

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»**

**Факультет технологии и товароведения**

**Кафедра товароведения и экспертизы товаров**

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой



Дерканосова Н.М.

«30» августа 2017 г.

**Фонд оценочных средств**

**для Б.3 Государственная итоговая аттестация**

**для направления 38.03.07 Товароведение профиль Товароведение и экспертиза в сфере  
производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров**

**1. Перечень компетенций, которыми должен овладеть обучающийся в результате освоения образовательной программы**

Индекс компетенции	Формулировка	Разделы ГИА	
		Государственный экзамен	Защита ВКР
ОК-1	Способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции		+
ОК-2	Способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции		+
ОК-3	Способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности		+
ОК-4	Способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности		+
ОК-5	Способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия		+
ОК-6	Способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия		+
ОК-7	Способностью к самоорганизации и самообразованию		+
ОК-8	Способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности		+
ОК-9	Способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций		+
ОПК-1	Осознание социальной значимости своей будущей профессии, стремление к саморазвитию и повышению квалификации		+
ОПК-2	Способность находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях		+
ОПК-3	Умение использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности		+
ОПК-4	Способностью использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач		+

ОПК-5	Способностью применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров		+
ПК - 4	Системное представление об основных организационных и управленческих функциях, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров		+
ПК - 5	Способностью применять принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом их потребительских свойств		+
ПК - 6	Навыки 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 - 7	Умение анализировать спрос и разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта товаров и оптимизации торгового ассортимента		+
ПК - 8	Знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество		+
ПК - 9	Знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь		+
ПК - 10	Способностью выявлять ценообразующие характеристики товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости		+
ПК-11	Умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации		+
ПК-12	Системное представление о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности		+

ПК-13	Умение 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-14	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-15	Умение 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-16	Знание функциональных возможностей торгово-технологического оборудования, способностью его эксплуатировать и организовывать метрологический контроль		+

## 2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

### 2.1 Шкала академических оценок освоения дисциплины

Виды оценок	Оценки			
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
Академическая оценка по 4-х балльной шкале (зачет с оценкой)				

## 2.2 Государственная итоговая аттестация

Индекс	Планируемые результаты	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
			Пороговый уровень (удовлетвори-)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ОК-1	<p><b>Знать:</b></p> <p><b>З.1</b> основные этапы развития мировой философской мысли, важнейшие школы и учения выдающихся философов;</p> <p><b>З.2</b> основные мировоззренческие позиции;</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p><b>У.1</b> обосновывать свою мировоззренческую позицию относительно решения актуальных проблем человеческого бытия;</p> <p><b>У.2</b> выразить мировоззренческие позиции в философских терминах;</p> <p><b>Иметь навыки и (или) опыт деятельности:</b></p> <p><b>Н.1</b> аргументации своей мировоззренческой позиции;</p> <p><b>Н.2</b> базовых философских категорий на уровне понимания и свободного воспроизведения.</p>	Защита ВКР	3.2	3.2	3.2
ОК-2	<p><b>Знать:</b></p> <p><b>З.1</b> закономерности и этапы исторического процесса, основные события и процессы мировой и отечественной истории;</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p><b>У.1</b> анализировать и оценивать факты, явления и события, раскрывать причинно-следственные связи между ними;</p> <p><b>Иметь навыки и (или) опыт деятельности:</b></p> <p><b>Н.1</b> владения категориальным аппаратом по истории, базовыми социально-экономическими категориями и понятиями на уровне понимания и свободного воспроизведения.</p>	Защита ВКР	3.2	3.2	3.2

ОК-3	<p><b>Знать:</b></p> <p><b>З.1</b> принципы экономической теории, теорию экономического выбора, альтернативную стоимость благ, модели экономического поведения человека, основные экономические институты;</p> <p><b>З.2</b> экономические законы производства: спроса и предложения, рыночного ценообразования, возрастающих альтернативных издержек, убывающей отдачи, убывающей предельной полезности.</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p><b>У.1</b> применять понятийно-категориальный аппарат, основные законы экономики в профессиональной деятельности;</p> <p><b>У.2</b> ориентироваться в мировом экономическом процессе, анализировать экономические процессы и явления, происходящие в обществе.</p> <p><b>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</b></p> <p><b>Н.1</b> экономических методов анализа поведения потребителей, производителей, собственников ресурсов и государства.</p>	Защита ВКР	3.2	3.2	3.2
ОК-4	<p><b>Знать:</b></p> <p><b>З.1</b> систему отечественного законодательства; основные положения международных документов и договоров, Конституции РФ, других основных нормативно-правовых документов; механизмы применения основных нормативно-правовых актов; тенденции законодательства и судебной практики;</p> <p><b>З.2</b> понятийный и категориальный аппарат права и законодательства, основные правовые теоретические конструкции, особенности основных отраслей и институтов права.</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p><b>У.1</b> оперативно находить нужную информацию в международных документах, нормативно-правовых актах, рекомендательных документах, грамотно её использовать; принимать адекватные решения при возникновении критических, спорных ситуаций;</p> <p><b>У.2</b> работать с нормативно-правовым материалом, использовать и извлекать всю необходимую для решения проблемы информацию.</p> <p><b>Иметь навыки и (или) опыт деятельности:</b></p> <p><b>Н.1</b> в области первичного анализа правовых документов и их применения в различных сферах деятельности;</p> <p><b>Н.2</b> в применения правовых знаний в текущей профессиональной деятельности.</p>	Защита ВКР	3.2	3.2	3.2

ОК-5	<p><b>Знать:</b></p> <p><b>З.1</b> лексический минимум общего и терминологического характера;</p> <p><b>З.2</b> грамматический строй иностранного языка и лексические единицы в объеме, позволяющем студенту участвовать в повседневном общении на иностранном языке, читать оригинальную литературу по специальности для получения информации;</p> <p><b>З.3</b> особенности функционирования и развития современного русского литературного языка;</p> <p><b>З.4</b> нормы и стили современного русского литературного языка;</p> <p><b>З.5</b> основы ораторского искусства.</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p><b>У.1</b> использовать полученные иноязычные знания в общекультурных и профессиональных целях на основе сформированных навыков чтения, говорения, аудирования и письма;</p> <p><b>У.2</b> ориентироваться в различных речевых ситуациях, учитывать, кто, кому, что, с какой целью, где и когда говорит (пишет);</p> <p><b>У.3</b> адекватно реализовывать свои коммуникативные намерения;</p> <p><b>У.4</b> грамотно в орфографическом, пунктуационном и речевом отношении оформлять письменные тексты на русском языке, используя в необходимых случаях орфографические словари, пунктуационные справочники, словари трудностей и т.д.;</p> <p><b>Иметь навыки и (или) опыт деятельности:</b></p> <p><b>Н.1</b> владеть иностранным языком в объеме, необходимом для получения информации из зарубежных источников;</p> <p><b>Н.2</b> коммуникативной компетенции, достаточной для дальнейшей учебной деятельности, для изучения зарубежного опыта в профилирующей области, а также для деловых международных контактов;</p> <p><b>Н.3</b> владеть жанрами речи, знание которых позволяет свободно общаться в процессе трудовой деятельности, эффективно вести деловую беседу, обмениваться информацией, давать оценку; вести дискуссию и участвовать в ней; выступать на собраниях с отчетами, докладами, критическими замечаниями и предложениями; соблюдать правила речевого этикета;</p> <p><b>Н.4</b> профессионально значимых письменных жанров, знание которых позволяет составлять официальные письма, служебные записки, постановления, решения собраний, рекламные объявления, инструкции, писать информационные и критические заметки в газету, править (редактировать) написанное</p>	Защита ВКР	3.2	3.2	3.2
------	---	------------	-----	-----	-----

<p>ОК-6</p>	<p><b>Знать:</b></p> <p><b>3.1</b> основные концепции историков на причины и последствия войн, крупных социальных движений, их влияние на геополитическое положение России, направления и события внешней политики Российского государства;</p> <p><b>3.2</b> своеобразии философии как формы духовной культуры, специфику научной, философской и религиозной картин мира;</p> <p><b>3.3</b> цели, значение, функции управления как вида деятельности;</p> <p><b>3.4</b> основные теории мотивации персонала;</p> <p><b>3.5</b> этнические, национальные, расовые и конфессиональные особенности народов мира</p> <p><b>3.6</b> специфику этнических культур в соотнесении с историческими процессами данной страны;</p> <p><b>3.7</b> основные мировоззренческие позиции;</p> <p><b>3.8</b> типы, виды, формы и модели межкультурной и деловой коммуникации;</p> <p><b>3.9</b> особенности вербального и невербального поведения представителей разных социальных групп и культур;</p> <p><b>3.10</b> признаки коллектива и команды; основные принципы работы в коллективе; особенности вербального и невербального поведения представителей; объективные и субъективные барьеры общения;</p> <p><b>3.11</b> социологический подход к личности, основные закономерности, формы регуляции социального поведения индивида, социальной группы, деятельности социального института и организации; о сущности власти, ее носителях и проявлениях отношений властвования и подчинения на микро- и макроуровнях;</p> <p><b>3.12</b> классификацию потребителей;</p> <p><b>3.13</b> понимать становление научной концепции поведения потребителей;</p> <p><b>3.14</b> принципы планирования поведения потребителей</p> <p><b>3.15</b> методику проведения анализа спроса и предложения</p> <p><b>3.16</b> направления стимулирования сбыта и оптимизации товарного ассортимента.</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p><b>У.1</b> осмысливать новые реалии современной отечественной истории с учетом культурных и исторических традиций России;</p>	<p>Защита ВКР</p>	<p>3.2</p>	<p>3.2</p>	<p>3.2</p>
-------------	---	-------------------	------------	------------	------------



<p>У.2 применять полученные знания при решении профессиональных задач, организации межлических отношений в сферах производства, управленческой деятельности и бизнеса;</p> <p>У.3 управлять конфликтными ситуациями;</p> <p>У.4 вовремя обнаруживать проблему, четко ставить задачи по ее разрешению;</p> <p>У.5 умеет адекватно воспринимать и анализировать культурные традиции и обычаи стран и народов</p> <p>У.6 предупреждать и регулировать конфликтные ситуации</p> <p>У.7 анализировать особенности проявления различных культурных традиций и профессиональных различий;</p> <p>У.8 выражать мировоззренческие позиции в философских терминах;</p> <p>У.9 адаптироваться в социуме, выбирать оптимальную стратегию поведения в конфликтных ситуациях;</p> <p>У.10 организовывать процесс эффективной работы коллектива, команды; подчинять личные интересы общей цели; моделировать возможные ситуации общения между представителями различных групп и культур;</p> <p>У.11 выстраивать отношения в коллективе как малой группы общества, опираясь на полученные знания;</p> <p>У.12 уметь анализировать социально-психологические явления, возникающие в организации при работе с коллегами;</p> <p>У.13 моделировать поведение потребителей, понимать и управлять воздействием основных внешних и внутренних факторов, определяющих потребительское поведение.</p> <p><b>Иметь навыки и (или) опыт деятельности:</b></p> <p>Н.1 владения культурой мышления, способностью к общению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения;</p> <p>Н.2 знаний об условиях формирования личности, ее свободы и ответственности;</p> <p>Н.3 вербальной и невербальной коммуникации;</p> <p>Н.4 бесконфликтной работы и толерантного поведения с потребителями;</p> <p>Н.5 владения знаниями об основных культурных достижениях различных стран в прошлом и настоящем для понимания и свободного воспроизведения;</p>				
---	--	--	--	--

	<p><b>Н.6</b> аргументации своей мировоззренческой позиции;</p> <p><b>Н.7</b> осуществления эффективного взаимодействия с представителями различных социальных групп и культур, основанного на принципах партнерских отношений;</p> <p><b>Н.8</b> преодоления барьеров межкультурного общения и его оптимизация;</p> <p><b>Н.9</b> организации групповой и коллективной деятельности для достижения общих целей трудового коллектива;</p> <p><b>Н.10</b> толерантного поведения, основанного на знании социологических теорий личности, а также уважении ее прав и свобод;</p> <p><b>Н.11</b> межличностной кооперации и создания атмосферы сотрудничества в профессиональной деятельности;</p> <p><b>Н.12</b> управления поведением потребителей.</p>				
ОК-7	<p><b>Знать:</b></p> <p><b>3.1</b> сущность сознания, его взаимоотношение с бессознательным, роль сознания в формировании личности;</p> <p><b>3.2</b> принципы экономической теории, теорию экономического выбора, альтернативную стоимость благ, модели экономического поведения человека, основные экономические институты; экономические законы производства: спроса и предложения, рыночного ценообразования, возрастающих альтернативных издержек, убывающей отдачи, убывающей предельной полезности;</p> <p><b>3.3</b> информационные источники (словари и справочники по русскому языку, сайты Интернет и т.п.), где можно найти необходимую информацию по изучаемой дисциплине;</p> <p><b>3.4</b> сущность процесса культурогенеза;</p> <p><b>3.5</b> содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности;</p> <p><b>3.6</b> социологические концепции личности, систему социальных статусов и ролей, теории лидерства и элит, понимать свои индивидуальные особенности, цели и действия;</p> <p><b>3.7</b> характеристику потребительских свойств, показателей качества и дефектов продовольственных товаров.</p> <p><b>Уметь:</b></p>	Защита ВКР	3.2	3.2	3.2

<p><b>У.1</b> правильно интерпретировать с точки зрения современной гуманистической философии смысл социальных и духовных проблем современной жизни;</p> <p><b>У.2</b> применять понятийно-категориальный аппарат, основные законы экономики в профессиональной деятельности; ориентироваться в мировом экономическом процессе, анализировать экономические процессы и явления, происходящие в обществе;</p> <p><b>У.3</b> извлекать необходимую информацию из различных информационных источников (библиографические данные, дидактический материал и т.п.); использовать найденную информацию в учебном процессе;</p> <p><b>У.4</b> ориентироваться в способах приобретения, хранения и передачи социального опыта, базисных ценностей культуры;</p> <p><b>У.5</b> самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированной для выполнения профессиональной деятельности;</p> <p><b>У.6</b> планировать цели и устанавливать приоритеты при выборе способов принятия решений с учетом условий, средств, личностных возможностей и временной перспективы достижения; осуществления деятельности;</p> <p><b>У.7</b> самостоятельно работать с первоисточниками и социально-политической литературой (в особенности с периодической и монографической), позволяющей ставить цели для дальнейшего личностного роста и формирования разносторонней и полезной личности для государства и общества;</p> <p><b>У.8</b> пользоваться нормативной документацией, регламентирующей качество и безопасность продовольственных товаров.</p> <p><b>Иметь навыки и (или) опыт деятельности:</b></p> <p><b>Н.1</b> владения философско-этическими знаниями при решении проблем назначения человека и смысла его жизни;</p> <p><b>Н.2</b> владения экономическими методами анализа поведения потребителей, производителей, собственников ресурсов и государства;</p> <p><b>Н.3</b> способностей использовать в учебном процессе дополнительный материал по изучаемой дисциплине, найденный в различных информационных источниках;</p> <p><b>Н.4</b> владеть категориальным аппаратом по культурологии, базовыми знаниями о достижениях культуры на уровне понимания и свободного воспроизведения;</p> <p><b>Н.5</b> использования технологий организации процесса самообразования;</p>				
--	--	--	--	--

	<p><b>Н.6</b> приемов саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности;</p> <p><b>Н.7</b> технологий организации процесса самообразования;</p> <p><b>Н.8</b> владения приемами целеполагания во временной перспективе,</p> <p><b>Н.9</b> владения способами планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности;</p> <p><b>Н.10</b> по поиску необходимой информации для решения учебных задач, а также по использованию приёмов и методов анализа функционирования социально-политических институтов, процессов и отношений;</p> <p><b>Н.11</b> владения основными положениями нормативных и правовых документов;</p> <p><b>Н.12</b> проведения идентификации товаров.</p>				
ОК-8	<p><b>Знать:</b></p> <p><b>З.1</b> теоретические основы физической культуры и здорового образа жизни;</p> <p><b>З.2</b> технику безопасности на занятиях физической культурой и спортом в учебное и свободное время</p> <p><b>З.3</b> способы контроля, оценки физического развития и физической подготовленности</p> <p><b>З.4</b> основы организации и проведения массовых физкультурно-оздоровительных мероприятий;</p> <p><b>З.5</b> физиологические основы физической культуры;</p> <p><b>З.6</b> место двигательной активности в жизни человека.</p> <p><b>З.7</b> методы и средства физической культуры.</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p><b>У.1</b> использовать приобретенные знания в области физической культуры и спорта для достижения жизненных и профессиональных целей.</p> <p><b>У.2</b> осуществлять работу с научной учебно-методической литературой по учебной дисциплине «Физическая культура»;</p> <p><b>У.3</b> подбирать и анализировать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.</p> <p><b>Иметь навыки и (или) опыт деятельности:</b></p> <p><b>Н.1</b> самоконтроля;</p> <p><b>Н.2</b> физкультурной деятельности;</p> <p><b>Н.3</b> владения методами и средствами физической культуры для оптимизации работоспособности и формированию здорового образа жизни.</p>	Защита ВКР	3.2	3.2	3.2

ОК-9	<p><b>Знать:</b></p> <p><b>З.1</b> правовые, нормативно-технические и организационные основы безопасности жизнедеятельности;</p> <p><b>З.2</b> основы физиологии и рациональные условия деятельности;</p> <p><b>З.3</b> последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов, их идентификацию;</p> <p><b>З.4</b> определение и классификацию чрезвычайных ситуаций техногенного и природного характера и причины их возникновения;</p> <p><b>З.5</b> средства и методы повышения технической и экологической безопасности систем и технологических процессов;</p> <p><b>З.6</b> характеристику потенциально-опасных объектов, причины возникновения чрезвычайных ситуаций на этих объектах, радиационно-опасные, химически-опасные объекты; меры по обеспечению безопасности производственного персонала и населения при авариях и катастрофах;</p> <p><b>З.7</b> методику прогнозирования чрезвычайных ситуаций;</p> <p><b>З.8</b> основные природные и техногенные опасности, их свойства и характеристики</p> <p><b>З.9</b> характер воздействия вредных и опасных факторов на человека и природную среду, методы и способы защиты от них</p> <p><b>З.10</b> теоретические основы безопасности жизнедеятельности при ЧС</p> <p><b>З.11</b> возможные последствия аварий, катастроф, стихийных бедствий</p> <p><b>З.12</b> воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов и приемы первой помощи</p> <p><b>З.13</b> методы защиты населения при ЧС.</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p><b>У.1</b> проводить контроль параметров производственной среды и уровня отрицательных воздействий на организм человека, устанавливать их соответствие нормативным требованиям;</p> <p><b>У.2</b> эффективно применять средства защиты от отрицательных воздействий;</p> <p><b>У.3</b> разрабатывать мероприятия по повышению безопасности производственной деятельности и осуществлять безопасную и экологически обоснованную эксплуатацию производственных систем и объектов;</p>	Защита ВКР	3.2	3.2	3.2
------	--	------------	-----	-----	-----

<p><b>У.4</b> осуществлять планирование эвакуации и рассредоточения, уметь учитывать особенности проведения эвакуации и своевременно осуществлять приведение защитных сооружений в эксплуатационную готовность;</p> <p><b>У.5</b> проводить и разрабатывать мероприятия по защите персонала в чрезвычайных ситуациях;</p> <p><b>У.6</b> идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать риск их реализации</p> <p><b>У.7</b> принимать решения по целесообразным действиям в ЧС</p> <p><b>У.8</b> распознавать жизненные нарушения при неотложных состояниях и травмах</p> <p><b>У.9</b> принимать решения по целесообразным действиям в ЧС</p> <p><b>У.10</b> выбирать методы защиты от вредных и опасных факторов ЧС</p> <p><b>У.11</b> оказывать первую помощь пострадавшим.</p> <p><b>Иметь навыки и (или) опыт деятельности:</b></p> <p><b>Н.1</b> самостоятельной работы, самоорганизации и организации выполнения поручений;</p> <p><b>Н.2</b> защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий катастроф, стихийных бедствий;</p> <p><b>Н.3</b> исследования причин возникновения чрезвычайных ситуаций техногенного, природного и военного характера;</p> <p><b>Н.4</b> оценки различных вариантов проведения АС и ДНР; разработки и обоснования предложений по их совершенствованию с учетом критериев социально-экономической эффективности, рисков и возможных социально-экономических последствий;</p> <p><b>Н.5</b> владения понятийно-терминологическим аппаратом в области безопасности жизнедеятельности;</p> <p><b>Н.6</b> основных методов защиты производственного персонала и населения при возникновении ЧС;</p> <p><b>Н.7</b> приемов оказания первой помощи пострадавшим в ЧС и экстремальных ситуациях.</p>				
---	--	--	--	--

ОПК-1	<p><b>Знать:</b></p> <p><b>3.1</b> основные этапы развития мировой философской мысли, важнейшие школы и учения выдающихся философов;</p> <p><b>3.2</b> социальную значимость своей будущей профессии; права и обязанности субъектов профессиональной деятельности;</p> <p><b>3.3</b> принципы публичного выступления и работы с научными текстами; лексический минимум в объеме, необходимом для работы с профессиональной литературой и осуществления взаимодействия на иностранном языке;</p> <p><b>3.4</b> действие нормативно-правовых актов во времени, иерархию нормативно-правовых актов, источники права, место и роль права в регулировании общественных отношений, информационно-правовые базы Консультант+ и Гарант;</p> <p><b>3.5</b> принципы постановки целей и выработки стратегий по их достижению; основы управления персоналом организации; отечественный и зарубежный опыт управления;</p> <p><b>3.6</b> основные этапы эволюции сервисной деятельности; терминологию по предмету; классификацию и характеристику основных видов сервисных услуг (материальных и социально-культурных); этапы, виды и формы обслуживания; основные показатели назначения, качества, безопасности услуг;</p> <p><b>3.7</b> закономерности и этапы исторического процесса, основные достижения и процессы мировой и отечественной культуры;</p> <p><b>3.8</b> основные принципы саморазвития личности;</p> <p><b>3.9</b> характеристики и механизмы процессов саморазвития и самореализации личности о социальной значимости своей будущей профессии;</p> <p><b>3.10</b> основные положения по документированию управленческой деятельности;</p> <p><b>3.11</b> социальную значимость анатомо-морфологических знаний для формирования общего представления структуры внутреннего и внешнего строения сырья животного и растительного происхождения;</p> <p><b>3.12</b> социальную значимость проведения сенсорного анализа; характеристику и свойства веществ, влияющих на окраску, запах, вкус продовольственных товаров;</p> <p><b>3.13</b> социальную значимость рынка продовольственных товаров; методы исследования, анализа и прогнозирования товарных рынков и товарного ассортимента;</p>	Защита ВКР	3.2	3.2	3.2
-------	--	------------	-----	-----	-----

<p><b>3.14</b> социальную значимость при проведении товароведно-экономической экспертизы рынков; методы исследования, анализа и прогнозирования товарных рынков и товарного ассортимента;</p> <p><b>3.15</b> понятие деятельности, профессиональной деятельности, профессионала, о путях профессионального становления личности;</p> <p><b>3.16</b> социальную значимость мерчендайзинга;</p> <p><b>3.17</b> социальную значимость учебной практики.</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p><b>У.1</b> обосновывать свою мировоззренческую позицию относительно решения актуальных проблем человеческого бытия;</p> <p><b>У.2</b> воспроизводить, обобщать, анализировать новую информацию, направленную на саморазвитие и повышение квалификации в области профессиональной деятельности;</p> <p><b>У.3</b> последовательно и грамотно формулировать и высказывать свои мысли; пользоваться иностранным языком, навыками устной и письменной речи</p> <p><b>У.4</b> определять линии профессионального роста на основе норм права;</p> <p><b>У.5</b> с учетом поставленных целей и задач определять пути их решения; совместно с сотрудниками маркетинговой службы, главными специалистами разрабатывать комплекс эффективных мер по продвижению производимой продукции от места производства к месту потребления;</p> <p><b>У.6</b> охарактеризовать особенности исполнения услуг различными предприятиями сервиса; проследить жизненный цикл услуги; выделять основные психологические особенности потребителя; описать модель выбора и приобретения услуги потребителем;</p> <p><b>У.7</b> анализировать основные культурные эпохи и стили, соотношение традиций и инноваций, национального и общечеловеческого в культуре, роль культуры в человеческой жизнедеятельности;</p> <p><b>У.8</b> повышать свою квалификацию;</p> <p><b>У.9</b> реализовывать личностные способности, творческий потенциал в различных видах деятельности</p> <p><b>У.10</b> документировать личную и управленческую деятельность; применять современные технологии в процессе документации;</p> <p><b>У.11</b> использовать знания представлений о структуре внутреннего и внешнего строения, сырья животного и растительного происхождения в области анатомо-морфологического и гистологического строения сырья;</p>				
---	--	--	--	--



<p>У.12 проводить сенсорный анализ продовольственных товаров;</p> <p>У.13 проводить классификацию и анализ различных групп товаров и услуг;</p> <p>У.14 осуществлять психологический анализ профессиональной деятельности, намечать пути профессионального саморазвития</p> <p>У.15 проводить рациональную планировку торгового зала для создания микроклимата продаж и атмосферы магазина.</p> <p><b>Иметь навыки и (или) опыт деятельности:</b></p> <p>Н.1 базовых философских категорий на уровне понимания и свободного воспроизведения;</p> <p>Н.2 воспроизведения, обобщения, анализа новой информации нацеленной на саморазвитие и повышение квалификации в области профессиональной деятельности;</p> <p>Н.3 ориентации в профессиональных источниках информации (журналы, сайты, образовательные порталы); методологическими основами теории коммуникации;</p> <p>Н.4 решения профессиональных проблем на правовой основе, получать актуальную правовую информацию из информационно-правовых баз Консультант+ и Гарант;</p> <p>Н.5 разрабатывать и осваивать мероприятия, направленные на повышение своей квалификации;</p> <p>Н.6 работы в контактной зоне с потребителем, основами разработки технологии процесса обслуживания в отдельных видах сервиса, методами оценки качества услуги и обслуживания в отдельных видах сервиса;</p> <p>Н.7 усвоения культурных достижений республики, края, области, района;</p> <p>Н.8 саморазвития в своей будущей профессии;</p> <p>Н.9 использования приемов саморазвития и самореализации в профессиональной и других сферах деятельности;</p> <p>Н.10 выполнения документирования планово-справочной и аналитической работы;</p> <p>Н.11 анатомо-морфологического анализа и гистологического старения; способностью использовать знания о структуре внутреннего и внешнего строения, сырья животного и растительного происхождения;</p> <p>Н.12 вкусовой, обонятельной, цветоразличительной и тактильной чувствительностью;</p>				
--	--	--	--	--

	<p><b>Н.13</b> работы с нормативными документами и законодательными актами;</p> <p><b>Н.14</b> самостоятельного овладения новыми знаниями в области менеджмента качества</p> <p><b>Н.15</b> при формировании планировки торгового зала магазина различного уровня.</p>				
ОПК-2	<p><b>Знать:</b></p> <p><b>3.1</b> устройство торгового предприятия, его функции, структуру и правовую основу, организационно-правовые формы торговых предприятий, функции, виды розничной торговой сети, устройство и планировку магазина, оперативные процессы в магазине, складское хозяйство; современные формы хозяйственно-коммерческих отношений торговых предприятий, основы разработки, принятия и реализации организационно-управленческих решений в условиях изменяющейся внутренней и внешней среды;</p> <p><b>3.2</b> организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях в области организации и управления коммерческой деятельностью;</p> <p><b>3.3</b> основные процедуры при контроле и экспертизе качества товаров;</p> <p><b>3.4</b> структуру и правовую основу, организационно-правовые формы торговых предприятий; основные институты трудового и административного права, порядок рассмотрения споров в сфере экономики;</p> <p><b>3.5</b> современные концепции построения системы управления аграрными формированиями в условиях непредсказуемости внешней среды; принципы и методы проектирования рациональных структур управления; принципы и методические подходы разработки, принятия и реализации управленческих решений;</p> <p><b>3.6</b> основные понятия, принципы, методы организации и управления торговым предприятием в современных условиях;</p> <p><b>3.7</b> сущность, принципы и функции управленческого решения;</p> <p><b>3.8</b> общий процесс принятия организационно-управленческих решений в стандартных и нестандартных ситуациях, возникающих в маркетинговой деятельности предприятия;</p> <p><b>3.9</b> понятие руководителя, стили управления, методы влияния и воздействия;</p> <p><b>3.10</b> организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях в области организации и управления мерчендайзингом.</p>	Защита ВКР	3.2	3.2	3.2

<p><b>Уметь:</b></p> <p><b>У.1</b> формировать формы обслуживания покупателей, управлять товарными запасами, выстраивать организационную систему товароснабжения и управления персоналом в стандартных и нестандартных ситуациях;</p> <p><b>У.2</b> находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях в области организации и управления коммерческой деятельностью;</p> <p><b>У.3</b> налаживать работу с поставщиками и анализировать рекламации по качеству товаров;</p> <p><b>У.4</b> выстраивать управление персоналом на нормах трудового права, формировать собственную активную гражданскую позицию, быть полноправным членом демократического общества;</p> <p><b>У.5</b> разрабатывать организационно-управленческие структуры предприятия, Положения о внутрихозяйственных подразделениях, службах (отделах), должностные инструкции на управленческих работников; эффективно использовать экономические рычаги, организационно-распорядительное и психологическое воздействие на членов коллектива в ходе управления производственным процессом; организовывать торговотехнологический процесс в торговых предприятиях различных форматов;</p> <p><b>У.6</b> находить организационно-управленческие решения в условиях неопределенности и риска; учитывать последствия управленческих решений</p> <p><b>У.7</b> находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях по различным элементам комплекса маркетинга предприятия;</p> <p><b>У.8</b> применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования; анализировать, в соответствии с поставленной задачей при нахождении способности организационно-управленческих решений в стандартных и нестандартных ситуациях;</p> <p><b>У.9</b> ориентироваться в организационно-управленческих ситуациях;</p> <p><b>У.10</b> находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях в области организации и управления мерчендайзингом.</p>				
--	--	--	--	--

	<p><b>Н.1</b> в операциях товародвижения, в управлении персоналом торговой организации</p> <p><b>Н.2</b> находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях в области организации и управления коммерческой деятельностью;</p> <p><b>Н.3</b> знаний о качества товаров, положений о работе с поставщиками;</p> <p><b>Н.4</b> применения норм трудового права в стандартных и нестандартных ситуациях, способами проявления гражданской позиции, легитимными средствами отстаивания и защиты своих конституционных прав в стандартных и нестандартных социально-производственных ситуациях;</p> <p><b>Н.5</b> принимать правильные решения в наиболее сложных, критических ситуациях - основными методами и приёмами организации и управления торговыми предприятиями современных форматов;</p> <p><b>Н.6</b> применения способов и технологий разработки управленческих решений;</p> <p><b>Н.7</b> культуры мышления, быть способным к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения, коммуникативными способностями организационно-управленческом решении стандартных и нестандартных ситуациях, при проведении маркетинговых исследованиях товаров и услуг;</p> <p><b>Н.8</b> оценки результатов и последствий принятого управленческого решения;</p> <p><b>Н.9</b> находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях в области организации и управления мерчендайзингом.</p>				
ОПК-3	<p><b>Знать:</b></p> <p><b>З.1</b> различные виды договоров и, прежде всего, связанные с профессиональной деятельностью; внедоговорные обязательства; правовую охрану собственности и правовую защиту интересов субъектов; способы государственного регулирования и контроля торговой деятельности;</p> <p><b>З.2</b> нормативные документы и правовые акты в товароведной деятельности;</p> <p><b>З.3</b> основные нормативные документы, регулирующие безопасность продовольственных и непродовольственных товаров;</p>	Защита ВКР	3.2	3.2	3.2

<p><b>3.4</b> нормативно-правовые акты в коммерческой деятельности;</p> <p><b>3.5</b> основные понятия, термины и их определения в области товарного менеджмента;</p> <p><b>3.6</b> Конституцию, основные отраслевые источники: Трудовой Кодекс, Гражданский Кодекс;</p> <p><b>3.7</b> требования нормативно-правовых актов при проведении процедуры идентификации товаров с целью выявления соответствия товаров с нормативно-правовой документацией;</p> <p><b>3.8</b> нормативно-правовые акты в области микробиологического анализа качества и безопасности однородных групп товаров и проведения санитарных мероприятий с учетом гигиенической оценки;</p> <p><b>3.9</b> основные понятия, принципы, методы организации и управления торговым предприятием в современных условиях;</p> <p><b>3.10</b> унификацию и стандартизацию управленческих документов, правила разработки и оформления документов; правила составления деловых писем; правила ведения документов по личному составу; порядок, форму регистрации документов, формирование дела, составления номенклатуры дел, хранения документов; правила работы с документами, содержащими конфиденциальную информацию;</p> <p><b>3.11</b> требования нормативно-правовых актов, регламентирующие особенности анатомического, морфологического и гистологического строения сырья животного и растительного происхождения;</p> <p><b>3.12</b> нормативно-правовые акты при проведении дегустации продовольственных товаров применительно проведения сенсорного анализа качества пищевых продуктов;</p> <p><b>3.13</b> нормативно-техническую документацию на сырье животного происхождения;</p> <p><b>3.14</b> нормативно-правовые акты в рекламной деятельности;</p> <p><b>3.15</b> требования нормативной документации к маркировке, упаковке, показателям качества,</p> <p><b>3.16</b> нормативно-правовые акты и документы в области пищевых и биологически активных добавок,</p> <p><b>3.17</b> основные понятия в области технического регулирования, сертификации, метрологии и подтверждения соответствия, виды нормативно-правовых и нормативных документов в профессиональной области.</p>				
---	--	--	--	--

<p><b>Уметь:</b></p> <p><b>У.1</b> с позиций правовых норм анализировать конкретные ситуации, возникающие в повседневной практике; анализировать и оценивать законодательные инициативы; использовать в профессиональной деятельности положения международных документов, нормативно-правовых актов, рекомендательных документов;</p> <p><b>У.2</b> использовать основные положения нормативно-правовых и нормативных документов в профессиональной деятельности;</p> <p><b>У.3</b> работать с нормативной и технической документацией в области идентификации видов опасностей, возникающих при использовании продовольственных и непродовольственных товаров (законодательными актами РФ, техническими регламентами (ТР), санитарно-гигиеническими правилами и нормативами (СанПиН), строительными нормами и правилами (СНиП), гигиеническими нормативами (ГН), санитарными правилами (СП), методическими указаниями (МУ, МУК), стандартами и др.;</p> <p><b>У.4</b> использовать нормативно-правовые акты в коммерческой деятельности;</p> <p><b>У.5</b> работать с нормативной и технической документацией в области товарного менеджмента;</p> <p><b>У.6</b> толковать и применять законы и иные нормативно-правовые акты в сфере производства, товародвижения и реализации товаров;</p> <p><b>У.7</b> ориентироваться в системе законодательства и нормативных правовых актов, регламентирующих сферу профессиональной деятельности;</p> <p><b>У.8</b> пользоваться нормативно-правовыми актами регламентирующих требования к проведению идентификации товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции;</p> <p><b>У.9</b> использовать необходимые нормативно-правовые акты в микробиологическом анализе качества и безопасности однородных групп товаров и санитарно-гигиенической оценке;</p> <p><b>У.10</b> организовывать торгово-технологический процесс в торговых предприятиях различных форматов;</p> <p><b>У.11</b> составлять и оформлять документы по основе ГОСТов; организовывать работу с документами в организации;</p>				
--	--	--	--	--

<p><b>У.12</b> пользоваться необходимыми нормативно-правовыми актами, а также справочной, нормативной документацией регламентирующую особенности анатомического и морфологического строения сырья растительного и животного происхождения;</p> <p><b>У.13</b> использовать нормативно-правовые акты при проведении дегустации продовольственных товаров;</p> <p><b>У.14</b> пользоваться научно-технической документацией при приемке, проведении оценки качества животноводческого сырья;</p> <p><b>У.15</b> использовать нормативно-правовые акты в рекламной деятельности;</p> <p><b>У.16</b> использовать полученные знания, с целью формирования оценки качества системы менеджмента и продукции;</p> <p><b>У.17</b> использовать нормативно-правовые акты и документы в области пищевых и биологически активных добавок.</p> <p><b>Иметь навыки и (или) опыт деятельности:</b></p> <p><b>Н.1</b> в применении в профессиональной деятельности надлежащих и эффективных правовых средств, навыки анализа правовой деятельности в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров; навыки работы с нормативной и технической документацией в области оценки качества и подтверждения соответствия товаров, навыки применения норм гражданского и трудового права в своей профессиональной деятельности; способами проявления гражданской позиции, легитимными средствами отстаивания и защиты своих конституционных прав в стандартных и нестандартных социально-производственных ситуациях;</p> <p><b>Н.2</b> навыки использования общеправовых знаний в области товароведения;</p> <p><b>Н.3</b> работы с нормативно-правовыми и нормативными документами для решения задач профессиональной деятельности;</p> <p><b>Н.4</b> работы с нормативной и технической документацией в области оценки риска здоровью и угрозе экологии человека;</p> <p><b>Н.5</b> современных методов исследования основополагающих характеристик товаров;</p> <p><b>Н.6</b> применения норм гражданского и трудового права в своей профессиональной деятельности;</p>				
---	--	--	--	--

	<p><b>Н.7</b> навыки поиска необходимых нормативных и законодательных документов и навыки работы с ними в профессиональной деятельности;</p> <p><b>Н.8</b> нормативно-правовых актов при проведении идентификации и выявлению фальсифицированной и контрафактной продукции;</p> <p><b>Н.9</b> владения требованиями нормативно-правовых актов при проведении микробиологического анализа и санитарно-гигиенического контроля качества и безопасности однородных групп товаров и санитарно-гигиенической оценке;</p> <p><b>Н.10</b> основных методов и приёмов организации и управления торговыми предприятиями современных форматов</p> <p><b>Н.11</b> навыки ведения делопроизводственного процесса, включающего оформление, движение документов, контроль исполнения;</p> <p><b>Н.12</b> нормативно-правовых актов применительно строения сырья животного и растительного происхождения;</p> <p><b>Н.13</b> работы с нормативно-технической документацией при приемке, экспертизе качества данного вида сырья;</p> <p><b>Н.14</b> составления обзоров по вопросам в области управления качеством;</p> <p><b>Н.15</b> работы с нормативно-правовыми документами и законодательными актами в области пищевых и биологически активных добавок.</p>				
ОПК-4	<p><b>Знать:</b></p> <p><b>З.1</b> роль науки в развитии цивилизации, ее исторические типы, структуру и эволюцию форм и методов научного познания;</p> <p><b>З.2</b> роль сознательной деятельности людей, пути адаптации в изменяющихся социально-экономических, политических и культурных ситуациях; основные направления и условия экономического развития в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров регионов России; закономерности и особенности деятельности предприятий агропромышленного комплекса и торговли в условиях рыночной (смешанной) экономики; модель покупательского поведения, классификацию потребителей; предпринимательство в рыночной экономике, денежно-кредитную систему и денежно-кредитную политику государства, финансовую систему государства;</p> <p><b>З.3</b> принципы экономической теории, теорию экономического выбора, альтернативную стоимость благ, модели экономического поведения человека, основные экономические институты; экономические законы производства: спроса и предложения, рыночного ценообразования, возрастающих альтернативных издержек, убывающей отдачи, убывающей пре-</p>	Защита ВКР	3.2	3.2	3.2



дельной полезности;

**3.4** основные закономерности социальных и экономических наук в сфере производства и обращения сельскохозяйственной продукции и продовольственных товаров;

**3.5** культурные нормы в иностранном социуме;

**3.6** основные направления правового регулирования экономической сферы общества, основы функционирования гражданского общества, основные принципы правового и социального государства;

**3.7** научно-обоснованную систему взаимосвязанных социально – экономических показателей;

**3.8** организационно-экономический механизм хозяйствования; механизм управления процессом производства продукции;

**3.9** нравственно-этические нормы в сфере профессиональной деятельности;

**3.10** сущность и содержание социальных и политических явлений и процессов, противоречий и тенденций, их последствий применительно к современной практике;

**3.11** основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук; способность использовать принципы исследования рынка продовольственных товаров в целостной динамической системе рационального формирования и распределения продовольственных ресурсов;

**3.12** основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук; способность использования положений и методов товароведно-экономического исследования рынков при решении задач анализа потребительских свойств товара для оценки в системе рыночного обращения;

**3.13** базовые понятия менеджмента качества, их сущность, взаимосвязь и взаимообусловленность.

**Уметь:**

**У.1** применять на практике научные методы познания в процессе профессиональной деятельности;

**У.2** оценивать актуальные события и явления в социально-экономической сфере, формулировать и обосновать свою позицию, отношение к глобальным проблемам современности; понимать социальную значимость своей будущей профессии; использовать в профессиональной деятельности знания основ организации производства и предпринимательства; оценивать состояние рынка труда, анализировать финансовые и денежно-кредитные явления, процессы, противоречия и находить пути их

разрешения в современных условиях; организовывать бухгалтерский учет в торговле, учет и анализ издержек обращения; учет формирования и использования прибыли; проводить сегментацию рынка, позиционирование товаров, современный брендинг; определять взаимосвязь политики и экономики, определять средства адаптации в изменяющейся социально-экономической ситуации;

**У.3** применять понятийно-категориальный аппарат, основные законы экономики в профессиональной деятельности; ориентироваться в мировом экономическом процессе, анализировать экономические процессы и явления, происходящие в обществе;

**У.4** использовать основные закономерности социальных и экономических наук в сфере технического регулирования, стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия в области профессиональной деятельности;

**У.5** оценивать актуальные события и явления социально-экономической и политической жизни с правовой точки зрения;

**У.6** использовать модели социальных ситуаций; применять типичные сценарии взаимодействия участников коммуникации;

**У.7** формулировать и обосновать свою собственную позицию, определять взаимосвязь права и экономики, определять средства правовой защиты в различных ситуациях;

**У.8** использовать теоретические знания для формулирования цели статистического исследования, выбору методов и форм статистического наблюдения;

**У.9** разрабатывать систему эффективных мер по мотивации трудовой и инновационной деятельности; строить благоприятные социально-психологические отношения с коллегами по работе и покупателями;

**У.10** применять принципы теоретического анализа общечеловеческих норм этики к практике деловых отношений;

**У.11** ориентироваться в системе социально-политических институтов и отношений как внутри государства, так и на межгосударственном уровне;

**У.12** использовать основные положения и методы различных наук в области исследования рынка продовольственных товаров;

**У.13** использовать основные положения и методы различных наук в области проведения товароведно-экономической экспертизы рынка продовольственных товаров;

**У.14** систематизировать, обобщать информацию.

**Иметь навыки и (или) опыт деятельности:**

	<p><b>Н.1</b> методов философского анализа, используемых в познавательной и практической деятельности - в анализе профессиональных и социальных ситуаций; навыки сравнительного анализа экономической теории и практики, принципами построения организационных структур управления, в изучения рынка товаров, навыки экономического обоснования выпускной квалификационной работы; навыки анализа социально-экономической и политической ситуации в стране и в мире, навыки профессиональной, социальной и образовательной мобильности;</p> <p><b>Н.2</b> экономических методов анализа поведения потребителей, производителей, собственников ресурсов и государства;</p> <p><b>Н.3</b> применения основных закономерностей социальных и экономических наук в организации и управлении в сфере производства и обращения сельскохозяйственной продукции и продовольственного сырья в части технического регулирования, стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия;</p> <p><b>Н.4</b> эстетических и нравственных норм поведения;</p> <p><b>Н.5</b> методов анализа профессиональных и социальных ситуаций; обобщения законодательных документов, навыки анализа социально-экономической и политической ситуации в стране и в мире с точки зрения права;</p> <p><b>Н.6</b> самостоятельной работы с учебной и научной литературой по социальным, гуманитарным и экономическим наукам при решении профессиональных задач;</p> <p><b>Н.7</b> четко ставить цель, разрабатывать задачи по ее достижению, добиваться качественного и своевременного их выполнения;</p> <p><b>Н.8</b> анализа, предупреждения и разрешения ситуаций, могущих привести к конфликту сотрудника и клиента; навыками разрешения конфликта интересов с позиций социальной ответственности;</p> <p><b>Н.9</b> комментирования и толкования социально-политических событий и явлений;</p> <p><b>Н.10</b> анализировать современное состояние мирового и отечественного потребительского рынка товаров;</p> <p><b>Н.11</b> подготовки, реферирования и рецензирования текстов профессионального содержания в сфере менеджмента качества.</p>				
ОПК-5	<p><b>Знать:</b></p> <p><b>З.1</b> основные понятия и методы линейной алгебры, математического анализа, дискретной математики, теории дифференциальных уравнений и теории вероятностей;</p>	Защита ВКР	3.2	3.2	3.2

<p><b>3.2</b> основные фундаментальные положения классической и современной физики;</p> <p><b>3.3</b> основные понятия и законы химии, номенклатуру и химические свойства основных классов неорганических и органических веществ, химические методы анализа и области их применения;</p> <p><b>3.4</b> современный уровень микробиологии и перспективы ее развития; основы морфологии и классификации бактерий, грибов, дрожжей, вирусов; основы питания микроорганизмов и их культивирования при микробиологическом контроле; биохимические процессы, происходящие в клетках; основы генетики микроорганизмов; признаки, определяющие патогенность микроорганизмов; причины аллергических реакций человека на различные вещества;</p> <p><b>3.5</b> теоретические основы оптических (в том числе спектроскопических), электрохимических, хроматографических методов исследования; основные законы, на которых базируются ФХМИ, и области их применения;</p> <p><b>3.6</b> основные законы в области естественнонаучных дисциплин, положенные в основу нормирования санитарно-гигиенических показателей безопасности продовольственных и непродовольственных товаров;</p> <p><b>3.7</b> основные положения, классификации и группировки статистики, основы регрессионного и корреляционного анализа;</p> <p><b>3.8</b> основные законы биологии; основные этапы органической эволюции и теории происхождения жизни; разнообразие живого мира (биоразнообразие); живые системы: клетка, организм, экосистема; основные законы наследственности и изменчивости организмов; происхождение человека; взаимоотношения в системе организм - среда, биосфера и человек;</p> <p><b>3.9</b> санитарно-гигиенические требования предприятий торговых организаций для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров;</p> <p><b>3.10</b> критерии качества и безопасности продукции, проблемы формирования качества и безопасности продукции, способы задания обязательных требований, учение об измерениях;</p> <p><b>3.11</b> сущность физико-химических процессов, протекающих в живом организме, регулирующих синтез белков, липидов, углеводов – основных компонентов корма, молока, мяса, шерсти, яиц и др. сельхозпродукции; сущность коллоидно-дисперсных систем и процессов, протекающих в живом организме;</p>				
--	--	--	--	--

<p><b>3.12</b> основные концепции экологической химии; основные источники загрязнений, пути их миграции и последствия их воздействия на природу и человека; методы оценки чистоты и очистки от загрязнения, способы предотвращения их;</p> <p><b>3.13</b> требования предъявляемые к товарам; химический состав продовольственных товаров; факторы, формирующие потребительские свойства товаров; пути использования генномодифицированных продуктов; химический состав и свойства растительных и животных жиров; биологическую ценность белков, азотсодержащих веществ, органических кислот; химическую природу и биологическую ценность водо- и жирорасстворимых витаминов;</p> <p><b>3.14</b> роль пищевых добавок и биологически активных веществ в формировании потребительских свойств продовольственных товаров;</p> <p><b>3.15</b> факторы, обуславливающие качество и безопасность различных групп продовольственных товаров.</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p><b>У.1</b> использовать изученные математические понятия и методы для формулирования и решения проблем организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества потребительских товаров;</p> <p><b>У.2</b> использовать физические законы для разработки методов контроля качества и безопасности потребительских товаров;</p> <p><b>У.3</b> выделить конкретное аналитическое содержание в прикладных задачах будущей специальности;</p> <p><b>У.4</b> использовать знания о микроорганизмах при идентификации дефектов сырья, полуфабрикатов и потребительских товаров;</p> <p><b>У.5</b> выделить конкретное аналитическое содержание в прикладных задачах будущей специальности;</p> <p><b>У.6</b> применять знания естественнонаучных дисциплин для разработки системы формирования доверия к результатам измерений и подтверждению соответствия через аккредитацию;</p> <p><b>У.7</b> систематизировать и обобщать информацию о безопасности товаров при их производстве и эксплуатации;</p> <p><b>У.8</b> анализировать и интерпретировать данные статистики о социально-экономических процессах и явлениях, выявлять тенденции социально-экономических показателей;</p>				
--	--	--	--	--

<p><b>У.9</b> определять системы представлений и понятий по программе курса; владеть основами естественнонаучного мышления; владеть основами экологической культуры;</p> <p><b>У.10</b> проводить санитарно-гигиеническую оценку и микробиологический контроль торгово-технологических процессов. Проводить санитарные мероприятия для организации торгово-технологических процессов;</p> <p><b>У.11</b> анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции;</p> <p><b>У.12</b> провести анализ биологического материала (молоко, ткани, мясо, рыба, яйцо) и определить: осмотическое давление; реакцию среды; приготовить буферные растворы; провести коагуляцию белков; содержание белка и его аминокислотный состав; содержание лактозы в молоке; содержание глюкозы и свободных аминокислот в кормах, крови и моче сельскохозяйственных животных; витамины (А, Д, С); содержание Са и Р; сухого остатка и воды в мясе, рыбе и молоке;</p> <p><b>У.13</b> выделить конкретное аналитическое содержание в прикладных задачах будущей специальности;</p> <p><b>У.14</b> организовать лабораторию по проведению товарной экспертизы продовольственной продукции при приеме ее на реализацию; провести анализ биологического материала (молоко, кефир, йогурты, творог, сыр, мясо, масло, рыба, яйцо) и определить: реакцию среды (рН); содержание белка и его аминокислотный состав; содержание лактозы в молоке и молочных продуктах; витамины; создать условия для сохранения качества товаров при хранении;</p> <p><b>У.15</b> использовать знания о механизме действия пищевых добавок и биологически активных веществ в процессе производства и обращения продовольственных товаров;</p> <p><b>У.16</b> осуществлять процедуру идентификации отдельных групп продовольственных товаров.</p> <p><b>Иметь навыки и (или) опыт деятельности:</b></p> <p><b>Н.1</b> решения задач торгово-технологических процессов потребительских товаров;</p> <p><b>Н.2</b> использования современных физических методов анализа для разработки новых методик контроля производственных процессов и полученных продуктов питания;</p>				
--	--	--	--	--

	<p><b>Н.3</b> работы в химической лаборатории;</p> <p><b>Н.4</b> использования методов математической обработки результатов анализа;</p> <p><b>Н.5</b> техники микроскопирования; иметь навыки способов посевов и культивирования микроорганизмов;</p> <p><b>Н.6</b> обеспечения процедур измерения и подтверждения соответствия сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров на этапах их производства и обращения;</p> <p><b>Н.7</b> выявления факторов риска безопасности потребительских товаров при организации торгово-технологического процесса;</p> <p><b>Н.8</b> поиска информации для решения профессиональных задач;</p> <p><b>Н.9</b> здоровьесберегающей деятельности; экологически грамотного поведения в природе и обществе;</p> <p><b>Н.10</b> основных методов санитарно-гигиенического контроля и приемов проведения санитарных мероприятий;</p> <p><b>Н.11</b> применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров;</p> <p><b>Н.12</b> по методологической оценке качества товаров - физическими, химическими, физико-химическими и биологическими методами анализа;</p> <p><b>Н.13</b> основных методов оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной продукции;</p> <p><b>Н.14</b> принятия решений о качестве и безопасности товаров с пищевыми добавками и биологически активными веществами.</p>				
ПК-4	<p><b>Знать:</b></p> <p><b>З.1</b> системное представление об основных организационных и управленческих функциях коммерческой деятельности;</p> <p><b>З.2</b> особенности закупки, поставки, транспортирования, хранения, приемки и реализации товаров;</p> <p><b>З.3</b> основы работы с поставщиками и покупателями;</p> <p><b>З.4</b> маркетинговую ситуацию товаров и услуг при системном представлении основных организационных и управленческих функций, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров;</p>	Защита ВКР	3.2	3.2	3.2

<p><b>3.5</b> основные задачи и принципы организации государственной статистики в Российской Федерации, основные методы сбора, обработки и комплексного анализа макроэкономических, отраслевых и социальных показателей;</p> <p><b>3.6</b> принципы формирования ассортимента и управления товарными потоками на всех этапах товародвижения.</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p><b>У.1</b> осуществлять организационно-управленческую, оценочно-аналитическую и торгово-технологическую деятельность;</p> <p><b>У.2</b> выявлять потребительские предпочтения и потенциальный круг потребителей, налаживать работу с поставщиками и анализировать рекламации по качеству товаров;</p> <p><b>У.3</b> проявлять на практике свои организационные и управленческие функции, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров, т.е. на всех этапах товародвижения;</p> <p><b>У.4</b> проявлять свои организационные и управленческие функции связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров в связи с проведением или ситуации маркетинговых исследований;</p> <p><b>У.5</b> составить план статистического исследования;</p> <p><b>У.6</b> сформировать перечень исходных показателей;</p> <p><b>У.7</b> осуществлять закупки и реализацию сырья и потребительских товаров.</p> <p><b>Иметь навыки и (или) опыт деятельности:</b></p> <p><b>Н.1</b> повышения эффективности организационно-управленческой деятельности для различных видов торговых организаций;</p> <p><b>Н.2</b> современных методов исследования основополагающих характеристик товаров, показателей ассортимента торгового предприятия, положениями о работе с поставщиками;</p> <p><b>Н.3</b> использования методик организационных и управленческих функций связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров;</p> <p><b>Н.4</b> использования методик маркетинговых исследований товаров и услуг, в организационных и управленческих функциях связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров;</p>				
---	--	--	--	--



	<p><b>Н.5</b> составления отчетов по проведенным исследованиям;</p> <p><b>Н.6</b> управления товарами в сфере обращения.</p>				
ПК-5	<p><b>Знать:</b></p> <p><b>З.1</b> факторы, формирующие и сохраняющие основополагающие характеристики товаров;</p> <p><b>З.2</b> системное представление о принципах товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом их потребительских свойств и маркетинговой рыночной ситуации товаров и услуг;</p> <p><b>З.3</b> общее системное представление о принципах товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом их потребительских свойств, а также в соответствии с характером продукции и конкурентному поведению фирм;</p> <p><b>З.4</b> общее системное представление о проведении и задач товароведно-экономической экспертизы рынков в принципах товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом их потребительских свойств;</p> <p><b>З.5</b> принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом их потребительских свойств;</p> <p><b>З.6</b> механизм управления процессом товароведения и экспертизы;</p> <p><b>З.7</b> методы управления качеством труда и продукции;</p> <p><b>З.8</b> основные пути повышения эффективности управления на предприятии АПК;</p> <p><b>З.9</b> принципы товарного менеджмента в организации товароведной и коммерческой деятельности.</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p><b>У.1</b> интерпретировать результаты товарных и гигиенических экспертиз, характеризующих потребительские свойства товаров;</p> <p><b>У.2</b> проводить приемку партии товаров по качеству;</p> <p><b>У.3</b> применять принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом их потребительских свойств с учетом маркетинговых исследований рыночной ситуации в условиях торговли;</p>	Защита ВКР	3.2	3.2	3.2

	<p><b>У.4</b> применять принципы товароведно-экономической экспертизы рынков, а также товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом их потребительских свойств;</p> <p><b>У.5</b> правильно осуществлять закупку, продвижение и реализацию сырья и товаров;</p> <p><b>У.6</b> осуществлять плановую и аналитическую работу, связанную с процессом товароведения и экспертизы товаров;</p> <p><b>У.7</b> оценивать качество производимой и принятой к реализации продукции, давать предложения по повышению ее качества, квалифицированно решать вопросы, связанные с товароведением и экспертизой товаров.</p> <p><b>Иметь навыки и (или) опыт деятельности:</b></p> <p><b>Н.1</b> владения современными методами исследования основополагающих характеристик товаров, показателей ассортимента торгового предприятия и потребительских предпочтений; знаниями о дефектах, градациях качества товаров;</p> <p><b>Н.2</b> грамотно выкладывать товарные позиции в торговом зале магазина для увеличения прибыли;</p> <p><b>Н.3</b> своевременного выявления проблем и их оптимального решения;</p> <p><b>Н.4</b> продвижения товаров.</p>				
ПК-6	<p><b>Знать:</b></p> <p><b>З.1</b> методы управления основными характеристиками товаров (количественными, качественными, ассортиментными и стоимостными) на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента;</p> <p><b>З.2</b> виды и разновидности потерь, причины их возникновения; меры по предупреждению и снижению потерь;</p> <p><b>З.3</b> основные понятия, термины и их определения в области экспертизы основные процедуры при контроле и экспертизе качества товаров;</p> <p><b>З.4</b> основные понятия, термины, методы и их определения и применения в области 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 при снижении товарных потерь и увеличением выхода стандартной продукции;</p>	Защита ВКР	3.2	3.2	3.2

	<p><b>3.5</b> управление количественными, качественными, ассортиментными и стоимостными характеристиками товаров на всех этапах жизненного цикла с целью расчета конкурентоспособности, оптимизации ассортимента;</p> <p><b>3.6</b> методы продвижения товаров;</p> <p><b>3.7</b> основы товарного менеджмента и товарную логистику.</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p><b>У.1</b> управлять основными характеристиками товаров (количественными, качественными, ассортиментными и стоимостными) на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента;</p> <p><b>У.2</b> сократить товарные потери и сверхнормативные товарные запасы;</p> <p><b>У.3</b> подготавливать данные для составления претензий на поставку некачественных товаров и ответов на претензии потребителей и контрагентов по хозяйственным договорам;</p> <p><b>У.4</b> работать с нормативной и технической документацией в области товарного менеджмента, экспертизы и подтверждения соответствия товаров;</p> <p><b>У.5</b> анализировать и разрабатывать стратегию конкурентоспособности товара (услуги) с учетом качества, цены и других критерий;</p> <p><b>У.6</b> осуществлять товарный менеджмент при закупке и реализации сырья и товаров и осуществлять продвижение товаров.</p> <p><b>Иметь навыки и (или) опыт деятельности:</b></p> <p><b>Н.1</b> 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;</p> <p><b>Н.2</b> о дефектах, градациях качества товаров, назначении, видах, средствах и порядке проведения товарной экспертизы;</p> <p><b>Н.3</b> оценки конкурентоспособности товаров и услуг.</p>				
ПК-7	<p><b>Знать:</b></p> <p><b>3.1</b> основные характеристики товарного ассортимента, принципы формирования ассортимента непродовольственных товаров;</p> <p><b>3.2</b> спрос и торговый ассортимент продовольственных товаров;</p> <p><b>3.3</b> основные понятия, термины и их определения;</p>	Защита ВКР	3.2	3.2	3.2

<p>3.4 основы работы с поставщиками и покупателями;</p> <p>3.5 факторы, формирующие и сохраняющие основополагающие характеристики товаров;</p> <p>3.6 особенности проведения анализа маркетинговой ситуации с учетом спроса товаров и разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта и оптимизации торгового ассортимента;</p> <p>3.7 методику проведения анализа спроса и предложения;</p> <p>3.8 направления стимулирования сбыта и оптимизации товарного ассортимента;</p> <p>3.9 методы изучения и анализа потребительского рынка товаров, формирования спроса и стимулирования сбыта;</p> <p>3.10 основные этапы статистического исследования (статистическое наблюдение, сводка, группировка, расчет обобщающих показателей), системы показателей, используемые в российской статистической практике, и методы их измерения или расчёта;</p> <p>3.11 спрос и разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта товаров и оптимизации торгового ассортимента;</p> <p>3.12 методы расчета конкурентоспособности и анализировать спрос и разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта товаров и оптимизации торгового ассортимента.</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>У.1 анализировать спрос и разрабатывать мероприятия по оптимизации торгового ассортимента непродовольственных товаров;</p> <p>У.2 рассчитывать структуру ассортимента продовольственных товаров по различным критериям;</p> <p>У.3 обеспечивать эффективное продвижение товаров в сфере обращения; налаживать работу с поставщиками;</p> <p>У.4 использовать принципы маркетингового анализа товаров и услуг при анализе спроса и разрабатывать мероприятия в соответствии с этим стимулирования сбыта товаров и оптимизации торгового ассортимента;</p> <p>У.5 разрабатывать программу маркетингового исследования;</p> <p>У.6 проводить сегментирование рынка и позиционирование товаров;</p> <p>У.7 применять индексный метод анализа цен, товарооборота, товарных запасов;</p> <p>У.8 оценить адекватность розничной цены качеству товара (услуги).</p>				
--	--	--	--	--

	<p><b>Иметь навыки и (или) опыт деятельности:</b></p> <p><b>Н.1</b> методов анализа потребительского рынка с целью стимулирования сбыта непродовольственных товаров;</p> <p><b>Н.2</b> проведения расчетов эффективности мероприятий по улучшению спроса и ассортимента продовольственных товаров в торговом предприятии;</p> <p><b>Н.3</b> современных методов исследования основополагающих характеристик товаров, показателей ассортимента торгового предприятия и потребительских предпочтений;</p> <p><b>Н.4</b> использования принципов маркетингового анализа товаров и услуг при анализе спроса и разрабатывать мероприятия в соответствии с этим стимулирования сбыта товаров и оптимизации торгового ассортимента;</p> <p><b>Н.5</b> проведения различных видов анализа поведения потребителей;</p> <p><b>Н.6</b> методов анализа спроса и управления ассортиментом товаров в торговом предприятии;</p> <p><b>Н.7</b> вычисления основных показателей динамики, вычисления индивидуальных, сводных, средних индексов;</p> <p><b>Н.8</b> оформления полученных результатов в виде статистических графиков и таблиц;</p> <p><b>Н.9</b> оценки качества и конкурентоспособности товаров и услуг.</p>				
ПК-8	<p><b>Знать:</b></p> <p><b>З.1</b> ассортимент товаров и его классификацию, требования к формированию ассортимента;</p> <p><b>З.2</b> ассортимент и основные потребительские свойства однородных групп продовольственных товаров;</p> <p><b>З.3</b> факторы, обуславливающие их качество;</p> <p><b>З.4</b> знать основные факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла непродовольственных товаров; номенклатуру потребительских свойств и показатели качества однородных групп непродовольственных товаров;</p> <p><b>З.5</b> ассортимент и потребительские свойства сырья животного и растительного происхождения;</p> <p><b>З.6</b> основные понятия, термины и их определения в области ассортимента потребительских свойств товаров, а также факторов, формирующих и сохраняющих их качество;</p>	Защита ВКР	3.2	3.2	3.2

<p><b>3.7</b> свойства, структуру и формирование ассортимента потребительских свойства товаров применительно технологии проведения сенсорного анализа;</p> <p><b>3.8</b> ассортимент и потребительские свойства продуктов пчеловодства; факторы, формирующие и сохраняющие их качество;</p> <p><b>3.9</b> ассортимент и потребительские свойства пищевых и биологически активных добавок; факторы, формирующие и сохраняющие их качество;</p> <p><b>3.10</b> ассортимент и потребительские свойства зерномучных и плодово-овощных товаров;</p> <p><b>3.11</b> факторы, обуславливающие качество свежих и переработанных плодов и овощей и зерномучных товаров;</p> <p><b>3.12</b> знать классификацию и ассортимент молочных и жировых товаров, потребительские свойства данной группы товаров;</p> <p><b>3.13</b> основные факторы, влияющие на формирование и сохранность качества молочных и жировых товаров;</p> <p><b>3.14</b> ассортимент и потребительские свойства мясных и рыбных товаров;</p> <p><b>3.15</b> факторы, обуславливающие качество мяса и рыбы, а также продуктов их переработки;</p> <p><b>3.16</b> ассортимент и потребительские свойства кондитерских и вкусовых товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество переработки;</p> <p><b>3.17</b> ассортимент и потребительские свойства пищевых концентратов и пищевых добавок; факторы, формирующие и сохраняющие их качество;</p> <p><b>3.18</b> факторы, формирующие, обеспечивающие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла товаров.</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p><b>У.1</b> анализировать и делать расчеты показателей ассортимента товаров;</p> <p><b>У.2</b> пользоваться справочной, нормативной и товаросопроводительной документацией;</p> <p><b>У.3</b> уметь формировать и анализировать товарный ассортимент непродовольственных товаров; оценивать влияние факторов, формирующих и сохраняющих качество непродовольственных товаров;</p> <p><b>У.4</b> пользоваться анатомо-морфологической оценкой в соответствии со знанием ассортимента сырья животного и растительного происхождения и факторами, формирующими его качество;</p>				
--	--	--	--	--

<p><b>У.5</b> применять виды и методы классификации и кодирования товаров для систематизации, идентификации и анализа торгового или промышленного ассортимента товаров;</p> <p><b>У.6</b> применять знания по формированию и сохранению качества товара.</p> <p><b>Иметь навыки и (или) опыт деятельности:</b></p> <p><b>Н.1</b> знаний ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество;</p> <p><b>Н.2</b> исследования ассортимента и потребительских свойств продовольственных товаров;</p> <p><b>Н.3</b> оценки влияния факторов, формирующих и сохраняющих качество непродовольственных товаров;</p> <p><b>Н.4</b> анализа ассортимента и потребительских свойств сырья животного и растительного происхождения и их анатомо-морфологического и гистологического строения, а также факторов формирующих и сохраняющих качество;</p> <p><b>Н.5</b> ассортиментной политики при формировании его с учетом потребительских свойств товаров;</p> <p><b>Н.6</b> исследования ассортимента и потребительских свойств продуктов пчеловодства;</p> <p><b>Н.7</b> исследования ассортимента и потребительских свойств пищевых и биологически активных добавок;</p> <p><b>Н.8</b> исследования ассортимента и потребительских свойств зерномучных и плодоовощных товаров;</p> <p><b>Н.9</b> исследования ассортимента и потребительских свойств молочных и жировых товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество</p> <p><b>Н.10</b> исследования ассортимента и потребительских свойств мясных и рыбных товаров;</p> <p><b>Н.11</b> исследования ассортимента и потребительских свойств кондитерских и вкусовых товаров;</p> <p><b>Н.12</b> исследования ассортимента и потребительских свойств пищевых концентратов и пищевых добавок;</p> <p><b>Н.13</b> классификации и кодирования товаров, методов определения показателей ассортимента и качества товаров и способов сохранения качества товаров.</p>				
--	--	--	--	--

ПК-9	<p><b>Знать:</b></p> <p><b>3.1</b> факторы, оказывающие влияние на микроорганизмы;</p> <p><b>3.2</b> основные приемы и методы определения содержания важнейших биогенных элементов и их соединений в исследуемых пробах;</p> <p><b>3.3</b> приемы и методы решения аналитических задач; методы математической обработки результатов анализа;</p> <p><b>3.4</b> технику безопасности при работе в химической лаборатории и методы выполнения лабораторных работ;</p> <p><b>3.5</b> перспективные направления научных исследований в области современных методов физико-химического анализа и их потенциальные возможности при практической реализации в специальных областях;</p> <p><b>3.6</b> методы идентификации, оценки качества и безопасности однородных групп продовольственных товаров;</p> <p><b>3.7</b> виды дефектов и фальсификации продовольственных товаров, способы их обнаружения;</p> <p><b>3.8</b> основные методы идентификации непродовольственных товаров и способы обнаружения фальсификации;</p> <p><b>3.9</b> основные методы оценки безопасности продовольственных и непродовольственных товаров;</p> <p><b>3.10</b> методы идентификации, оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров; основные дефекты и виды фальсификации сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров;</p> <p><b>3.11</b> методику проведения сенсорного анализа в соответствии с видами и особенностями проведения идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь;</p> <p><b>3.12</b> особенности строения различных видов животноводческого сырья и влияние различных факторов на его свойства;</p> <p><b>3.13</b> методы идентификации, оценки качества и безопасности продуктов пчеловодства;</p> <p><b>3.14</b> основные дефекты и виды фальсификации продуктов пчеловодства;</p> <p><b>3.15</b> методы идентификации, оценки качества и безопасности зерномучных и плодоовощных товаров;</p>	Защита ВКР	3.2	3.2	3.2
------	--	------------	-----	-----	-----



<p><b>3.16</b> виды дефектов и фальсификации зерномучных и плодоовощных товаров, способы их обнаружения;</p> <p><b>3.17</b> методы идентификации, оценки качества и безопасности молочных и жировых товаров;</p> <p><b>3.18</b> причины возникновения товарных потерь;</p> <p><b>3.19</b> методы идентификации, оценки качества и безопасности мясных и рыбных товаров;</p> <p><b>3.20</b> виды дефектов и фальсификации мясных и рыбных товаров, способы их обнаружения;</p> <p><b>3.21</b> методы идентификации, оценки качества и безопасности кондитерских и вкусовых товаров;</p> <p><b>3.22</b> основные дефекты и виды фальсификации кондитерских и вкусовых товаров;</p> <p><b>3.23</b> методы идентификации, оценки качества и безопасности пищевых концентратов и пищевых добавок;</p> <p><b>3.24</b> основные дефекты и виды фальсификации пищевых концентратов и пищевых добавок;</p> <p><b>3.25</b> методы идентификации в соответствии с видами идентификации, при оценке качества и безопасности продовольственных товаров с целью выявления фальсифицированной и контрафактной продукции;</p> <p><b>3.26</b> методы микробиологического анализа в соответствии с проведением идентификации при оценке качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, принципы санитарно-гигиенических методов ухода за товаром;</p> <p><b>3.27</b> нормативно-правовые и нормативные документы, регламентирующие пищевые добавки и биологически активные вещества</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p><b>У.1</b> оценивать степень опасности микробиологической порчи продукции;</p> <p><b>У.2</b> разрабатывать меры профилактики сохранения качества товаров и борьбы с посторонней микрофлорой;</p> <p><b>У.3</b> проводить определение содержания важнейших биогенных элементов и их соединений в исследуемых пробах;</p> <p><b>У.4</b> осуществлять процедуру идентификации;</p> <p><b>У.5</b> проводить оценку качества товаров;</p>				
---	--	--	--	--

<p><b>У.6</b> уметь выявлять причины возникновения дефектов непродовольственных товаров и товарных потерь; проводить идентификацию и обнаруживать фальсификацию;</p> <p><b>У.7</b> определить показатели безопасности для конкретных групп потребительских товаров;</p> <p><b>У.8</b> применять требования государственных стандартов с целью проведения товароведной оценки сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров;</p> <p><b>У.9</b> анализировать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь применительно техники применения сенсорного анализа;</p> <p><b>У.10</b> проводить идентификацию сырья животного происхождения, оценку его качества;</p> <p><b>У.11</b> осуществлять процедуру идентификации, проводить оценку качества продуктов пчеловодства;</p> <p><b>У.12</b> проводить оценку качества зерномучных и плодоовощных товаров;</p> <p><b>У.13</b> использовать нормативно-правовые и нормативные документы в области пищевых добавок и биологически активных веществ для оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров;</p> <p><b>У.14</b> проводить оценку качества мясных и рыбных товаров;</p> <p><b>У.15</b> осуществлять процедуру идентификации, проводить оценку качества кондитерских и вкусовых товаров;</p> <p><b>У.16</b> осуществлять процедуру идентификации, проводить оценку качества пищевых концентратов и пищевых добавок;</p> <p><b>У.17</b> осуществлять процедуру идентификации в соответствии с необходимыми методами для оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь;</p> <p><b>У.18</b> применять микробиологические методы идентификации однородных групп товаров при оценке качества, безопасности, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции;</p>				
--	--	--	--	--

	<p><b>У.19</b> проводить аудит товаров на основании действующих нормативных документов.</p> <p><b>Иметь навыки и (или) опыт деятельности:</b></p> <p><b>Н.1</b> методов идентификации микроорганизмов;</p> <p><b>Н.2</b> работы на современных приборах;</p> <p><b>Н.3</b> методов математической обработки результатов анализа;</p> <p><b>Н.4</b> проведения идентификации и оценки качества продовольственных товаров;</p> <p><b>Н.5</b> проведения оценки качества и безопасности непродовольственных товаров, иметь навыки работы с нормативной документацией в товароведческой деятельности;</p> <p><b>Н.6</b> экспертизы в зависимости от специфики товара, формулировать вопросы, ставящиеся перед экспертом;</p> <p><b>Н.7</b> сенсорного анализа при использовании методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь;</p> <p><b>Н.8</b> идентификации сырья животного происхождения, оценки его качества, выявления дефектов;</p> <p><b>Н.9</b> процедуры микробиологической оценки при определении соответствия качества, безопасности, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции в организации и проведении санитарно-гигиенических методов ухода за товаром;</p> <p><b>Н.10</b> оценки качества товаров физическими, химическими, физико-химическими и биологическими методами анализа;</p> <p><b>Н.11</b> проведения идентификации и обнаружения фальсификации товаров на всех этапах товародвижения;</p> <p><b>Н.12</b> идентификации продукции, оценки качества и безопасности пищевых продуктов с пищевыми добавками и биологически активными веществами.</p>				
ПК-10	<p><b>Знать:</b></p> <p><b>З.1</b> ценообразующие характеристики сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их таможенной стоимости;</p>	Защита ВКР	3.2	3.2	3.2

<p><b>3.2</b> ценообразующие характеристики товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости</p> <p><b>3.3</b> ценообразующие характеристики товаров в системе экономических отношений складывающихся в процессе производства, обращения и распределения продукции (товаров, работ, услуг) на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости;</p> <p><b>3.4</b> ценообразующие характеристики товаров и услуг на основе анализа потребительских свойств для оценки их конкурентоспособности;</p> <p><b>3.5</b> характеристики товаров;</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p><b>У.1</b> анализировать ценообразующие свойства сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров и рассчитывать стоимость таможенных платежей;</p> <p><b>У.2</b> рассчитывать показатели экономической эффективности предприятия, в том числе организации торговых процессов и труда;</p> <p><b>У.3</b> проводить анализ экономических и финансовых показателей деятельности предприятия;</p> <p><b>У.4</b> выявлять ценообразующие характеристики товаров на основе анализа потребительских свойств, для оценки их рыночной стоимости с учетом проведенного анализа рыночной ситуации продовольственных товаров;</p> <p><b>У.5</b> анализировать ценообразующие свойства товаров и услуг и рассчитывать конкурентоспособность;</p> <p><b>У.6</b> выявлять ценообразующие характеристики товаров.</p> <p><b>Иметь навыки и (или) опыт деятельности:</b></p> <p><b>Н.1</b> экспертиз при таможенном оформлении товаров и после выпуска товаров и при расчете конкурентоспособности товаров и услуг;</p> <p><b>Н.2</b> повышения эффективности деятельности различных видов торговых организаций в условиях изменения рыночных показателей;</p> <p><b>Н.3</b> своевременно выявлять ценообразующие характеристики товаров, полученных на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости в механизме взаимодействия покупателей и продавцов;</p> <p><b>Н.4</b> проведения оценки качества и безопасности потребительских товаров.</p>				
---	--	--	--	--

ПК-11	<p><b>Знать:</b></p> <p><b>З.1</b> особенности построения, состав, содержания нормативной документации (ГОСТов, технических регламентов);</p> <p><b>З.2</b> требования нормативной документации к товарной информации однородных групп продовольственных товаров;</p> <p><b>З.3</b> знать требования к маркировке различных групп непродовольственных товаров;</p> <p><b>З.4</b> требования нормативной документации к товарной информации сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров;</p> <p><b>З.5</b> требования нормативной документации к товарной информации зерномучных и плодоовощных товаров;</p> <p><b>З.6</b> требования нормативной документации к товарной информации мясных и рыбных товаров;</p> <p><b>З.7</b> требования нормативной документации к товарной информации кондитерских и вкусовых товаров;</p> <p><b>З.8</b> требования нормативной документации к товарной информации пищевых концентратов и пищевых добавок;</p> <p><b>З.9</b> требования нормативной документации применительно проведения идентификационной экспертизы соответствия товарной информации;</p> <p><b>З.10</b> требования нормативной документации к маркировке сырья животного происхождения;</p> <p><b>З.11</b> требования нормативной документации к товарной информации продуктов пчеловодства;</p> <p><b>З.12</b> требования нормативной документации к товарной информации пищевых и биологически активных добавок.</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p><b>У.1</b> оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;</p> <p><b>У.2</b> пользоваться нормативной документацией, регламентирующей требования к продовольственным товарам;</p> <p><b>У.3</b> пользоваться нормативной документацией, регламентирующей качество сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров;</p> <p><b>У.4</b> пользоваться нормативной документацией, регламентирующей требования к плодоовощным и зерномучным товарам;</p>	Защита ВКР	3.2	3.2	3.2
-------	---	------------	-----	-----	-----

	<p><b>У.5</b> пользоваться нормативной документацией, регламентирующей требования к мясным и рыбным товарам;</p> <p><b>У.6</b> пользоваться нормативной документацией, регламентирующей качество кондитерских и вкусовых товаров;</p> <p><b>У.7</b> пользоваться нормативной документацией, регламентирующей качество пищевых концентратов и пищевых добавок;</p> <p><b>У.8</b> пользоваться товарной информацией при использовании нормативной документации регламентирующей качество и безопасность продовольственных товаров.</p> <p><b>Иметь навыки и (или) опыт деятельности:</b></p> <p><b>Н.1</b> оценки соответствия товарной информации требованиям НД;</p> <p><b>Н.2</b> владения требованиями нормативной документации к товарной информации основных групп товаров;</p> <p><b>Н.3</b> основных методов оценки информации, навыки работы с нормативной документацией.</p>				
ПК-12	<p><b>Знать:</b></p> <p><b>З.1</b> теоретические основы оптических (в том числе спектроскопических), электрохимических, хроматографических методов исследования;</p> <p><b>З.2</b> методы пробоподготовки, разделения и концентрирования веществ;</p> <p><b>З.3</b> основные понятия в области товарной экспертизы;</p> <p><b>З.4</b> принципы, виды, объекты, субъекты, средства товарной экспертизы;</p> <p><b>З.5</b> правила, порядок производства и оформления результатов экспертизы товаров в экспертной организации;</p> <p><b>З.6</b> представление о правилах и порядке организации и проведения таможенной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов таможенной деятельности;</p> <p><b>З.7</b> основные понятия в области подтверждения соответствия, цели, принципы, формы, процедуры подтверждения соответствия;</p> <p><b>З.8</b> правила и порядок организации и проведения товарной экспертизы.</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p><b>У.1</b> проводить оценку качества любых изделий и материалов с информацией об их физико-химических свойствах и химическом составе;</p> <p><b>У.2</b> определять порядок операций при проведении экспертизы товаров;</p>	Защита ВКР	3.2	3.2	3.2

	<p><b>У.3</b> организовывать и проводить таможенные экспертизы различных видов;</p> <p><b>У.4</b> проводить товарную экспертизу при организации в соответствии с нормативной документацией и /или товарами аналогами для подтверждения соответствия в случае идентификационной или иной оценочной деятельности;</p> <p><b>У.5</b> проводить оценочную деятельность;</p> <p><b>У.6</b> применять нормативно закрепленные процедуры подтверждения соответствия в профессиональной деятельности.</p> <p><b>Иметь навыки и (или) опыт деятельности:</b></p> <p><b>Н.1</b> физико-химических методов оценки потребительских свойств товаров;</p> <p><b>Н.2</b> проведения экспертизы качества товаров;</p> <p><b>Н.3</b> проведения процедур оценки соответствия сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров;</p> <p><b>Н.4</b> проведения товарной экспертизы при использовании ассортиментной, квалитметрической и информационной идентификации товара при подтверждении его соответствия и других видов оценочной деятельности;</p> <p><b>Н.5</b> методов и средств оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации.</p>				
ПК-13	<p><b>Знать:</b></p> <p><b>З.1</b> как осуществляется приемка товаров по количеству, качеству и комплектности;</p> <p><b>З.2</b> требования к перечню и содержанию документов, подтверждающие качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров;</p> <p><b>З.3</b> правила приемки, требования к качеству и безопасности продовольственных товаров;</p> <p><b>З.4</b> технические регламенты, нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность непродовольственных товаров;</p> <p><b>З.5</b> правила приемки, требования к качеству и безопасности различных видов упаковочных материалов и тары для продовольственных товаров;</p> <p><b>З.6</b> требования к качеству и безопасности зерномучных и плодоовощных товаров;</p>	Защита ВКР	3.2	3.2	3.2

<p>3.7 требования, предъявляемые к качеству молочных и жировых товаров;</p> <p>3.8 требования к качеству и безопасности мясных и рыбных товаров;</p> <p>3.9 правила приемки, требования к качеству и безопасности кондитерских и вкусовых товаров;</p> <p>3.10 правила приемки, требования к качеству и безопасности пищевых концентратов и пищевых добавок;</p> <p>3.11 правила приемки, требования к качеству и безопасности сырья животного и растительного происхождения в соответствии с их анатомо-морфологическим строением; основные понятия, знания, термины и их определения в области анатомо-морфологического строения применительно техническим регламентам, стандартам и другим документам;</p> <p>3.12 требования нормативной документации и порядок приемки животноводческого сырья по количеству и качеству;</p> <p>3.13 правила приемки, требования к качеству и безопасности продуктов пчеловодства;</p> <p>3.14 нормативную и техническую документацию по правилам приёмки товаров.</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>У.1 объяснять информацию по маркировочным данным;</p> <p>У.2 проводить анализ документов, подтверждающих качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров;</p> <p>У.3 устанавливать соответствие качества и безопасности товаров техническим регламентам, стандартам и другим документам;</p> <p>У.4 проводить приемку продовольственных товаров по количеству и качеству и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам;</p> <p>У.5 проводить приемку упаковочных материалов и тары по количеству и качеству и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам;</p> <p>У.6 проводить приемку зерномучных и плодоовощных товаров и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам;</p> <p>У.7 устанавливать соответствие качества и безопасности молочных и жировых товаров техническим регламентам, стандартам и другим документам;</p>				
---	--	--	--	--



<p><b>У.8</b> проводить приемку мясных и рыбных товаров и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам;</p> <p><b>У.9</b> проводить приемку кондитерских и вкусовых товаров по количеству и качеству и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам;</p> <p><b>У.10</b> проводить приемку пищевых концентратов и пищевых добавок по количеству и качеству и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам;</p> <p><b>У.11</b> использовать методы идентификации в соответствии с идентификационными особенностями показателей и критериев товара при приемке по количеству и качеству. Устанавливать соответствие их качества и безопасности при использовании технических регламентов, стандартов и других документов;</p> <p><b>У.12</b> проводить приемку сырья животного и растительного происхождения, при профессиональной оценке анатомо-морфологического его строения. Обеспечивать эффективное использование нормативной документации при проведении товарной экспертизы и идентификации сырья и продуктов животного и растительного происхождения;</p> <p><b>У.13</b> проводить приемку продуктов пчеловодства по количеству и качеству и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам.</p> <p><b>Иметь навыки и (или) опыт деятельности:</b></p> <p><b>Н.1</b> приемки товаров по количеству, качеству и комплектности;</p> <p><b>Н.2</b> принятия решений о соответствии документов, подтверждающих качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров;</p> <p><b>Н.3</b> методов отбора проб товаров;</p> <p><b>Н.4</b> проведения оценки качества однородных групп продовольственных товаров;</p> <p><b>Н.5</b> отбора проб, методов, организации и порядка проведения оценки качества упаковочных материалов и тары для продовольственных товаров;</p> <p><b>Н.6</b> проведения оценки качества зерномучных и плодоовощных товаров;</p> <p><b>Н.7</b> устанавливать соответствие качества и безопасности молочных и жировых товаров техническим регламентам, стандартам и другим документам;</p>				
---	--	--	--	--

	<p><b>Н.8</b> проведения оценки качества мясных и рыбных товаров;</p> <p><b>Н.9</b> проведения оценки качества кондитерских и вкусовых товаров;</p> <p><b>Н.10</b> методов отбора проб и порядка проведения оценки качества пищевых концентратов и пищевых добавок;</p> <p><b>Н.11</b> современных методов при проведении ассортиментной, квалиметрической и информационной идентификации в случае приемки товаров по количеству, качеству и комплектности в соответствии с регламентирующими НТД (технические регламенты, стандарты и другие документы);</p> <p><b>Н.12</b> проведения идентификационной оценки в соответствии с анатомо-морфологическим строением сырья животного или растительного происхождения;</p> <p><b>Н.13</b> отбора проб, методов, организации и порядка проведения оценки качества продуктов пчеловодства.</p>				
ПК-14	<p><b>Знать:</b></p> <p><b>З.1</b> методы контроля за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения потребительских товаров в различной таре;</p> <p><b>З.2</b> основные понятия, термины и их определения к упаковке и маркировке; правила и сроки хранения, транспортирования и реализации товаров, правила выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга; технологические подходы продажи товаров согласно стандартам мерчандайзинга;</p> <p><b>З.3</b> причины и виды потерь при разработке предложений по их предупреждению и сокращению с учетом технологии хранения и транспортирования;</p> <p><b>З.4</b> методы идентификации и оценки качества;</p> <p><b>З.5</b> требования к упаковке и маркировке, правила и сроки хранения, транспортирования и реализации товаров;</p> <p><b>З.6</b> правила выкладки товаров в местах продажи;</p> <p><b>З.7</b> элементы маркетинг-микс;</p> <p><b>З.8</b> направления маркетинговой деятельности</p> <p><b>З.9</b> требования к упаковке и маркировке товаров, условиям и срокам их хранения и транспортирования.</p>	Защита ВКР	3.2	3.2	3.2

<p><b>Уметь:</b></p> <p><b>У.1</b> различать типы и виды упаковочных материалов и тары для продовольственных товаров;</p> <p><b>У.2</b> контролировать нормативные требования к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации продовольственных товаров согласно правилам выкладки товаров в местах продажи использовать стандарты мерчендайзинга;</p> <p><b>У.3</b> разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь;</p> <p><b>У.4</b> применять практические навыки по оценке затрат на качество;</p> <p><b>У.5</b> правильно осуществлять выкладку товаров в местах продажи;</p> <p><b>У.6</b> планировать деятельность отдела, осуществляющего функции управления поведением потребителей на предприятии;</p> <p><b>У.7</b> осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товарно-материальных ценностей;</p> <p><b>У.8</b> оценивать соблюдение требований к упаковке и маркировке товаров.</p> <p><b>Иметь навыки и (или) опыт деятельности:</b></p> <p><b>Н.1</b> правил упаковывания основных групп продовольственных товаров;</p> <p><b>Н.2</b> нормативного контроля за соблюдением упаковки и маркировки, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров; технологическими элементами использовать стандартов мерчендайзинга;</p> <p><b>Н.3</b> организационных способностей разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь;</p> <p><b>Н.4</b> определения товарных потерь, способов и средств их снижения;</p> <p><b>Н.5</b> грамотно оценивать маркировку и упаковку продовольственных товаров на соответствие требованиям нормативных документов;</p> <p><b>Н.6</b> оценки эффективности мерчендайзинга, в том числе ATL- и BTL-рекламы; разрабатывать мероприятия по управлению ассортиментом;</p> <p><b>Н.7</b> проведения диагностики процесса принятия решения о покупке;</p> <p><b>Н.8</b> выкладки товаров в местах продаж.</p>				
--	--	--	--	--

ПК-15	<p><b>Знать:</b></p> <p><b>З.1</b> особенности оформления товаросопроводительной документации;</p> <p><b>З.2</b> особенности оформления документации по списанию товарных потерь;</p> <p><b>З.3</b> товаросопроводительные документы торговых предприятий;</p> <p><b>З.4</b> условия и сроки поставки товаров;</p> <p><b>З.5</b> способы оформления документации по учету торговых операций;</p> <p><b>З.6</b> современные информационные технологии в торговой деятельности;</p> <p><b>З.7</b> состав и содержание товарно-сопроводительной документации;</p> <p><b>З.8</b> основные понятия, термины и их определения при работе 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;</p> <p><b>З.9</b> транспортную логистику выполнения условий и сроков поставки товаров;</p> <p><b>З.10</b> современные информационные технологии в торговой деятельности в соответствии с технологией хранения и транспортирования товаров; требования к учету товаров и проведению инвентаризацию товарно-материальных ценностей.</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p><b>У.1</b> анализировать товаросопроводительную документацию;</p> <p><b>У.2</b> составлять акты на списание товарных потерь;</p> <p><b>У.3</b> осуществлять связи с поставщиками и потребителями;</p> <p><b>У.4</b> осуществлять контроль за выполнением контрагентами договорных обязательств (условий поставки и транспортирования) для обеспечения надлежащего ассортимента и качества товаров;</p> <p><b>У.5</b> составлять проекты планов материально-технического обеспечения торгового предприятия;</p> <p><b>У.6</b> проводить оперативный учет поступления и реализации товарно-материальных ценностей, контроль наличия материальных ресурсов и продукции на складах;</p> <p><b>У.7</b> управлять процессом документооборота на всех этапах движения товара;</p>	Защита ВКР	3.2	3.2	3.2
-------	---	------------	-----	-----	-----

	<p><b>У.8</b> оформлять первичную документацию по учету торговых операций;</p> <p><b>У.9</b> осуществлять механизацию и автоматизацию торгово-технологического процесса, сокращать применение ручного труда, повышать его производительность, улучшать культуру торговли и обслуживания покупателей, создавать необходимые условия для сохранения качества скоропортящихся товаров с использованием современных способов холодильной обработки;</p> <p><b>У.10</b> 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 с учетом определения стандартной продукции и размеров товарных потерь.</p> <p><b>Иметь навыки и (или) опыт деятельности:</b></p> <p><b>Н.1</b> работы с товаросопроводительной документацией;</p> <p><b>Н.2</b> работы с нормативно-правовыми документами и законодательными актами;</p> <p><b>Н.3</b> инвентаризации товарно-материальных ценностей;</p> <p><b>Н.4</b> контроля выполнения условий и сроков поставки товаров, оформлять документацию по учету торговых операций, использовать современные информационные технологии в торговой деятельности, проводить инвентаризацию товарно-материальных ценностей;</p> <p><b>Н.5</b> организации транспортной логистики при выполнении условий и сроков поставки товаров;</p> <p><b>Н.6</b> современной информационной технологии в условиях торговых организаций;</p> <p><b>Н.7</b> технологических знаний и приемов при проведении инвентаризации товарно-материальных ценностей.</p>				
ПК-16	<p><b>Знать:</b></p> <p><b>З.1</b> функциональные возможности торгово-технологического оборудования, способность его эксплуатировать и организовывать метрологический контроль; методы изучения и анализа потребительского рынка товаров, формирования спроса и стимулирования сбыта;</p> <p><b>З.2</b> эксплуатационные свойства торгово-технологического оборудования;</p>	Защита ВКР	3.2	3.2	3.2

<p><b>3.3</b> основы метрологического контроля торгово-технологического и испытательного оборудования.</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p><b>У.1</b> организовывать и вести торговый и технологический процесс в магазине;</p> <p><b>У.2</b> изучать и анализировать спрос и разрабатывать предложения по оптимизации торгового ассортимента;</p> <p><b>У.3</b> составлять документы, регламентирующие процедуры метрологического контроля торгово-технологического оборудования.</p> <p><b>Иметь навыки и (или) опыт деятельности:</b></p> <p><b>Н.1</b> торгового обслуживания покупателей;</p> <p><b>Н.2</b> эксплуатации торгово-технологического оборудования;</p> <p><b>Н.3</b> осуществления процедур метрологического контроля торгово-технологического оборудования;</p> <p><b>Н.4</b> анализа спроса и управления ассортиментом товаров в торговом предприятии.</p>				
--	--	--	--	--

### 2.3 Критерии оценки на государственном экзамене

Не предусмотрен.

### 2.4 Критерии оценки на защите ВКР

Результат защиты	Критерии
«отлично», высокий уровень	<p>Работа выполнена самостоятельно, на актуальную тему, носит практический характер. Содержание работы полностью соответствует теме и заданию, оформлено в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>Работа содержит грамотно изложенную теоретическую часть, характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями; имеет положительный отзыв руководителя.</p> <p>При защите работы обучающийся излагает материал четко и последовательно, показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными, вносит обоснованные предложения по внедрению, во время доклада использует наглядные пособия или раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы.</p>
«хорошо», повышенный уровень	<p>Работа выполнена самостоятельно, носит практический характер. Содержание работы соответствует теме и заданию, оформлено в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>Работа содержит грамотно изложенную теоретическую часть, характеризуется последовательным изложением материала с соответствующими выводами, однако, с не вполне обоснованными предложениями; имеет положительный отзыв руководителя.</p> <p>При защите обучающийся показывает хорошие знания вопросов темы, во время доклада использует наглядные пособия или раздаточный материал, но с некоторыми затруднениями отвечает на поставленные вопросы.</p>
«удовлетворительно», пороговый уровень	<p>Содержание работы в целом соответствует теме и заданию, оформлено в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>Работа содержит теоретическую главу, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным и непоследовательным изложением материала. В работе представлены необоснованные предложения, недостаточно доказательны выводы; в отзыве руководителя имеются замечания по содержанию работы и методике выполнения.</p> <p>При защите обучающийся проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы.</p>
«неудовлетворительно»	<p>Работа не соответствует теме и неверно структурирована, содержит принципиальные ошибки в выполнении предусмотренного задания, оформление не отвечает установленным требованиям.</p> <p>Работа не имеет выводов; в отзыве руководителя имеются критические замечания.</p> <p>При защите обучающийся затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме; не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки; к защите не подготовлены наглядные пособия и раздаточный материал.</p>

---

## 2.5 Допуск к государственной итоговой аттестации

Выполнение учебного плана.

## **3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы**

### 3.1 Вопросы к государственному экзамену

Не предусмотрен.

### 3.2 Примерная тематика выпускных квалификационных работ

1. Идентификация и товароведная оценка качества и безопасности потребительских товаров (на примере однородных групп и видов продукции).

2. Формирование и оценка функциональных свойств потребительских товаров (на примере однородных групп и видов продукции).

3. Методы идентификации, оценки качества и безопасности потребительских товаров (на примере однородных групп и видов продукции).

4. Принципы товарного менеджмента в области закупок и реализации (по группам или видам товаров).

5. Сохранение и оценка потребительских свойств отдельных видов товаров на этапах товародвижения (на примере однородных групп и видов продукции).

6. Влияние технологии производства на формирование потребительских свойств отдельных видов товаров (на примере однородных групп и видов продукции).

7. Оценка качества и конкурентоспособности (на примере однородных групп и видов продукции).

8. Формирование торгового (или промышленного) ассортимента товаров на предприятии и разработка рекомендаций по его совершенствованию.

9. Разработка мероприятий по обеспечению безопасности товаров (на примере однородных групп и видов продукции) на основе принципов ХАССП.

10. Внедрение принципов менеджмента безопасности на предприятии (производство продовольственных товаров, оптовая, розничная торговля).

11. Внедрение принципов системы менеджмента качества в организации (производство продовольственных товаров, оптовая, розничная торговля).

12. Разработка технологии и нормативной документации на новый вид продукции.

13. Разработка системы обеспечения безопасности продукции в организации соответствии с принципами ИСО 22000 (производство продовольственных товаров, оптовая, розничная торговля).

14. Исследование (анализ) ассортимента товаров и пути его оптимизации (производство продовольственных товаров, оптовая, розничная торговля).

15. Анализ показателей ассортимента и разработка рекомендаций по его совершенствованию (производство продовольственных товаров, оптовая, розничная торговля).

16. Оценка качества товаров /комплексная оценка качества товаров (на примере однородных групп и видов продукции).

17. Оценка потребительских свойств товаров при производстве/ реализации/ транспортировании/хранении (на примере однородных групп и видов продукции).

18. Анализ факторов, влияющих на качество/потребительские свойства товаров (на примере однородных групп и видов продукции).

19. Диагностика дефектов потребительских товаров и выявление причин их возникновения (на примере однородных групп и видов продукции).

20. Сравнительная оценка потребительских свойств товаров разных товаропроизводителей (на примере однородных групп и видов продукции).

21. Изучение факторов, формирующих/ сохраняющих качество товаров (на примере однородных групп и видов продукции).



- 
22. Методы идентификации и товароведная оценка качества товара (на примере однородных групп и видов продукции).
  23. Анализ, предупреждение и способы сокращения потерь при хранении товара (на примере однородных групп и видов продукции).
  24. Изучение санитарно-гигиенических условий (на различных этапах товародвижения) и микробиологическая оценка качества товара (на примере однородных групп и видов продукции).
  25. Анатомо-морфологическая и товароведная оценка товара (на примере однородных групп и видов продукции).
  26. Оценка качества и микробиологических показателей товара (на примере однородных групп и видов продукции).
  27. Исследование конкурентоспособности и товарного ассортимента продукции (группа или вид), реализуемой в розничном (оптовом) торговом предприятии.
  28. Влияние различных видов упаковки на сохраняемость / качество (на примере однородных групп и видов продукции).
  29. Маркетинговый обзор и состояние рынка (на примере однородных групп и видов продукции) в городе (области).
  30. Пути повышения пищевой и биологической ценности товаров (название группы) и оценка их конкурентоспособности
  31. Исследование ассортимента, качества и конкурентоспособности товаров (название группы) функционального назначения.
  32. Исследование показателей безопасности товаров (название группы) и анализ факторов, обеспечивающих безопасность.
  33. Анализ факторов, формирующих качество товаров (название подгруппы или вида) на этапах жизненного цикла.
  34. Биохимические и микробиологические основы безопасности товаров (название группы), формирование качества и ассортимента.
  35. Совершенствование продаж продукции (группа или вид) на розничном (оптовом) торговом предприятии на основе маркетинговых исследований.
  36. Совершенствование уровня продаж продукции (группа или вид) с помощью принципов мерчендайзинга.

#### **4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания результатов освоения образовательной программы**

Положение о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I» П ВГАУ 1.1.01-16. Обсуждено Ученым советом университета, введено приказом ректора от 04.02.2016 №031 (вместо П.ВГАУ 1.1.06-2014).