать. Студент на защите не может аргументировать выводы, не отвечает на вопросы. В работе отсутствуют самостоятельные разработки, решения и выводы. В работе обнаружены большие куски заимствованного текста без указания его авторов.

Выпускные квалификационные работы вместе с отзывом, рецензией передаются секретарем ГЭК на кафедру, где они регистрируются в специальном журнале, после чего сдаются на хранение в архив академии. В специальном журнале указывается год, порядковый номер, название темы, фамилии студентов-выпускников и руководителя.

По заявкам кафедр выпускные квалификационные (бакалаврские) работы могут быть переданы им из архива во временное пользование для практического применения.

Выдача выпускных квалификационных (бакалаврских) работ во временное пользование осуществляется по распоряжению ректора. Запросы хранятся в архиве. По истечении срока, на который были представлены работы, кафедра обязана возвратить их.

Оценка доклада по результатам работы

Важной составляющей защиты ВКР является доклад – продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой публичное выступление в виде представления полученных результатов по ВКР. Показывает умение раскрыть суть исследуемой проблемы. Для оценки доклада и ответов на вопросы используется следующий шаблон.

Оценка доклада по результатам ВКР

Уровни освоения компетенций			
Неудовлетворительно	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично
Доклад не соответствует содержанию ВКР. Из доклада видно, что работа не закончена, не оригинальна, имеются грубые ошибки при формулировании задач исследования, выборе методов. Работа фрагментирована, отсутствует взаимосвязь отдельных ее составляющих. Полностью отсутствует владение терминологией.	Доклад соответствует содержанию ВКР. Из доклада видно, что имеется минимальный необходимый материал. Имеются ошибки в представленном материале. Обнаруживается плохое владение специфичной терминологией.	Доклад соответствует содержанию ВКР. Обнаруживается наличие необходимого материала, интеграция элементов работы. Содержание работы в целом соответствует цели, задачам, что нашло отражение в докладе. Владеет профессиональной терминологией.	Доклад соответствует содержанию ВКР. Продемонстрировано уверенное владение материалом, правильная и гармоничная интеграция элементов работы. Видно, что работа последовательна, целостна, креативна, имеет законченный вид, имеет практическое применение, присутствует наличие элементов научных исследований. Адекватное владение терминологией.

Оценка ответов на вопросы членов ГЭК

В процессе ответов на вопросы членов ГЭК по результатам ВКР обучающийся должен подтвердить готовность решать профессиональные задачи по видам деятельности, на которые ориентирована образовательная программа. Вопросы задаются в рамках проведенного исследования.

Ответы оцениваются членами комиссии.

Общая оценка выставляется в зависимости от доли правильных ответов в общем количестве заданных вопросов в соответствии с регламентом защиты ВКР, но не более 6 вопросов:

Доля правильных ответов до 30 % – «неудовлетворительно».

Доля правильных ответов от 31 % до 60 % – «удовлетворительно».

Доля правильных ответов от 61 % до 85 % – «хорошо».

Доля правильных ответов от 86 % до 100 % – «отлично».

Оценка портфолио

Портфолио – целевая подборка работ выпускника, раскрывающая его индивидуальные образовательные достижения в одной или нескольких учебных дисциплинах, а также другие достижения в области науки, творчества, общественной жизни. Позволяет оценивать достижения в самообразовании развитии личности и показывает конкретные способности применения знаний и умений и демонстрирует уровень их владения.

Оценка портфолио выпускника

Слабый уровень (неудовлетворительно)	Средний уровень (удовлетворительно)	Высокий (хорошо)	Самый высокий уровень (отлично)
Портфолио не представлено.	Полностью представлены документы по блоку «Образовательная деятельность», по которому можно судить о минимальном уровне сформированности компетенций. Отсутствуют материалы из остальных блоков портфолио.	В портфолио полностью представлены материалы по блоку «Образовательная деятельность», по которому можно судить о высоком уровне сформированности компетенций. Представлены документы о достижениях либо в области науки, либо творчества, общественной жизни	Характеризуется всесторонностью в отражении материалов трех блоков и высоким уровнем по всем критериям оценки. Содержание портфолио свидетельствует о больших приложенных усилиях и очевидном прогрессе обучающегося.

Обобщение результатов оценки государственного аттестационного испытания

Итоговая оценка прохождения государственного аттестационного испытания является комплексным показателем, отражающим освоение компетенций на основе подтвержденного уровня по каждому оценочному средству (ВКР и доклад по результатам), ответы на вопросы членов ГЭК, портфолио, рецензия.

Итоговая оценка рассчитывается как среднее арифметическое оценок, определяющих уровень сформированности компетенций, выставленных каждым членом ГЭК по итогам прохождения итогового испытания каждым отдельным выпускником.

Оценочные листы составляются на каждого выпускника:

- для каждого члена ГЭК;
- сводный оценочный лист уровня сформированности компетенций.

По результатам оценок отдельных членов ГЭК формируется сводный оценочный лист. Оценочные листы хранятся в течение года после завершения итогового испытания.

Оценочный лист уровня сформированности компетенций отдельным членом ГЭК

Оценочное средство	Компетенции	Уровень оценки
ВКР	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19	«отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»
Доклад по результатам ВКР	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19	«отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»
Ответы на вопросы членов ГЭК	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19	«отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»
Потфолио	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19	«отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»
Средняя оценка уровня освоения компетенций	х	Рассчитывается как среднее

Член ГЭК

Ф.И.О

Сводный оценочный лист уровня сформированности компетенций
(оценка выставляется по пятибалльной шкале)

Оценочное средство	Компетенции	Уровень освоения				
		Член ГЭК		Член ГЭК	Председатель	Итого
ВКР	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19	«отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»				Рассчитывается как среднее арифметическое по оценочному средству
Доклад по результатам ВКР	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19	«отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»				Рассчитывается как среднее арифметическое по оценочному средству
Ответы на вопросы членов ГЭК	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19	«отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»				Рассчитывается как среднее арифметическое по оценочному средству
Потфолио	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19	«отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»				Рассчитывается как среднее арифметическое по оценочному средству

Итоговая оценка уровня освоения компетенций	Рассчитывается как среднее арифметическое итогового результата по оценочным средствам
---	---

Председатель ГЭК _____ Ф.И.О

При необходимости определения уровня сформированности (У) по критериям: пороговый, продвинутой, высокий (превосходный), среднее значение вычисляется до десятых долей, перевести в проценты и определить уровень, используя приведенную таблицу.

Шкала оценки уровня сформированности компетенций

Уровень	Значение показателя, %
пороговый	$50 \leq Y < 75$
продвинутой	$75 \leq Y < 90$
высокий (превосходный)	$90 \leq Y \leq 100$

6. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для подготовки к государственной итоговой аттестации

а) основная литература

1. Дашков Л.П., Коммерция и технология торговли [Электронный ресурс] / Дашков Л. П. - М. : Дашков и К, 2014. - 692 с. - ISBN 978-5-394-01129-0 - Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394011290.html>
2. Дашков Л.П., Организация и управление коммерческой деятельностью [Электронный ресурс] / Дашков Л. П. - М. : Дашков и К, 2012. - 688 с. - ISBN 978-5-394-01145-0 - Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394011450.html>
3. Дерюшева Т.В., Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Т.В. Дерюшева - Новосибирск : Изд-во НГТУ, 2011. - 228 с. - ISBN 978-5-7782-1756-0 - Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785778217560.html>
4. Елисеева Л.Г., Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова и др.; под ред. докт. техн. наук, проф. Л.Г. Елисеевой. - М. : Дашков и К, 2014. - 930 с. - ISBN 978-5-394-01955-5 - Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394019555.html>
5. Зонова Л.Н., Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс] : : Учебное пособие для бакалавров / Л.Н. Зонова, Л.В. Михайлова, Е.Н. Власова; отв. редактор Ж.Ю. Койтова - М. : Дашков и К, 2016.

- 192 с. - ISBN 978-5-394-02407-8 - Режим доступа:
<http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394024078.html>
6. Маюрникова Л.А., Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Л.А. Маюрникова, В.М. Позняковский, Б.П. Суханов - СПб. : ГИОРД, 2016. - 448 с. - ISBN 978-5-98879-189-8 - Режим доступа:
<http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785988791898.html>
7. Толкачев А.Н., Коммерческое право [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А.Н. Толкачев. - М. : Дашков и К, 2016. - 360 с. - ISBN 978-5-394-01153-5 - Режим доступа:
<http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394011535.html>
8. Чеглов В.П., Экономика и управление интегрированной торговой организацией. Курс лекций: учебное пособие [Электронный ресурс] / Чеглов В.П. - М. : Проспект, 2016. - 224 с. - ISBN 978-5-392-19530-5 - Режим доступа:
<http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785392195305.html>

б) дополнительная литература

1. Елисеева Л.Г., Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / Л.Г. Елисеева, Т.Н. Иванова, О.В. Евдокимова. - 3-е изд. - М. : Дашков и К, 2016. - 374 с. - ISBN 978-5-394-02366-8 - Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394023668.html>
2. Галун Л.А., Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения. Кондитерские товары [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Л.А. Галун, Д.Л. Лисовская, Е.В. Рощина, Л.Я. Лазько, Л.А. Тригубова - Минск : Выш. шк., 2009. - 254 с. - ISBN 978-985-06-1568-8 - Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9789850615688.html>
3. Родькина Н.А., Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие / Родькина Н.А. - Новосибирск : Изд-во НГТУ, 2015. - 123 с. - ISBN 978-5-7782-2672-2 - Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785778226722.html>
4. Касторных М.С., Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов [Электронный ресурс] / Касторных М. С. - М. : Дашков и К, 2014. - 328 с. - ISBN 978-5-394-01592-2 - Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394015922.html>

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы

1. Справочная Правовая Система КонсультантПлюс [Электронный ресурс]: электронное периодическое издание / ЗАО «КонсультантПлюс».- Электрон. дан. – М : ЗАО «КонсультантПлюс», 1992-2018. - Режим доступа: локальная сеть академии, свободный. - Загл. с экрана. - Яз. рус.
2. "Система ГАРАНТ" [Электронный ресурс]: электронное периодическое издание / ООО НПП «Гарант Сервис Университет».- Электрон. дан. – М : ООО НПП «Гарант Сервис Университет», 1990-2018. - Режим доступа: локальная сеть академии, свободный. - Загл. с экрана. - Яз. рус.

3. Электронно-библиотечная система «Издательства «Лань» [Электронный ресурс] / ООО «Издательство Лань». – Электрон. дан. – СПб : ООО «Издательство Лань», 2010-2018. - Режим доступа: <http://e.lanbook.com>, необходима регистрация. - Загл. с экрана. - Яз. рус.

4. Научная электронная библиотека [Электронный ресурс]: информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования / ООО Научная электронная библиотека. – Электрон. дан. – М : ООО Научная электронная библиотека, 2000-2018. - Режим доступа: <http://elibrary.ru>, необходима регистрация. - Загл. с экрана. - Яз. рус.

5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» [Электронный ресурс]: интегральный каталог образовательных интернет-ресурсов и электронная библиотека учебно-методических материалов для общего и профессионального образования / ФГАУ ГНИИ ИТТ "Информика". – Электрон. дан. - М: ФГАУ ГНИИ ИТТ "Информика", 2005-2018. - Режим доступа: <http://window.edu.ru>, свободный. - Загл. с экрана. - Яз. рус.

Программное обеспечение

Офисные программы: Microsoft Office 2007; Microsoft Office 2010, Microsoft Office 2013, Microsoft Visual Studio 2008-2015, по программе MS DreamSpark MS Project Professional 2016, по программе MS DreamSpark, MS Visio 2007-2016, по программе MS DreamSpark, MS Access 2010-2016, по программе MS DreamSpark MS Windows, 7 pro 8 pro 10 pro, AutoCAD, Irbis, My Test, BusinessStudio 4.0, 1С: Предприятие; 1С: Предприятие 8. Сельское хозяйство. Комплект для обучения в высших и средних УЗ (обновление 2018г), Консультационно-справочные службы Гарант (обновление 2018 г.), Консультант (обновление 2018 г.), SuperNovaReaderMagnifier (Программа экранного увеличения с поддержкой речи для лиц с ограниченными возможностями).

Интернет-ресурсы:

Организации	Адрес
Профессиональная база данных. Каталог ГОСТов	http://gostbase.ru
Профессиональная база данных. ФГБУ Федеральный институт промышленной собственности	http://www1/fips.ru/wps/portal/IPS_Ru
Профессиональная база данных. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации	http://docs.cntd.ru/

7. Материально-техническое обеспечение государственной итоговой аттестации

Материально-техническое обеспечение учебной практики включает учебные аудитории для проведения семинарских занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Специализированный компьютерный класс для самостоятельной работы студентов.

Лаборатория для самостоятельной, научно-исследовательской работы студентов.

Компьютерная программа 1С.

Нормативные документы на продукцию.

Общероссийский классификатор.

Библиотека и электронный читальный зал, соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, требованиям техники безопасности.

Образец заявления на утверждение темы выпускной квалификационной работы

Заведующему выпускающей кафедрой
бухгалтерского учета, анализа и аудита
название кафедры

Поле для визы заведующего
выпускающей кафедрой

 ФИО заведующего
 от студента _____ группы _____ курса
экономического _____ факультета

 ФИО студента

 контактный телефон студента

 адрес электронной почты (e-mail)

ЗАЯВЛЕНИЕ

Дата _____

Прошу утвердить мне тему выпускной квалификационной (бакалаврской) работы

для выполнения на кафедре бухгалтерского учета, анализа и аудита.

В качестве руководителя кафедра утверждает _____

 ФИО руководителя, занимаемая должность

Подпись студента _____

Руководитель ВКР _____

Заведующий кафедрой _____ Е.А. Иванов

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

**«Чувашская государственная сельскохозяйственная академия»
(ФГБОУ ВО Чувашская ГСХА)**

Факультет экономический

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

Направленность (профиль) Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения
сельскохозяйственного сырья и продовольственных
товаров

Выпускающая кафедра бухгалтерского учета, анализа и аудита

УТВЕРЖДАЮ

Зав. выпускающей кафедрой

Е.А. Иванов

«__» _____ 20__ г.

ЗАДАНИЕ

по выполнению выпускной квалификационной (бакалаврской) работы

Студента (ки) ____ группы _____ курса _____

1 Тема работы _____

2 Дата утверждения темы и номер приказа «__» _____ 20__ г.

3 Срок сдачи студентом законченной работы «__» _____ 20__ г.

4 Исходные данные к работе _____

5 Содержание расчетно-пояснительной записки (перечень подлежащих разработке вопросов)

6 Перечень графического (или иллюстрационного) материала _____

7 Консультанты по работе

Раздел: _____

Консультант: _____

Раздел: _____

Консультант: _____

8 Календарный план выполнения работы

Наименование разделов и этапов выполнения ВКР	Сроки выполнения этапов работы	Примечания
1. Подбор и предварительное знакомство с литературой		
2. Составление плана работы и согласование его с руководителем		
3. Поэтапное написание текста ВКР		
3.1. введения		
3.2. главы 1		
3.3. главы 2		
3.4. заключения		
4. Написание текста ВКР, представление чернового варианта работы руководителю		
5. Доработка ВКР в соответствии с замечаниями руководителя		
6. Получение отзыва руководителя, печать титульного листа, передача работы на рецензирование		
7. Получение рецензии. Передача завершенной работы с отзывом и рецензией на выпускающую кафедру		
8. Подготовка к защите (подготовка доклада, компьютерной презентации, раздаточного материала)		
9. Защита ВКР		

9 Дата рассмотрения выполненной работы на кафедре _____

10 Дата выдачи настоящего задания _____

Руководитель _____

Студент _____

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Чувашская государственная сельскохозяйственная академия»
(ФГБОУ ВО Чувашская ГСХА)

КАФЕДРА БУХГАЛТЕРСКОГО УЧЕТА, АНАЛИЗА И АУДИТА

Допущена к защите
Декан экономического факультета

_____ Е.А. Иванов

«_____» _____ 201_ г.

**ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ
(БАКАЛАВРСКАЯ) РАБОТА**

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение
Направленность (профиль) Товароведение и экспертиза в сфере
производства и обращения сельскохозяйственного сырья и
продовольственных товаров

на тему: «_____»

Выполнил студент

Научный руководитель, к.э.н.

Заведующий кафедрой, к.э.н.

Е.А. Иванов

Приложение 4

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Чувашская государственная сельскохозяйственная академия»

(ФГБОУ ВО Чувашская ГСХА)

ОТЗЫВ

руководителя на выпускную квалификационную (бакалаврскую) работу студента (ки)

на тему: _____

В отзыве должна содержаться характеристика проделанной студентом работы по всем разделам выпускной квалификационной работы:

- обоснование выбора темы, ее научное и практическое значение;
- отношение студента к работе при ее написании, его аккуратность, добросовестность, трудоспособность;
- степень самостоятельности и инициативности студента при выборе темы и написании работы;
- работа с литературой, наблюдение и накопление фактов, их анализ и сопоставление;
- умение обобщать и делать правильные выводы и предложения из полученных данных;
- оценка автора работы как будущего специалиста и возможностей заниматься тем или иным видом трудовой деятельности (производство, наука, предпринимательство);
- рекомендация о допуске к защите в ГЭК и присуждении квалификации.

Фамилия, имя и отчество _____

ученое звание, степень, должность _____

“ ____ ” _____ 20__ г. _____ (подпись)

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
 федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Чувашская государственная сельскохозяйственная академия»
(ФГБОУ ВО Чувашская ГСХА)

РЕЦЕНЗИЯ
 на выпускную квалификационную работу студента(ки)

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение
 Направленность (профиль) Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров
 Тема выпускной квалификационной работы _____

Выполнена на кафедре бухгалтерского учета, анализа и аудита
 Под руководством _____
 Количество страниц записки _____
 Количество технологических карт _____
 Количество листов чертежей _____
 Количество таблиц _____
 Заключение о степени соответствия выполненной работы заданию _____

Характер выполнения каждого раздела работы, степень использования выпускником достижений науки и техники и передовых методов работы

Перечень положительных качеств выпускной квалификационной работы _____

Перечень основных недостатков работы _____

Оценка графической части _____

Оценка общеобразовательной, технической и технологической подготовки выпускника (по результатам собеседования) _____

Отзыв о работе в целом и предлагаемая оценка

Рецензент

Фамилия, имя, отчество (полностью)

ученое звание, степень, должность

Место работы

“ ” 20 г.

(подпись)

Список использованных источников**Научные источники, учебные пособия**

1. Галун Л.А., Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения. Кондитерские товары [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Л.А. Галун, Д.Л. Лисовская, Е.В. Рощина, Л.Я. Лазько, Л.А. Тригубова - Минск : Выш. шк., 2009. - 254 с. - ISBN 978-985-06-1568-8 - Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9789850615688.html>
2. Дашков Л.П., Коммерция и технология торговли [Электронный ресурс] / Дашков Л. П. - М. : Дашков и К, 2014. - 692 с. - ISBN 978-5-394-01129-0 - Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394011290.html>
3. Дашков Л.П., Организация и управление коммерческой деятельностью [Электронный ресурс] / Дашков Л. П. - М. : Дашков и К, 2012. - 688 с. - ISBN 978-5-394-01145-0 - Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394011450.html>
4. Дерюшева Т.В., Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Т.В. Дерюшева - Новосибирск : Изд-во НГТУ, 2011. - 228 с. - ISBN 978-5-7782-1756-0 - Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785778217560.html>
5. Елисеева Л.Г., Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / Л.Г. Елисеева, Т.Н. Иванова, О.В. Евдокимова. - 3-е изд. - М. : Дашков и К, 2016. - 374 с. - ISBN 978-5-394-02366-8 - Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394023668.html>
6. Елисеева Л.Г., Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова и др.; под ред. докт. техн. наук, проф. Л.Г. Елисеевой. - М. : Дашков и К, 2014. - 930 с. - ISBN 978-5-394-01955-5 - Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394019555.html>
7. Зонова Л.Н., Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс] : : Учебное пособие для бакалавров / Л.Н. Зонова, Л.В. Михайлова, Е.Н. Власова; отв. редактор Ж.Ю. Койтова - М. : Дашков и К, 2016. - 192 с. - ISBN 978-5-394-02407-8 - Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394024078.html>
8. Касторных М.С., Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов [Электронный ресурс] / Касторных М. С. - М. : Дашков и К, 2014. - 328 с. - ISBN 978-5-394-01592-2 - Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394015922.html>
9. Маюрникова Л.А., Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Л.А. Маюрникова, В.М. Позняковский, Б.П. Суханов - СПб. : ГИОРД, 2016. - 448 с. - ISBN 978-5-98879-189-8 - Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785988791898.html>

10. Родькина Н.А., Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие / Родькина Н.А. - Новосибирск : Изд-во НГТУ, 2015. - 123 с. - ISBN 978-5-7782-2672-2 - Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785778226722.html>

11. Толкачев А.Н., Коммерческое право [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А.Н. Толкачев. - М. : Дашков и К, 2016. - 360 с. - ISBN 978-5-394-01153-5 - Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394011535.html>

12. Чеглов В.П., Экономика и управление интегрированной торговой организацией. Курс лекций: учебное пособие [Электронный ресурс] / Чеглов В.П. - М. : Проспект, 2016. - 224 с. - ISBN 978-5-392-19530-5 - Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785392195305.html>

Интернет-ресурсы

1. Официальный сайт Министерства сельского хозяйства Российской Федерации [Электрон.ресурс] – Режим доступа: [http:// mcsx.ru/](http://mcsx.ru/), свободный. – Загл. с экрана (Дата обращения: 27.12.2017).
2. Профессиональная база данных. Каталог ГОСТов [Электрон.ресурс] – Режим доступа: <http://gostbase.ru>, свободный. – Загл. с экрана (Дата обращения: 27.12.2017).
3. Профессиональная база данных. ФГБУ Федеральный институт промышленной собственности [Электрон.ресурс] – Режим доступа: http://www1/fips.ru/wps/portal/IPS_Ru, свободный. – Загл. с экрана (Дата обращения: 27.12.2017).
4. Профессиональная база данных. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации [Электрон.ресурс] – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/>, свободный. – Загл. с экрана (Дата обращения: 27.12.2017).

**Список рекомендуемых тем выпускных квалификационных работ для
студентов подготовки 38.03.07 «Товароведение»
направленность (профиль) «Товароведение и экспертиза в сфере
производства и обращения сельскохозяйственного сырья и
продовольственных товаров»**

1. Товароведная характеристика и оценка качества пряностей, представленных на потребительском рынке.
2. Товароведная характеристика и экспертиза качества кетчупов, реализуемых на потребительском рынке.
3. Товароведная характеристика и сравнительная оценка качества поливинилацетатного клея различных производителей.
4. Сравнительная характеристика качества и потребительских свойств одноименных товаров, вырабатываемых разными производителями.
5. Товароведная характеристика и экспертиза качества растворимого кофе, реализуемого в торговой сети Чувашской Республики.
6. Разработка и оценка потребительских свойств конкретного товара.
7. Оценка потребительских свойств черного байхового чая, реализуемого в розничной торговой сети.
8. Товароведная характеристика и оценка потребительских свойств нектаров, реализуемых в розничной торговой сети Чувашской Республики.
9. Изучение влияния различных факторов на сохраняемость (группа или вид товаров).
10. Оценка качества и анализ условий реализации консервов «Огурцы маринованные», реализуемых в г. Чебоксары и Новочебоксарск.
11. Исследование ассортимента и изучение потребительских свойств губных помад.
12. Анализ рынка и экспертиза качества (группа или вид продукта), реализуемых в розничной торговой сети (название города).
13. Проблема качества и безопасности (группа или вид товаров), реализуемых в торговой сети (название города, организации).
14. Проблема фальсификации (группа или вид товара) и пути ее решения (название области, города, организации).
15. Сравнительная оценка качества детского питания на фруктовой основе, реализуемого в г. Чебоксары и Новочебоксарск.
16. Сравнительная характеристика качества и потребительских свойств овощного пюре для питания детей раннего возраста.
17. Товароведная характеристика и экспертиза качества шоколадных конфет, реализуемых на потребительском рынке г. Чебоксары и Новочебоксарск.
18. Анализ условий реализации и оценка качества рубленых полуфабрикатов (котлет) на потребительском рынке г. Чебоксары и Новочебоксарск.
19. Товароведная характеристика и оценка потребительских свойств безалкогольных газированных напитков, реализуемых в розничной торговой

сети Чувашской Республики.

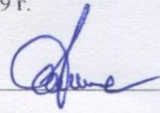
20. Товароведная характеристика и оценка качества пищевой добавки Е330.

21. Товароведная характеристика и органолептическая оценка качества яблок, реализуемых на потребительском рынке.

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ В РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

[illegible]

Рабочая программа актуализирована. Изменения, дополнения рассмотрены и одобрены на заседании выпускающей кафедры бухгалтерского учета, анализа и аудита, протокол № 1 от 31 августа 2019 г.

Заведующий
выпускающей кафедрой  Иванов Е.А.

Рабочий учебный план направления подготовки **38.04.01 Экономика** направленности (профиля) **Бухгалтерский учет, анализ и аудит**, одобренный Ученым советом ФГБОУ ВО Чувашская ГСХА, протокол № 11 от 20.05.2019 г.

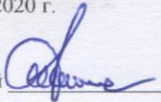
7.1 Основная литература

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров	
						в библ.	на каф.
1	Региональная экономика и управление территориальным развитием	Буров М. П.	М.: Дашков и К, 2017. - 446 с. - Режим доступа: http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394027345.html	Все разделы	8	Эл. рес.	
2	Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность	Маюрникова Л.А.	Учеб. пособие / Л.А. Маюрникова, В.М. Позняковский, Б.П. Суханов - СПб.: ГИОРД, 2016. - 448 с. - Режим доступа: http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785988791898.html	Все разделы	8	Эл. рес.	
3	Теоретические основы товароведения и экспертизы	Зонова Л.Н.	Учебное пособие для бакалавров / Л.Н. Зонова, Л.В. Михайлова, Е.Н. Власова; отв. редактор Ж.Ю. Койтова - М.: Дашков и К, 2016. - 192 с. - Режим доступа: http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394024078.html	Все разделы	8	Эл. рес.	
4	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	Дерюшева Т.В.	Учеб. пособие / Т.В. Дерюшева - Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2011. - 228 с. - Режим доступа: http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785778217560.html	Все разделы	8	Эл. рес.	
5	Товароведение однородных групп продовольственных товаров	Елисеева Л.Г.	Учебник для бакалавров / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова и др.; под ред. докт. техн. наук, проф. Л.Г. Елисеевой. - М.: Дашков и К, 2014. - 930 с. - Режим доступа: http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394019555.html	Все разделы	8	Эл. рес.	
6	Коммерция и технология торговли	Дашков Л.П.	М.: Дашков и К, 2014. - 692 с. - Режим доступа: http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394011290.html	Все разделы	8	Эл. рес.	

7.3 Программное обеспечение и Интернет-ресурсы

Программное обеспечение: Офисные программы: Microsoft Office 2007; Microsoft Office 2010, Microsoft Office 2013, Microsoft Visual Studio 2008-2015, по программе MS DreamSpark MS Project Professional 2016, по программе MS DreamSpark, MS Visio 2007-2016, по программе MS DreamSpark, MS Access 2010-2016, по программе MS DreamSpark MS Windows, 7 pro 8 pro 10 pro, AutoCAD, Irbis, My Test, BusinessStudio 4.0, 1С: Предприятие 8. Сельское хозяйство. Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях (обновление 2019 г.), Консультационно-справочные службы Гарант (обновление 2019 г.), Консультант (обновление 2019 г.), SuperNovaReaderMagnifier (Программа экранного увеличения с поддержкой речи для лиц с ограниченными возможностями).

Рабочая программа актуализирована. Изменения, дополнения рассмотрены и одобрены на заседании выпускающей кафедры бухгалтерского учета, анализа и аудита, протокол № 10 от 18 марта 2020 г.

Заведующий
выпускающей кафедрой  Иванов Е.А.

Рабочий учебный план направления подготовки **38.04.01 Экономика** направленности (профиля) **Бухгалтерский учет, анализ и аудит**, одобренный Ученым советом ФГБОУ ВО Чувашская ГСХА, протокол № 12 от 20.04.2020 г.

7.1 Основная литература

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров	
						в библ.	на каф.
1	Региональная экономика и управление территориальным развитием	Буров М. П.	М.: Дашков и К, 2017. - 446 с. - Режим доступа: http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394027345.html	Все разделы	8	Эл. рес.	
2	Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность	Маюрникова Л. А.	Учеб. пособие / Л.А. Маюрникова, В.М. Позняковский, Б.П. Суханов - СПб.: ГИОРД, 2016. - 448 с. - Режим доступа: http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785988791898.html	Все разделы	8	Эл. рес.	
3	Теоретические основы товароведения и экспертизы	Зонова Л.Н.	Учебное пособие для бакалавров / Л.Н. Зонова, Л.В. Михайлова, Е.Н. Власова, отв. редактор Ж.Ю. Койтова - М.: Дашков и К, 2016. - 192 с. - Режим доступа: http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394024078.html	Все разделы	8	Эл. рес.	
4	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия	Дерюшева Т.В.	Учеб. пособие / Т.В. Дерюшева - Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2011. - 228 с. - Режим доступа: http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785778217560.html	Все разделы	8	Эл. рес.	
5	Товароведение однородных групп продовольственных товаров	Елисеева Л.Г.	Учебник для бакалавров / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова и др.; под ред. докт. техн. наук, проф. Л.Г. Елисеевой. - М.: Дашков и К, 2014. - 930 с. - Режим доступа: http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394019555.html	Все разделы	8	Эл. рес.	
6	Коммерция и технология торговли	Дашков Л.П.	М.: Дашков и К, 2014. - 692 с. - Режим доступа: http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394011290.html	Все разделы	8	Эл. рес.	

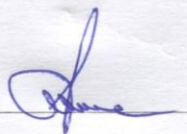
7.3 Программное обеспечение и Интернет-ресурсы

Программное обеспечение: Офисные программы: Microsoft Office 2007; Microsoft Office 2010, Microsoft Office 2013, Microsoft Visual Studio 2008-2015, по программе MS DreamSpark MS Project Professional 2016, по программе MS DreamSpark, MS Visio 2007-2016, по программе MS DreamSpark, MS Access 2010-2016, по программе MS DreamSpark MS Windows, 7 pro 8 pro 10 pro, AutoCAD, Irbis, My Test, BusinessStudio 4.0, 1C: Предприятие 8. Сельское хозяйство. Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях (обновление 2019 г.), Консультационно-справочные службы Гарант (обновление 2019 г.), Консультант (обновление 2019 г.), SuperNovaReaderMagnifier (Программа экранного увеличения с поддержкой речи для лиц с ограниченными возможностями).

Рабочая программа актуализирована. Изменения, дополнения рассмотрены и одобрены на заседании выпускающей кафедры, протокол № 1 от 31.08.2020 г.

Заведующий

выпускающей кафедрой



Иванов Е.А.

На основании приказа от 14.07.2020 г. № 98-о, в связи со сменой наименования с федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Чувашская государственная сельскохозяйственная академия» (ФГБОУ ВО Чувашская ГСХА) на федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Чувашский государственный аграрный университет» (ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ) внести соответствующие изменения: в преамбуле и по тексту РПД слова «Чувашская государственная сельскохозяйственная академия» заменить словами «Чувашский государственный аграрный университет», слова «Чувашская ГСХА» заменить словами «Чувашский ГАУ», слова «Академия» заменить словом «Университет» в соответствующем падеже.