

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени императора Петра I»
(ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ)



БЗ ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение
профиль Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяй-
ственного сырья и продовольственных товаров
прикладной бакалавриат
квалификация (степень) выпускника бакалавр

Факультет технологии и товароведения

(указывается, для какого факультета предназначена программа)

Кафедра товароведения и экспертизы товаров

(указывается выпускающая кафедра)

Форма обучения очная / заочная
Всего зач. ед./ часов 9 / 324

Воронеж 2022

Программа ГИА составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министра образования и науки Российской Федерации от 04 декабря 2015 года №1429 и зарегистрированным в Министерстве юстиции Российской Федерации 31 декабря 2015 г, регистрационный номер №40502.

Программа утверждена на заседании кафедры товароведения и экспертизы товаров (протокол №11 от 07 июня 2022 года).

Заведующий кафедрой  _____ Дерканосова Н.М.

Программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета технологии и товароведения (протокол №10 от 21 июня 2022 года).

Председатель методической комиссии  _____ А.А. Колобаева

Программа ГИА принята на заседании ученого совета Университета (протокол №12 от 29 июня 2022 г.).

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цель и задачи государственной итоговой аттестации	4
2. Планируемые результаты освоения образовательной программы	4
3. Объем государственной итоговой аттестации и ее виды	39
4. Программа государственного экзамена	40
5. Требования к ВКР и порядку их выполнения	40
5.1. Планируемые результаты освоения образовательной программы (защита ВКР)	40
5.2. Общие требования к выпускным квалификационным работам и порядок их выполнения	43
5.3. Процедура защиты выпускной квалификационной работы	46
5.4. Фонд оценочных средств государственной итоговой аттестации (защита выпускных квалификационных работ)	49
5.5. Учебно-методическое обеспечение ВКР	49
6. Материально-техническое и программное обеспечение государственной итоговой аттестации	53

Введение

Организация и проведение государственной итоговой аттестации в ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ определяется Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры (Приказ Министерства образования и науки РФ №29.06.2015 №636 (ред. от 09.02.2016) и ПОЛОЖЕНИЕМ о государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, введенное в действие приказом ректора №336 от 29.06.2022 г.

Государственная итоговая аттестация является завершающим этапом освоения образовательной программы.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (видом выпускной квалификационной работы является для квалификации (степени) бакалавр – бакалаврская работа).

Для проведения государственной итоговой аттестации в Университете создается государственная экзаменационная и апелляционная комиссии.

Государственная итоговая аттестация относится к базовой части образовательной программы и завершается присвоением квалификации (степени) бакалавр.

1. Цель и задачи государственной итоговой аттестации

Цель ГИА заключается в определении соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы, соответствующей требованиям федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, оценка сформированности компетенций, установленных образовательным стандартом, в соответствии видами деятельности: организационно-управленческой в области товарного менеджмента; торгово-технологической; оценочно-аналитической.

К задачам государственной итоговой аттестации относятся:

- определение завершенности этапов формирования компетенций, как планируемых результатов обучения по дисциплинам ОП ВО (ОП) - знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности (ЗУН);

- определение сформированности компетенций и уровня подготовленности обучающегося к решению профессиональных задач;

- определение уровня теоретической и практической подготовки обучающегося.

1. Планируемые результаты освоения ОП ВО

Таблица 1

Компетенция		Планируемые результаты освоения ОП ВО
Код	Название	
ОК-1	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	Знать: З.1 основные этапы развития мировой философской мысли, важнейшие школы и учения выдающихся философов; З.2 основные мировоззренческие позиции; Уметь: У.1 обосновывать свою мировоззренческую позицию относительно решения актуальных проблем человеческого бытия; У.2 выражать мировоззренческие позиции в философских терминах; Иметь навыки и (или) опыт деятельности: Н.1 аргументации своей мировоззренческой позиции; Н.2 базовых философских категорий на уровне понимания и свободного воспроизведения.

ОК-2	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	<p>Знать: З.1 закономерности и этапы исторического процесса, основные события и процессы мировой и отечественной истории;</p> <p>Уметь: У.1 анализировать и оценивать факты, явления и события, раскрывать причинно-следственные связи между ними;</p> <p>Иметь навыки и (или) опыт деятельности: Н.1 владения категориальным аппаратом по истории, базовыми социально-экономическими категориями и понятиями на уровне понимания и свободного воспроизведения.</p>
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности	<p>Знать: З.1 принципы экономической теории, теорию экономического выбора, альтернативную стоимость благ, модели экономического поведения человека, основные экономические институты;</p> <p>З.2 экономические законы производства: спроса и предложения, рыночного ценообразования, возрастающих альтернативных издержек, убывающей отдачи, убывающей предельной полезности.</p> <p>Уметь: У.1 применять понятийно-категориальный аппарат, основные законы экономики в профессиональной деятельности;</p> <p>У.2 ориентироваться в мировом экономическом процессе, анализировать экономические процессы и явления, происходящие в обществе.</p> <p>Иметь навыки и /или опыт деятельности: Н.1 экономических методов анализа поведения потребителей, производителей, собственников ресурсов и государства.</p>
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности	<p>Знать: З.1 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>З.2 понятийный и категориальный аппарат права и законодательства, основные правовые теоретические конструкции, особенности основных отраслей и институтов права.</p> <p>Уметь: У.1 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>У.2 работать с нормативно-правовым материалом, использовать и извлекать всю необходимую для решения проблемы информацию.</p> <p>Иметь навыки и (или) опыт деятельности: Н.1 в области первичного анализа правовых документов и их применения в различных сферах деятельности;</p> <p>Н.2 в применения правовых знаний в текущей профессиональной деятельности.</p>
ОК-5	способностью к	<p>Знать:</p>

	<p>коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия</p>	<p>З.1 лексический минимум в объеме 4000 учебных лексических единиц общего и терминологического характера; З.2 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; З.3 особенности функционирования и развития современного русского литературного языка; З.4 нормы и стили современного русского литературного языка; З.5 основы ораторского искусства. Уметь: У.1 использовать полученные иноязычные знания в общекультурных и профессиональных целях на основе сформированных навыков чтения, говорения, аудирования и письма; У.2 ориентироваться в различных речевых ситуациях, учитывать, кто, кому, что, с какой целью, где и когда говорит (пишет); У.3 адекватно реализовывать свои коммуникативные намерения; У.4 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.; Иметь навыки и (или) опыт деятельности: Н.1 владеть иностранным языком в объеме, необходимом для получения информации из зарубежных источников; Н.2 коммуникативной компетенции, достаточной для дальнейшей учебной деятельности, для изучения зарубежного опыта в профилирующей области, а также для деловых международных контактов; Н.3 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; Н.4 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>
ОК-6	<p>способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия</p>	<p>Знать: З.1 основные концепции историков на причины и последствия войн, крупных социальных движений, их влияние на геополитическое положение России, направления и события внешней политики Российского государства; З.2 своеобразие философии как формы духовной культуры, специфику научной, философской и религиозной картин мира; З.3 цели, значение, функции управления как вида деятельности; З.4 основные теории мотивации персонала; З.5 этнические, национальные, расовые и конфессиональные</p>

		<p>особенности народов мира</p> <p>3.6 специфику этнических культур в соотнесении с историческими процессами данной страны;</p> <p>3.7 основные мировоззренческие позиции;</p> <p>3.8 типы, виды, формы и модели межкультурной и деловой коммуникации;</p> <p>3.9 особенности вербального и невербального поведения представителей разных социальных групп и культур;</p> <p>3.10 признаки коллектива и команды; основные принципы работы в коллективе; особенности вербального и невербального поведения представителей; объективные и субъективные барьеры общения;</p> <p>3.11 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>3.12 классификацию потребителей;</p> <p>3.13 понимать становление научной концепции поведения потребителей;</p> <p>3.14 принципы планирования поведения потребителей</p> <p>3.15 методику проведения анализа спроса и предложения</p> <p>3.16 направления стимулирования сбыта и оптимизации товарного ассортимента.</p> <p>Уметь:</p> <p>У.1 осмысливать новые реалии современной отечественной истории с учетом культурных и исторических традиций России;</p> <p>У.2 применять полученные знания при решении профессиональных задач, организации межличностных 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 внут-</p>
--	--	---

		<p>ренных факторов, определяющих потребительское поведение.</p> <p>Иметь навыки и (или) опыт деятельности:</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>Н.6 аргументации своей мировоззренческой позиции;</p> <p>Н.7 осуществления эффективного взаимодействия с представителями различных социальных групп и культур, основанного на принципах партнерских отношений;</p> <p>Н.8 преодоления барьеров межкультурного общения и его оптимизация;</p> <p>Н.9 организации групповой и коллективной деятельности для достижения общих целей трудового коллектива;</p> <p>Н.10 толерантного поведения, основанного на знании социологических теорий личности, а также уважении ее прав и свобод;</p> <p>Н.11 межличностной кооперации и создания атмосферы сотрудничества в профессиональной деятельности;</p> <p>Н.12 управления поведением потребителей.</p>
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	<p>Знать:</p> <p>3.1 сущность сознания, его взаимоотношение с бессознательным, роль сознания в формировании личности;</p> <p>3.2 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>3.3 информационные источники (словари и справочники по русскому языку, сайты Интернет и т.п.), где можно найти необходимую информацию по изучаемой дисциплине;</p> <p>3.4 сущность процесса культурогенеза;</p> <p>3.5 содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности;</p> <p>3.6 социологические концепции личности, систему социальных статусов и ролей, теории лидерства и элит, понимать свои индивидуальные особенности, цели и действия;</p> <p>3.7 характеристику потребительских свойств, показателей качества и дефектов продовольственных товаров.</p> <p>Уметь:</p> <p>У.1 правильно интерпретировать с точки зрения современной гуманистической философии смысл социальных и духовных проблем современной жизни;</p>

		<p>У.2 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>У.3 извлекать необходимую информацию из различных информационных источников (библиографические данные, дидактический материал и т.п.); использовать найденную информацию в учебном процессе;</p> <p>У.4 ориентироваться в способах приобретения, хранения и передачи социального опыта, базисных ценностей культуры;</p> <p>У.5 самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированной для выполнения профессиональной деятельности;</p> <p>У.6 планировать цели и устанавливать приоритеты при выборе способов принятия решений с учетом условий, средств, личностных возможностей и временной перспективы достижения; осуществления деятельности;</p> <p>У.7 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>У.8 пользоваться нормативной документацией, регламентирующей качество и безопасность продовольственных товаров.</p> <p>Иметь навыки и (или) опыт деятельности:</p> <p>Н.1 владения философско-этическими знаниями при решении проблем назначения человека и смысла его жизни;</p> <p>Н.2 владения экономическими методами анализа поведения потребителей, производителей, собственников ресурсов и государства;</p> <p>Н.3 способностей использовать в учебном процессе дополнительный материал по изучаемой дисциплине, найденный в различных информационных источниках;</p> <p>Н.4 владеть категориальным аппаратом по культурологии, базовыми знаниями о достижениях культуры на уровне понимания и свободного воспроизведения;</p> <p>Н.5 использования технологий организации процесса самообразования; самоконтроля и самооценки деятельности;</p> <p>Н.6 приемов саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности;</p> <p>Н.7 технологий организации процесса самообразования;</p> <p>Н.8 владения приемами целеполагания во временной перспективе;</p> <p>Н.9 владения способами планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности;</p> <p>Н.10 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>Н.11 владения основными положениями нормативных и правовых документов;</p>
--	--	---

		Н.12 проведения идентификации товаров.
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	<p>Знать:</p> <p>3.1 теоретические основы физической культуры и здорового образа жизни;</p> <p>3.2 технику безопасности на занятиях физической культурой и спортом в учебное и свободное время</p> <p>3.3 способы контроля, оценки физического развития и физической подготовленности</p> <p>3.4 основы организации и проведения массовых физкультурно-оздоровительных мероприятий;</p> <p>3.5 физиологические основы физической культуры;</p> <p>3.6 место двигательной активности в жизни человека.</p> <p>3.7 методы и средства физической культуры.</p> <p>Уметь:</p> <p>У.1 использовать приобретенные знания в области физической культуры и спорта для достижения жизненных и профессиональных целей.</p> <p>У.2 осуществлять работу с научной учебно-методической литературой по учебной дисциплине «Физическая культура»;</p> <p>У.3 подбирать и анализировать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.</p> <p>Иметь навыки и (или) опыт деятельности:</p> <p>Н.1 самоконтроля;</p> <p>Н.2 физкультурной деятельности;</p> <p>Н.3 владения методами и средствами физической культуры для оптимизации работоспособности и формированию здорового образа жизни.</p>
ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	<p>Знать:</p> <p>3.1 правовые, нормативно-технические и организационные основы безопасности жизнедеятельности;</p> <p>3.2 основы физиологии и рациональные условия деятельности;</p> <p>3.3 последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов, их идентификацию;</p> <p>3.4 определение и классификацию чрезвычайных ситуаций техногенного и природного характера и причины их возникновения;</p> <p>3.5 средства и методы повышения технической и экологической безопасности систем и технологических процессов;</p> <p>3.6 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>3.7 методику прогнозирования чрезвычайных ситуаций;</p> <p>3.8 основные природные и техногенные опасности, их свойства и характеристики</p> <p>3.9 характер воздействия вредных и опасных факторов на человека и природную среду, методы и способы защиты от них</p> <p>3.10 теоретические основы безопасности жизнедеятельности при ЧС</p> <p>3.11 возможные последствия аварий, катастроф, стихийных</p>

		<p>бедствий</p> <p>3.12 воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов и приемы первой помощи</p> <p>3.13 методы защиты населения при ЧС.</p> <p>Уметь:</p> <p>У.1 проводить контроль параметров производственной среды и уровня отрицательных воздействий на организм человека, устанавливать их соответствие нормативным требованиям;</p> <p>У.2 эффективно применять средства защиты от отрицательных воздействий;</p> <p>У.3 разрабатывать мероприятия по повышению безопасности производственной деятельности и осуществлять безопасную и экологически обоснованную эксплуатацию производственных систем и объектов;</p> <p>У.4 осуществлять планирование эвакуации и рассредоточения, уметь учитывать особенности проведения эвакуации и своевременно осуществлять приведение защитных сооружений в эксплуатационную готовность;</p> <p>У.5 проводить и разрабатывать мероприятия по защите персонала в чрезвычайных ситуациях;</p> <p>У.6 идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать риск их реализации</p> <p>У.7 принимать решения по целесообразным действиям в ЧС</p> <p>У.8 распознавать жизненные нарушения при неотложных состояниях и травмах</p> <p>У.9 принимать решения по целесообразным действиям в ЧС</p> <p>У.10 выбирать методы защиты от вредных и опасных факторов ЧС</p> <p>У.11 оказывать первую помощь пострадавшим.</p> <p>Иметь навыки и (или) опыт деятельности:</p> <p>Н.1 самостоятельной работы, самоорганизации и организации выполнения поручений;</p> <p>Н.2 защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий катастроф, стихийных бедствий;</p> <p>Н.3 исследования причин возникновения чрезвычайных ситуаций техногенного, природного и военного характера;</p> <p>Н.4 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>Н.5 владения понятийно-терминологическим аппаратом в области безопасности жизнедеятельности;</p> <p>Н.6 основных методов защиты производственного персонала и населения при возникновении ЧС;</p> <p>Н.7 приемов оказания первой помощи пострадавшим в ЧС и экстремальных ситуациях.</p>
ОПК-1	осознание социальной значимости своей будущей профессии, стремление к саморазвитию и	<p>Знать:</p> <p>3.1 основные этапы развития мировой философской мысли, важнейшие школы и учения выдающихся философов;</p> <p>3.2 социальную значимость своей будущей профессии; права и обязанности субъектов профессиональной деятельности;</p> <p>3.3 принципы публичного выступления и работы с научными</p>

	<p>повышению квалификации</p>	<p>текстами; лексический минимум в объеме, необходимом для работы с профессиональной литературой и осуществления взаимодействия на иностранном языке;</p> <p>3.4 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>3.5 принципы постановки целей и выработки стратегий по их достижению; основы управления персоналом организации; отечественный и зарубежный опыт управления;</p> <p>3.6 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>3.7 закономерности и этапы исторического процесса, основные достижения и процессы мировой и отечественной культуры;</p> <p>3.8 основные принципы саморазвития личности;</p> <p>3.9 характеристики и механизмы процессов саморазвития и самореализации личности о социальной значимости своей будущей профессии;</p> <p>3.10 основные положения по документированию управленческой деятельности;</p> <p>3.11 социальную значимость анатомо-морфологических знаний для формирования общего представления структуры внутреннего и внешнего строения сырья животного и растительного происхождения;</p> <p>3.12 социальную значимость проведения сенсорного анализа; характеристику и свойства веществ, влияющих на окраску, запах, вкус продовольственных товаров;</p> <p>3.13 социальную значимость рынка продовольственных товаров; методы исследования, анализа и прогнозирования товарных рынков и товарного ассортимента;</p> <p>3.14 социальную значимость при проведении товароведно-экономической экспертизы рынков; методы исследования, анализа и прогнозирования товарных рынков и товарного ассортимента;</p> <p>3.15 понятие деятельности, профессиональной деятельности, профессионала, о путях профессионального становления личности;</p> <p>3.16 социальную значимость мерчендайзинга;</p> <p>3.17 социальную значимость учебной практики</p> <p>Уметь:</p> <p>У.1 обосновывать свою мировоззренческую позицию относительно решения актуальных проблем человеческого бытия;</p> <p>У.2 воспроизводить, обобщать, анализировать новую информацию, нацеленную на саморазвитие и повышение квалификации в области профессиональной деятельности;</p> <p>У.3 последовательно и грамотно формулировать и высказывать свои мысли; пользоваться иностранным языком, навыками устной и письменной речи</p> <p>У.4 определять линии профессионального роста на основе</p>
--	-------------------------------	--

		<p>норм права;</p> <p>У.5 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>У.6 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>У.7 анализировать основные культурные эпохи и стили, соотношение традиций и инноваций, национального и общечеловеческого в культуре, роль культуры в человеческой жизнедеятельности;</p> <p>У.8 повышать свою квалификацию;</p> <p>У.9 реализовывать личностные способности, творческий потенциал в различных видах деятельности</p> <p>У.10 документировать личную и управленческую деятельность; применять современные технологии в процессе документации;</p> <p>У.11 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>Иметь навыки и (или) опыт деятельности:</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>Н.13 работы с нормативными документами и законодательными актами;</p> <p>Н.14 самостоятельного овладения новыми знаниями в области менеджмента качества</p> <p>Н.15 при формировании планировки торгового зала магазина различного уровня.</p>
ОПК-2	способность находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях	<p>Знать:</p> <p>3.1 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>3.2 организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях в области организации и управления коммерческой деятельностью;</p> <p>3.3 основные процедуры при контроле и экспертизе качества товаров;</p> <p>3.4 структуру и правовую основу, организационно-правовые формы торговых предприятий; основные институты трудового и административного права, порядок рассмотрения споров в сфере экономики;</p> <p>3.5 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>3.6 основные понятия, принципы, методы организации и управления торговым предприятием в современных условиях;</p> <p>3.7 сущность, принципы и функции управленческого решения;</p> <p>3.8 общий процесс принятия организационно-управленческих решений в стандартных и нестандартных ситуациях, возникающих в маркетинговой деятельности предприятия;</p> <p>3.9 понятие руководителя, стили управления, методы влияния и воздействия;</p> <p>3.10 организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях в области организации и управления мерчендайзингом.</p>

		<p>Уметь:</p> <p>У.1 формировать формы обслуживания покупателей, управлять товарными запасами, выстраивать организационную систему товароснабжения и управления персоналом в стандартных и нестандартных ситуациях;</p> <p>У.2 находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях в области организации и управления коммерческой деятельностью;</p> <p>У.3 налаживать работу с поставщиками и анализировать рекламации по качеству товаров;</p> <p>У.4 выстраивать управление персоналом на нормах трудового права, формировать собственную активную гражданскую позицию, быть полноправным членом демократического общества;</p> <p>У.5 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 торгово-технологический процесс в торговых предприятиях различных форматов;</p> <p>У.6 находить организационно-управленческие решения в условиях неопределенности и риска; учитывать последствия управленческих решений</p> <p>У.7 находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях по различным элементам комплекса маркетинга предприятия;</p> <p>У.8 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>У.9 ориентироваться в организационно-управленческих ситуациях;</p> <p>У.10 находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях в области организации и управления мерчендайзингом.</p> <p>Иметь навыки и (или) опыт деятельности:</p> <p>Н.1 в операциях товародвижения, в управлении персоналом торговой организации</p> <p>Н.2 находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях в области организации и управления коммерческой деятельностью;</p> <p>Н.3 знаний о качества товаров, положений о работе с поставщиками;</p> <p>Н.4 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>Н.5 принимать правильные решения в наиболее сложных, критических ситуациях - основными методами и приёмами организации и управления торговыми предприятиями современных форматов;</p> <p>Н.6 применения способов и технологий разработки управленческих решений;</p> <p>Н.7 культуры мышления, быть способным к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения, коммуникабельными способностями организационно-управленческом решении стандартных и нестандартных ситуациях, при проведении маркетинговых исследованиях товаров и услуг;</p> <p>Н.8 оценки результатов и последствий принятого управленческого решения;</p> <p>Н.9 находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях в области организации и управления мерчендайзингом.</p>
ОПК-3	умение использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности	<p>Знать:</p> <p>3.1 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>3.2 нормативные документы и правовые акты в товароведной деятельности;</p> <p>3.3 основные нормативные документы, регулирующие безопасность продовольственных и непродовольственных товаров;</p> <p>3.4 нормативно-правовые акты в коммерческой деятельности;</p> <p>3.5 основные понятия, термины и их определения в области товарного менеджмента;</p> <p>3.6 Конституцию, основные отраслевые источники: Трудовой Кодекс, Гражданский Кодекс;</p> <p>3.7 требования нормативно-правовых актов при проведении процедуры идентификации товаров с целью выявления соответствия товаров с нормативно-правовой документацией;</p> <p>3.8 нормативно-правовые акты в области микробиологического анализа качества и безопасности однородных групп товаров и проведения санитарных мероприятий с учетом гигиенической оценки;</p> <p>3.9 основные понятия, принципы, методы организации и управления торговым предприятием в современных условиях;</p> <p>3.10 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>3.11 требования нормативно-правовых актов, регламентирующие особенности анатомического, морфологического и гистологического строения сырья животного и растительного происхождения;</p>

		<p>3.12 нормативно-правовые акты при проведении дегустации продовольственных товаров применительно проведения сенсорного анализа качества пищевых продуктов;</p> <p>3.13 нормативно-техническую документацию на сырье животного происхождения;</p> <p>3.14 нормативно-правовые акты в рекламной деятельности;</p> <p>3.15 требования нормативной документации к маркировке, упаковке, показателям качества,</p> <p>3.16 нормативно-правовые акты и документы в области пищевых и биологически активных добавок,</p> <p>3.17 основные понятия в области технического регулирования, сертификации, метрологии и подтверждения соответствия, виды нормативно-правовых и нормативных документов в профессиональной области.</p> <p>Уметь:</p> <p>У.1 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>У.2 использовать основные положения нормативно-правовых и нормативных документов в профессиональной деятельности;</p> <p>У.3 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>У.4 использовать нормативно-правовые акты в коммерческой деятельности;</p> <p>У.5 работать с нормативной и технической документацией в области товарного менеджмента;</p> <p>У.6 толковать и применять законы и иные нормативно-правовые акты в сфере производства, товародвижения и реализации товаров;</p> <p>У.7 ориентироваться в системе законодательства и нормативных правовых актов, регламентирующих сферу профессиональной деятельности;</p> <p>У.8 пользоваться нормативно-правовыми актами регламентирующих требования к проведению идентификации товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции;</p> <p>У.9 использовать необходимые нормативно-правовые акты в микробиологическом анализе качества и безопасности однородных групп товаров и санитарно-гигиенической оценке;</p> <p>У.10 организовывать торгово-технологический процесс в торговых предприятиях различных форматов;</p> <p>У.11 составлять и оформлять документы по основе ГОСТов;</p>
--	--	---

		<p>организовывать работу с документами в организации;</p> <p>У.12 пользоваться необходимыми нормативно-правовыми актами, а также справочной, нормативной документацией регламентирующую особенности анатомического и морфологического строения сырья растительного и животного происхождения;</p> <p>У.13 использовать нормативно-правовые акты при проведении дегустации продовольственных товаров;</p> <p>У.14 пользоваться научно-технической документацией при приемке, проведении оценки качества животноводческого сырья;</p> <p>У.15 использовать нормативно-правовые акты в рекламной деятельности;</p> <p>У.16 использовать полученные знания, с целью формирования оценки качества системы менеджмента и продукции;</p> <p>У.17 использовать нормативно-правовые акты и документы в области пищевых и биологически активных добавок.</p> <p>Иметь навыки и (или) опыт деятельности:</p> <p>Н.1 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>Н.2 навыки использования общеправовых знаний в области товароведения;</p> <p>Н.3 работы с нормативно-правовыми и нормативными документами для решения задач профессиональной деятельности;</p> <p>Н.4 работы с нормативной и технической документацией в области оценки риска здоровью и угрозе экологии человека;</p> <p>Н.5 современных методов исследования основополагающих характеристик товаров;</p> <p>Н.6 применения норм гражданского и трудового права в своей профессиональной деятельности;</p> <p>Н.7 навыки поиска необходимых нормативных и законодательных документов и навыки работы с ними в профессиональной деятельности;</p> <p>Н.8 нормативно-правовых актов при проведении идентификации и выявлению фальсифицированной и контрафактной продукции;</p> <p>Н.9 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>Н.10 основных методов и приёмов организации и управления торговыми предприятиями современных форматов</p> <p>Н.11 навыки ведения делопроизводственного процесса, вклю-</p>
--	--	---

		<p>чающего оформление, движение документов, контроль исполнения;</p> <p>Н.12 нормативно-правовых актов применительно строения сырья животного и растительного происхождения;</p> <p>Н.13 работы с нормативно-технической документацией при приемке, экспертизе качества данного вида сырья;</p> <p>Н.14 составления обзоров по вопросам в области управления качеством;</p> <p>Н.15 работы с нормативно-правовыми документами и законодательными актами в области пищевых и биологически активных добавок.</p>
ОПК-4	<p>способность использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач</p>	<p>Знать:</p> <p>3.1 роль науки в развитии цивилизации, ее исторические типы, структуру и эволюцию форм и методов научного познания;</p> <p>3.2 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>3.3 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>3.4 основные закономерности социальных и экономических наук в сфере производства и обращения сельскохозяйственной продукции и продовольственных товаров;</p> <p>3.5 культурные нормы в иностранном социуме;</p> <p>3.6 основные направления правового регулирования экономической сферы общества, основы функционирования гражданского общества, основные принципы правового и социального государства;</p> <p>3.7 научно-обоснованную систему взаимосвязанных социально – экономических показателей;</p> <p>3.8 организационно-экономический механизм хозяйствования; механизм управления процессом производства продукции;</p> <p>3.9 нравственно-этические нормы в сфере профессиональной деятельности;</p> <p>3.10 сущность и содержание социальных и политических явлений и процессов, противоречий и тенденций, их последствий применительно к современной практике;</p> <p>3.11 основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук; способность использовать принципы</p>

	<p>исследования рынка продовольственных товаров в целостной динамической системе рационального формирования и распределения продовольственных ресурсов;</p> <p>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;</p> <p>3.13 базовые понятия менеджмента качества, их сущность, взаимосвязь и взаимообусловленность.</p> <p>Уметь:</p> <p>У.1 применять на практике научные методы познания в процессе профессиональной деятельности;</p> <p>У.2 оценивать актуальные события и явления в социально-экономической сфере, формулировать и обосновать свою позицию, от ношение 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;</p> <p>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;</p> <p>У.4 использовать основные закономерности социальных и экономических наук в сфере технического регулирования, стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия в области профессиональной деятельности;</p> <p>У.5 оценивать актуальные события и явления социально-экономической и политической жизни с правовой точки зрения;</p> <p>У.6 использовать модели социальных ситуаций; применять типичные сценарии взаимодействия участников коммуникации;</p> <p>У.7 формулировать и обосновать свою собственную позицию, определять взаимосвязь права и экономики, определять средства правовой защиты в различных ситуациях;</p> <p>У.8 использовать теоретические знания для формулирования цели статистического исследования, выбору методов и форм статистического наблюдения;</p> <p>У.9 разрабатывать систему эффективных мер по мотивации трудовой и инновационной деятельности; строить благоприятные социально-психологические отношения с коллегами по работе и покупателями;</p> <p>У.10 применять принципы теоретического анализа общечело-</p>
--	--

		<p>веческих норм этики к практике деловых отношений;</p> <p>У.11 ориентироваться в системе социально-политических институтов и отношений как внутри государства, так и на межгосударственном уровне;</p> <p>У.12 использовать основные положения и методы различных наук в области исследования рынка продовольственных товаров;</p> <p>У.13 использовать основные положения и методы различных наук в области проведения товароведно-экономической экспертизы рынка продовольственных товаров;</p> <p>У.14 систематизировать, обобщать информацию.</p> <p>Иметь навыки и (или) опыт деятельности:</p> <p>Н.1 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>Н.2 экономических методов анализа поведения потребителей, производителей, собственников ресурсов и государства;</p> <p>Н.3 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>Н.4 эстетических и нравственных норм поведения;</p> <p>Н.5 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>Н.6 самостоятельной работы с учебной и научной литературой по социальным, гуманитарным и экономическим наукам при решении профессиональных задач;</p> <p>Н.7 четко ставить цель, разрабатывать задачи по ее достижению, добиваться качественного и своевременного их выполнения;</p> <p>Н.8 анализа, предупреждения и разрешения ситуаций, могущих привести к конфликту сотрудника и клиента; навыками разрешения конфликта интересов с позиций социальной ответственности;</p> <p>Н.9 комментирования и толкования социально-политических событий и явлений;</p> <p>Н.10 анализировать современное состояние мирового и отечественного потребительского рынка товаров;</p> <p>Н.11 подготовки, реферирования и рецензирования текстов профессионального содержания в сфере менеджмента качества.</p>
ОПК-5	способность применять зна-	<p>Знать:</p> <p>З.1 основные понятия и методы линейной алгебры, математи-</p>

	<p>ния естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров</p>	<p>ческого анализа, дискретной математики, теории дифференциальных уравнений и теории вероятностей;</p> <p>3.2 основные фундаментальные положения классической и современной физики;</p> <p>3.3 основные понятия и законы химии, номенклатуру и химические свойства основных классов неорганических и органических веществ, химические методы анализа и области их применения;</p> <p>3.4 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>3.5 теоретические основы оптических (в том числе спектроскопических), электрохимических, хроматографических методов исследования; основные законы, на которых базируются ФХМИ, и области их применения;</p> <p>3.6 основные законы в области естественнонаучных дисциплин, положенные в основу нормирования санитарно-гигиенических показателей безопасности продовольственных и непродовольственных товаров;</p> <p>3.7 основные положения, классификации и группировки статистики, основы регрессионного и корреляционного анализа;</p> <p>3.8 основные законы биологии; основные этапы органической эволюции и теории происхождения жизни; разнообразие живого мира (биоразнообразии); живые системы: клетка, организм, экосистема; основные законы наследственности и изменчивости организмов; происхождение человека; взаимоотношения в системе организм - среда, биосфера и человек;</p> <p>3.9 санитарно-гигиенические требования предприятий торговых организаций для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров;</p> <p>3.10 критерии качества и безопасности продукции, проблемы формирования качества и безопасности продукции, способы задания обязательных требований, учение об измерениях;</p> <p>3.11 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>3.12 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>3.13 требования предъявляемые к товарам; химический состав продовольственных товаров; факторы, формирующие потребительские свойства товаров; пути использования генномодифицированных продуктов; химический состав и свойства расти-</p>
--	---	--

		<p>тельных и животных жиров; биологическую ценность белков, азотсодержащих веществ, органических кислот; химическую природу и биологическую ценность водо- и жирорастворимых витаминов;</p> <p>3.14 роль пищевых добавок и биологически активных веществ в формировании потребительских свойств продовольственных товаров;</p> <p>3.15 факторы, обуславливающие качество и безопасность различных групп продовольственных товаров.</p> <p>Уметь:</p> <p>У.1 использовать изученные математические понятия и методы для формулирования и решения проблем организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества потребительских товаров;</p> <p>У.2 использовать физические законы для разработки методов контроля качества и безопасности потребительских товаров;</p> <p>У.3 выделить конкретное аналитическое содержание в прикладных задачах будущей специальности;</p> <p>У.4 использовать знания о микроорганизмах при идентификации дефектов сырья, полуфабрикатов и потребительских товаров;</p> <p>У.5 выделить конкретное аналитическое содержание в прикладных задачах будущей специальности;</p> <p>У.6 применять знания естественнонаучных дисциплин для разработки системы формирования доверия к результатам измерений и подтверждению соответствия через аккредитацию;</p> <p>У.7 систематизировать и обобщать информацию о безопасности товаров при их производстве и эксплуатации;</p> <p>У.8 анализировать и интерпретировать данные статистики о социально – экономических процессах и явлениях, выявлять тенденции социально – экономических показателей;</p> <p>У.9 определять системы представлений и понятий по программе курса; владеть основами естественнонаучного мышления; владеть основами экологической культуры;</p> <p>У.10 проводить санитарно-гигиеническую оценку и микробиологический контроль торгово-технологических процессов. Проводить санитарные мероприятия для организации торгово-технологических процессов;</p> <p>У.11 анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции;</p> <p>У.12 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>У.13 выделить конкретное аналитическое содержание в прикладных задачах будущей специальности;</p> <p>У.14 организовать лабораторию по проведению товарной экспер-</p>
--	--	--

		<p>тизы 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>У.15 использовать знания о механизме действия пищевых добавок и биологически активных веществ в процессе производства и обращения продовольственных товаров;</p> <p>У.16 осуществлять процедуру идентификации отдельных групп продовольственных товаров.</p> <p>Иметь навыки и (или) опыт деятельности:</p> <p>Н.1 решения задач торгово-технологических процессов потребительских товаров;</p> <p>Н.2 использования современных физических методов анализа для разработки новых методик контроля производственных процессов и полученных продуктов питания;</p> <p>Н.3 работы в химической лаборатории;</p> <p>Н.4 использования методов математической обработки результатов анализа;</p> <p>Н.5 техники микроскопирования; иметь навыки способов посевов и культивирования микроорганизмов;</p> <p>Н.6 обеспечения процедур измерения и подтверждения соответствия сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров на этапах их производства и обращения;</p> <p>Н.7 выявления факторов риска безопасности потребительских товаров при организации торгово-технологического процесса;</p> <p>Н.8 поиска информации для решения профессиональных задач;</p> <p>Н.9 здоровьесберегающей деятельности; экологически грамотного поведения в природе и обществе;</p> <p>Н.10 основных методов санитарно-гигиенического контроля и приемов проведения санитарных мероприятий;</p> <p>Н.11 применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров;</p> <p>Н.12 по методологической оценке качества товаров - физическими, химическими, физико-химическими и биологическими методами анализа;</p> <p>Н.13 основных методов оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной продукции;</p> <p>Н.14 принятия решений о качестве и безопасности товаров с пищевыми добавками и биологически активными веществами.</p>
ПК - 4	Системное представление об основных организационных и управленческих функциях, связанных с закупкой, поставкой,	<p>Знать:</p> <p>3.1 системное представление об основных организационных и управленческих функциях коммерческой деятельности;</p> <p>3.2 особенности закупки, поставки, транспортирования, хранения, приемки и реализации товаров;</p> <p>3.3 основы работы с поставщиками и покупателями;</p> <p>3.4 маркетинговую ситуацию товаров и услуг при системном представлении основных организационных и управленческих</p>

	<p>транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров</p>	<p>функций, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров;</p> <p>3.5 основные задачи и принципы организации государственной статистики в Российской Федерации, основные методы сбора, обработки и комплексного анализа макроэкономических, отраслевых и социальных показателей;</p> <p>3.6 принципы формирования ассортимента и управления товарными потоками на всех этапах товародвижения.</p> <p>Уметь:</p> <p>У.1 осуществлять организационно-управленческую, оценочно-аналитическую и торгово-технологическую деятельность;</p> <p>У.2 выявлять потребительские предпочтения и потенциальный круг потребителей, налаживать работу с поставщиками и анализировать рекламации по качеству товаров;</p> <p>У.3 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>У.4 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>У.5 составить план статистического исследования;</p> <p>У.6 сформировать перечень исходных показателей;</p> <p>У.7 осуществлять закупки и реализацию сырья и потребительских товаров.</p> <p>Иметь навыки и (или) опыт деятельности:</p> <p>Н.1 повышения эффективности организационно-управленческой деятельности для различных видов торговых организаций;</p> <p>Н.2 современных методов исследования основополагающих характеристик товаров, показателей ассортимента торгового предприятия, положениями о работе с поставщиками;</p> <p>Н.3 использования методик организационных и управленческих функций связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров;</p> <p>Н.4 использования методик маркетинговых исследований товаров и услуг, в организационных и управленческих функциях связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров;</p> <p>Н.5 составления отчетов по проведенным исследованиям;</p> <p>Н.6 управления товарами в сфере обращения.</p>
ПК - 5	<p>Способность применять принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом</p>	<p>Знать:</p> <p>3.1 факторы, формирующие и сохраняющие основополагающие характеристики товаров;</p> <p>3.2 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>3.3 общее системное представление о принципах товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом их потребительских свойств, а</p>

	их потребительских свойств	<p>также в соответствии с характером продукции и конкурентному поведению фирм;</p> <p>3.4 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>3.5 принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом их потребительских свойств;</p> <p>3.6 механизм управления процессом товароведения и экспертизы;</p> <p>3.7 методы управления качеством труда и продукции;</p> <p>3.8 основные пути повышения эффективности управления на предприятии АПК;</p> <p>3.9 принципы товарного менеджмента в организации товароведной и коммерческой деятельности.</p> <p>Уметь:</p> <p>У.1 интерпретировать результаты товарных и гигиенических экспертиз, характеризующих потребительские свойства товаров;</p> <p>У.2 проводить приемку партии товаров по качеству;</p> <p>У.3 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> <p>У.4 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>У.5 правильно осуществлять закупку, продвижение и реализацию сырья и товаров;</p> <p>У.6 осуществлять плановую и аналитическую работу, связанную с процессом товароведения и экспертизы товаров;</p> <p>У.7 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>Иметь навыки и (или) опыт деятельности:</p> <p>Н.1 владения современными методами исследования основополагающих характеристик товаров, показателей ассортимента торгового предприятия и потребительских предпочтений; знаниями о дефектах, градациях качества товаров;</p> <p>Н.2 грамотно выкладывать товарные позиции в торговом зале магазина для увеличения прибыли;</p> <p>Н.3 своевременного выявления проблем и их оптимального решения;</p> <p>Н.4 продвижения товаров.</p>
ПК - 6	Навыки управления основными характеристиками товаров (количествен-	<p>Знать:</p> <p>3.1 методы управления основными характеристиками товаров (количественными, качественными, ассортиментными и стоимостными) на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента;</p>

	<p>ными, качественными, ассортиментными и стоимостными) на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов</p>	<p>3.2 виды и разновидности потерь, причины их возникновения; меры по предупреждению и снижению потерь; 3.3 основные понятия, термины и их определения в области экспертизы основные процедуры при контроле и экспертизе качества товаров; 3.4 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; 3.5 управление количественными, качественными, ассортиментными и стоимостными характеристиками товаров на всех этапах жизненного цикла с целью расчета конкурентоспособности, оптимизации ассортимента; 3.6 методы продвижения товаров; 3.7 основы товарного менеджмента и товарную логистику.</p> <p>Уметь: У.1 управлять основными характеристиками товаров (количественными, качественными, ассортиментными и стоимостными) на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента; У.2 сократить товарные потери и сверхнормативные товарные запасы; У.3 подготавливать данные для составления претензий на поставку некачественных товаров и ответов на претензии потребителей и контрагентов по хозяйственным договорам; У.4 работать с нормативной и технической документацией в области товарного менеджмента, экспертизы и подтверждения соответствия товаров; У.5 анализировать и разрабатывать стратегию конкурентоспособности товара (услуги) с учетом качества, цены и других критерий; У.6 осуществлять товарный менеджмент при закупке и реализации сырья и товаров и осуществлять продвижение товаров.</p> <p>Иметь навыки и (или) опыт деятельности: Н.1 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; Н.2 о дефектах, градациях качества товаров, назначении, видах, средствах и порядке проведения товарной экспертизы; Н.3 оценки конкурентоспособности товаров и услуг.</p>
ПК - 7	<p>Умение анализировать спрос и разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта товаров и оптимизации</p>	<p>Знать: 3.1 основные характеристики товарного ассортимента, принципы формирования ассортимента непродовольственных товаров; 3.2 спрос и торговый ассортимент продовольственных товаров; 3.3 основные понятия, термины и их определения; 3.4 основы работы с поставщиками и покупателями; 3.5 факторы, формирующие и сохраняющие основополагаю-</p>

	торгового ассортимента	<p>щие характеристики товаров;</p> <p>3.6 особенности проведения анализа маркетинговой ситуации с учетом спроса товаров и разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта их 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 расчета;</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>Уметь:</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>Иметь навыки и (или) опыт деятельности:</p> <p>Н.1 методов анализа потребительского рынка с целью стимулирования сбыта непродовольственных товаров;</p> <p>Н.2 проведения расчетов эффективности мероприятий по улучшению спроса и ассортимента продовольственных товаров в торговом предприятии;</p> <p>Н.3 современных методов исследования основополагающих характеристик товаров, показателей ассортимента торгового предприятия и потребительских предпочтений;</p> <p>Н.4 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>Н.5 проведения различных видов анализа поведения потреби-</p>
--	------------------------	---

		<p>телей;</p> <p>Н.6 методов анализа спроса и управления ассортиментом товаров в торговом предприятии;</p> <p>Н.7 вычисления основных показателей динамики, вычисления индивидуальных, сводных, средних индексов;</p> <p>Н.8 оформления полученных результатов в виде статистических графиков и таблиц;</p> <p>Н.9 оценки качества и конкурентоспособности товаров и услуг.</p>
ПК - 8	Знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	<p>Знать:</p> <p>3.1 ассортимент товаров и его классификацию, требования к формированию ассортимента;</p> <p>3.2 ассортимент и основные потребительские свойства однородных групп продовольственных товаров;</p> <p>3.3 факторы, обуславливающие их качество;</p> <p>3.4 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>3.5 ассортимент и потребительские свойства сырья животного и растительного происхождения;</p> <p>3.6 основные понятия, термины и их определения в области ассортимента потребительских свойств товаров, а также факторов, формирующих и сохраняющих их качество;</p> <p>3.7 свойства, структуру и формирование ассортимента потребительских свойств товаров применительно технологии проведения сенсорного анализа;</p> <p>3.8 ассортимент и потребительские свойства продуктов пчеловодства; факторы, формирующие и сохраняющие их качество;</p> <p>3.9 ассортимент и потребительские свойства пищевых и биологически активных добавок; факторы, формирующие и сохраняющие их качество;</p> <p>3.10 ассортимент и потребительские свойства зерномучных и плодоовощных товаров;</p> <p>3.11 факторы, обуславливающие качество свежих и переработанных плодов и овощей и зерномучных товаров;</p> <p>3.12 знать классификацию и ассортимент молочных и жировых товаров, потребительские свойства данной группы товаров;</p> <p>3.13 основные факторы, влияющие на формирование и сохранность качества молочных и жировых товаров;</p> <p>3.14 ассортимент и потребительские свойства мясных и рыбных товаров;</p> <p>3.15 факторы, обуславливающие качество мяса и рыбы, а также продуктов их переработки;</p> <p>3.16 ассортимент и потребительские свойства кондитерских и вкусовых товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество переработки;</p> <p>3.17 ассортимент и потребительские свойства пищевых концентратов и пищевых добавок; факторы, формирующие и сохраняющие их качество;</p> <p>3.18 факторы, формирующие, обеспечивающие и сохраняющие</p>

		<p>качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла товаров.</p> <p>Уметь:</p> <p>У.1 анализировать и делать расчеты показателей ассортимента товаров;</p> <p>У.2 пользоваться справочной, нормативной и товаросопроводительской документацией;</p> <p>У.3 уметь формировать и анализировать товарный ассортимент непродовольственных товаров; оценивать влияние факторов, формирующих и сохраняющих качество непродовольственных товаров;</p> <p>У.4 пользоваться анатомо-морфологической оценкой в соответствии со знанием ассортимента сырья животного и растительного происхождения и факторами, формирующими его качество;</p> <p>У.5 применять виды и методы классификации и кодирования товаров для систематизации, идентификации и анализа торгового или промышленного ассортимента товаров;</p> <p>У.6 применять знания по формированию и сохранению качества товара.</p> <p>Иметь навыки и (или) опыт деятельности:</p> <p>Н.1 знаний ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество;</p> <p>Н.2 исследования ассортимента и потребительских свойств продовольственных товаров;</p> <p>Н.3 оценки влияния факторов, формирующих и сохраняющих качество непродовольственных товаров;</p> <p>Н.4 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>Н.5 ассортиментной политики при формировании его с учетом потребительских свойств товаров;</p> <p>Н.6 исследования ассортимента и потребительских свойств продуктов пчеловодства;</p> <p>Н.7 исследования ассортимента и потребительских свойств пищевых и биологически активных добавок;</p> <p>Н.8 исследования ассортимента и потребительских свойств зерномучных и плодоовощных товаров;</p> <p>Н.9 исследования ассортимента и потребительских свойств молочных и жировых товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество</p> <p>Н.10 исследования ассортимента и потребительских свойств мясных и рыбных товаров;</p> <p>Н.11 исследования ассортимента и потребительских свойств кондитерских и вкусовых товаров;</p> <p>Н.12 исследования ассортимента и потребительских свойств пищевых концентратов и пищевых добавок;</p> <p>Н.13 классификации и кодирования товаров, методов определения показателей ассортимента и качества товаров и способов сохранения качества товаров.</p>
ПК - 9	Знание методов	Знать:

	<p>идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь</p>	<p>3.1 факторы, оказывающие влияние на микроорганизмы; 3.2 основные приемы и методы определения содержания важнейших биогенных элементов и их соединений в исследуемых пробах; 3.3 приемы и методы решения аналитических задач; методы математической обработки результатов анализа; 3.4 технику безопасности при работе в химической лаборатории и методы выполнения лабораторных работ; 3.5 перспективные направления научных исследований в области современных методов физико-химического анализа и их потенциальные возможности при практической реализации в специальных областях; 3.6 методы идентификации, оценки качества и безопасности однородных групп продовольственных товаров; 3.7 виды дефектов и фальсификации продовольственных товаров, способы их обнаружения; 3.8 основные методы идентификации непродовольственных товаров и способы обнаружения фальсификации; 3.9 основные методы оценки безопасности продовольственных и непродовольственных товаров; 3.10 методы идентификации, оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров; основные дефекты и виды фальсификации сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров; 3.11 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; 3.12 особенности строения различных видов животноводческого сырья и влияние различных факторов на его свойства; 3.13 методы идентификации, оценки качества и безопасности продуктов пчеловодства; 3.14 основные дефекты и виды фальсификации продуктов пчеловодства; 3.15 методы идентификации, оценки качества и безопасности зерномучных и плодоовощных товаров; 3.16 виды дефектов и фальсификации зерномучных и плодоовощных товаров, способы их обнаружения; 3.17 методы идентификации, оценки качества и безопасности молочных и жировых товаров; 3.18 причины возникновения товарных потерь; 3.19 методы идентификации, оценки качества и безопасности мясных и рыбных товаров; 3.20 виды дефектов и фальсификации мясных и рыбных товаров, способы их обнаружения; 3.21 методы идентификации, оценки качества и безопасности кондитерских и вкусовых товаров; 3.22 основные дефекты и виды фальсификации кондитерских и вкусовых товаров; 3.23 методы идентификации, оценки качества и безопасности</p>
--	---	--

		<p>пищевых концентратов и пищевых добавок;</p> <p>3.24 основные дефекты и виды фальсификации пищевых концентратов и пищевых добавок;</p> <p>3.25 методы идентификации в соответствии с видами идентификации, при оценке качества и безопасности продовольственных товаров с целью выявления фальсифицированной и контрафактной продукции;</p> <p>3.26 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>3.27 нормативно-правовые и нормативные документы, регламентирующие пищевые добавки и биологически активные вещества</p> <p>Уметь:</p> <p>У.1 оценивать степень опасности микробиологической порчи продукции;</p> <p>У.2 разрабатывать меры профилактики сохранения качества товаров и борьбы с посторонней микрофлорой;</p> <p>У.3 проводить определение содержания важнейших биогенных элементов и их соединений в исследуемых пробах;</p> <p>У.4 осуществлять процедуру идентификации;</p> <p>У.5 проводить оценку качества товаров;</p> <p>У.6 уметь выявлять причины возникновения дефектов непродовольственных товаров и товарных потерь; проводить идентификацию и обнаруживать фальсификацию;</p> <p>У.7 определить показатели безопасности для конкретных групп потребительских товаров;</p> <p>У.8 применять требования государственных стандартов с целью проведения товароведной оценки сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров;</p> <p>У.9 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>У.10 проводить идентификацию сырья животного происхождения, оценку его качества;</p> <p>У.11 осуществлять процедуру идентификации, проводить оценку качества продуктов пчеловодства;</p> <p>У.12 проводить оценку качества зерномучных и плодоовощных товаров;</p> <p>У.13 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>У.14 проводить оценку качества мясных и рыбных товаров;</p> <p>У.15 осуществлять процедуру идентификации, проводить оценку качества кондитерских и вкусовых товаров;</p> <p>У.16 осуществлять процедуру идентификации, проводить оценку качества пищевых концентратов и пищевых добавок;</p> <p>У.17 осуществлять процедуру идентификации в соответствии с необходимыми методами для оценки качества и безопасно-</p>
--	--	--

		<p>сти товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь;</p> <p>У.18 применять микробиологические методы идентификации однородных групп товаров при оценке качества, безопасности, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции. Использовать санитарно-гигиенические методы ухода за товаром для предупреждения и сокращения потерь;</p> <p>У.19 проводить аудит товаров на основании действующих нормативных документов.</p> <p>Иметь навыки и (или) опыт деятельности:</p> <p>Н.1 методов идентификации микроорганизмов;</p> <p>Н.2 работы на современных приборах;</p> <p>Н.3 методов математической обработки результатов анализа;</p> <p>Н.4 проведения идентификации и оценки качества продовольственных товаров;</p> <p>Н.5 проведения оценки качества и безопасности непродовольственных товаров, иметь навыки работы с нормативной документацией в товароведческой деятельности;</p> <p>Н.6 экспертизы в зависимости от специфики товара, формулировать вопросы, ставящиеся перед экспертом;</p> <p>Н.7 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>Н.8 идентификации сырья животного происхождения, оценки его качества, выявления дефектов;</p> <p>Н.9 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>Н.10 оценки качества товаров физическими, химическими, физико-химическими и биологическими методами анализа;</p> <p>Н.11 проведения идентификации и обнаружения фальсификации товаров на всех этапах товародвижения;</p> <p>Н.12 идентификации продукции, оценки качества и безопасности пищевых продуктов с пищевыми добавками и биологически активными веществами.</p>
ПК - 10	Способность выявлять ценообразующие характеристики товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости	<p>Знать:</p> <p>3.1 ценообразующие характеристики сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их таможенной стоимости</p> <p>3.2 ценообразующие характеристики товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости</p> <p>3.3 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>3.4 ценообразующие характеристики товаров и услуг на основе анализа потребительских свойств для оценки их конкурентоспособности;</p> <p>3.5 характеристики товаров;</p> <p>Уметь:</p> <p>У.1 анализировать ценообразующие свойства сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров и рассчитывать стоимость таможенных платежей;</p> <p>У.2 рассчитывать показатели экономической эффективности предприятия, в том числе организации торговых процессов и труда;</p> <p>У.3 проводить анализ экономических и финансовых показателей деятельности предприятия;</p> <p>У.4 выявлять ценообразующие характеристики товаров на основе анализа потребительских свойств, для оценки их рыночной стоимости с учетом проведенного анализа рыночной ситуации продовольственных товаров;</p> <p>У.5 анализировать ценообразующие свойства товаров и услуг и рассчитывать конкурентоспособность;</p> <p>У.6 выявлять ценообразующие характеристики товаров.</p> <p>Иметь навыки и (или) опыт деятельности:</p> <p>Н.1 экспертиз при таможенном оформлении товаров и после выпуска товаров и при расчете конкурентоспособности товаров и услуг;</p> <p>Н.2 повышения эффективности деятельности различных видов торговых организаций в условиях изменения рыночных показателей;</p> <p>Н.3 своевременно выявлять ценообразующие характеристики товаров, полученных на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости в механизме взаимодействия покупателей и продавцов;</p> <p>Н.4 проведения оценки качества и безопасности потребительских товаров.</p>
ПК-11	Умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации	<p>Знать:</p> <p>3.1 особенности построения, состав, содержания нормативной документации (ГОСТов, технических регламентов);</p> <p>3.2 требования нормативной документации к товарной информации однородных групп продовольственных товаров;</p> <p>3.3 знать требования к маркировке различных групп непродовольственных товаров;</p> <p>3.4 требования нормативной документации к товарной информации сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров;</p> <p>3.5 требования нормативной документации к товарной информации зерномучных и плодоовощных товаров;</p> <p>3.6 требования нормативной документации к товарной информации мясных и рыбных товаров;</p> <p>3.7 требования нормативной документации к товарной информации кондитерских и вкусовых товаров;</p> <p>3.8 требования нормативной документации к товарной информации пищевых концентратов и пищевых добавок;</p> <p>3.9 требования нормативной документации применительно</p>

		<p>проведения идентификационной экспертизы соответствия товарной информации;</p> <p>3.10 требования нормативной документации к маркировке сырья животного происхождения;</p> <p>3.11 требования нормативной документации к товарной информации продуктов пчеловодства;</p> <p>3.12 требования нормативной документации к товарной информации пищевых и биологически активных добавок.</p> <p>Уметь:</p> <p>У.1 оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;</p> <p>У.2 пользоваться нормативной документацией, регламентирующей требования к продовольственным товарам;</p> <p>У.3 пользоваться нормативной документацией, регламентирующей качество сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров;</p> <p>У.4 пользоваться нормативной документацией, регламентирующей требования к плодоовощным и зерномучным товарам;</p> <p>У.5 пользоваться нормативной документацией, регламентирующей требования к мясным и рыбным товарам;</p> <p>У.6 пользоваться нормативной документацией, регламентирующей качество кондитерских и вкусовых товаров;</p> <p>У.7 пользоваться нормативной документацией, регламентирующей качество пищевых концентратов и пищевых добавок;</p> <p>У.8 пользоваться товарной информацией при использовании нормативной документации регламентирующей качество и безопасность продовольственных товаров.</p> <p>Иметь навыки и (или) опыт деятельности:</p> <p>Н.1 оценки соответствия товарной информации требованиям НД;</p> <p>Н.2 владения требованиями нормативной документации к товарной информации основных групп товаров;</p> <p>Н.3 основных методов оценки информации, навыки работы с нормативной документацией.</p>
ПК-12	Системное представление о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности	<p>Знать:</p> <p>3.1 теоретические основы оптических (в том числе спектроскопических), электрохимических, хроматографических методов исследования;</p> <p>3.2 методы пробоподготовки, разделения и концентрирования веществ;</p> <p>3.3 основные понятия в области товарной экспертизы;</p> <p>3.4 принципы, виды, объекты, субъекты, средства товарной экспертизы;</p> <p>3.5 правила, порядок производства и оформления результатов экспертизы товаров в экспертной организации;</p> <p>3.6 представление о правилах и порядке организации и проведения таможенной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов таможенной деятельности;</p> <p>3.7 основные понятия в области подтверждения соответствия, цели, принципы, формы, процедуры подтверждения соответствия;</p> <p>3.8 правила и порядок организации и проведения товарной экспертизы.</p>

		<p>Уметь:</p> <p>У.1 проводить оценку качества любых изделий и материалов с информацией об их физико-химических свойствах и химическом составе;</p> <p>У.2 определять порядок операций при проведении экспертизы товаров;</p> <p>У.3 организовывать и проводить таможенные экспертизы различных видов;</p> <p>У.4 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>У.5 проводить оценочную деятельность;</p> <p>У.6 применять нормативно закрепленные процедуры подтверждения соответствия в профессиональной деятельности.</p> <p>Иметь навыки и (или) опыт деятельности:</p> <p>Н.1 физико-химических методов оценки потребительских свойств товаров;</p> <p>Н.2 проведения экспертизы качества товаров;</p> <p>Н.3 проведения процедур оценки соответствия сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров;</p> <p>Н.4 проведения товарной экспертизы при использовании ассортиментной, квалитетической и информационной идентификации товара при подтверждении его соответствия и других видов оценочной деятельности;</p> <p>Н.5 методов и средств оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации.</p>
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	<p>Знать:</p> <p>З.1 как осуществляется приемка товаров по количеству, качеству и комплектности;</p> <p>З.2 требования к перечню и содержанию документов, подтверждающие качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров;</p> <p>З.3 правила приемки, требования к качеству и безопасности продовольственных товаров;</p> <p>З.4 технические регламенты, нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность непродовольственных товаров;</p> <p>З.5 правила приемки, требования к качеству и безопасности различных видов упаковочных материалов и тары для продовольственных товаров;</p> <p>З.6 требования к качеству и безопасности зерномучных и плодовоовощных товаров;</p> <p>З.7 требования, предъявляемые к качеству молочных и жировых товаров;</p> <p>З.8 требования к качеству и безопасности мясных и рыбных товаров;</p> <p>З.9 правила приемки, требования к качеству и безопасности кондитерских и вкусовых товаров;</p> <p>З.10 правила приемки, требования к качеству и безопасности пищевых концентратов и пищевых добавок;</p> <p>З.11 правила приемки, требования к качеству и безопасности</p>

		<p>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>Уметь:</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>У.8 проводить приемку мясных и рыбных товаров и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам;</p> <p>У.9 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>У.10 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>У.11 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>У.12 проводить приемку сырья животного и растительного происхождения, при профессиональной оценке анатомо-морфологического его строения. Обеспечивать эффективное ис-</p>
--	--	---

		<p>пользование нормативной документации при проведении товарной экспертизы и идентификации сырья и продуктов животного и растительного происхождения;</p> <p>У.13 проводить приемку продуктов пчеловодства по количеству и качеству и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам.</p> <p>Иметь навыки и (или) опыт деятельности:</p> <p>Н.1 приемки товаров по количеству, качеству и комплектности;</p> <p>Н.2 принятия решений о соответствии документов, подтверждающих качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров;</p> <p>Н.3 методов отбора проб товаров;</p> <p>Н.4 проведения оценки качества однородных групп продовольственных товаров;</p> <p>Н.5 отбора проб, методов, организации и порядка проведения оценки качества упаковочных материалов и тары для продовольственных товаров;</p> <p>Н.6 проведения оценки качества зерномучных и плодоовощных товаров;</p> <p>Н.7 устанавливать соответствие качества и безопасности молочных и жировых товаров техническим регламентам, стандартам и другим документам;</p> <p>Н.8 проведения оценки качества мясных и рыбных товаров;</p> <p>Н.9 проведения оценки качества кондитерских и вкусовых товаров;</p> <p>Н.10 методов отбора проб и порядка проведения оценки качества пищевых концентратов и пищевых добавок;</p> <p>Н.11 современных методов при проведении ассортиментной, квалитетической 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>Н.12 проведения идентификационной оценки в соответствии с анатомо-морфологическим строением сырья животного или растительного происхождения;</p> <p>Н.13 отбора проб, методов, организации и порядка проведения оценки качества продуктов пчеловодства.</p>
ПК-14	<p>способность осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи со-</p>	<p>Знать:</p> <p>3.1 методы контроля за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения потребительских товаров в различной таре;</p> <p>3.2 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>3.3 причины и виды потерь при разработке предложений по их предупреждению и сокращению с учетом технологии хранения и транспортирования;</p> <p>3.4 методы идентификации и оценки качества;</p> <p>3.5 требования к упаковке и маркировке, правила и сроки хра-</p>

	<p>гласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь</p>	<p>нения, транспортирования и реализации товаров; 3.6 правила выкладки товаров в местах продажи; 3.7 элементы маркетинг-микс; 3.8 направления маркетинговой деятельности 3.9 требования к упаковке и маркировке товаров, условиям и срокам их хранения и транспортирования. Уметь: У.1 различать типы и виды упаковочных материалов и тары для продовольственных товаров; У.2 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 мерчандайзинга; У.3 разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь; У.4 применять практические навыки по оценке затрат на качество; У.5 правильно осуществлять выкладку товаров в местах продажи; У.6 планировать деятельность отдела, осуществляющего функции управления поведением потребителей на предприятии; У.7 осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товарно-материальных ценностей; У.8 оценивать соблюдение требований к упаковке и маркировке товаров. Иметь навыки и (или) опыт деятельности: Н.1 правил упаковывания основных групп продовольственных товаров; Н.2 нормативного контроля за соблюдением упаковки и маркировки, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров; технологическими элементами использовать стандартов мерчандайзинга; Н.3 организационных способностей разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь; Н.4 определения товарных потерь, способов и средств их снижения; Н.5 грамотно оценивать маркировку и упаковку продовольственных товаров на соответствие требованиям нормативных документов; Н.6 оценки эффективности мерчандайзинга, в том числе ATL- и VTL-рекламы; разрабатывать мероприятия по управлению ассортиментом; Н.7 проведения диагностики процесса принятия решения о покупке; Н.8 выкладки товаров в местах продаж.</p>
ПК-15	<p>умение работать с товаросопроводительными документами, контролировать</p>	<p>Знать: 3.1 особенности оформления товаросопроводительной документации; 3.2 особенности оформления документации по списанию товарных потерь;</p>

	<p>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>3.3 товаросопроводительные документы торговых предприятий;</p> <p>3.4 условия и сроки поставки товаров;</p> <p>3.5 способы оформления документации по учету торговых операций;</p> <p>3.6 современные информационные технологии в торговой деятельности;</p> <p>3.7 состав и содержание товарно-сопроводительной документации;</p> <p>3.8 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>3.9 транспортную логистику выполнения условий и сроков поставки товаров;</p> <p>3.10 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>Уметь:</p> <p>У.1 анализировать товаросопроводительную документацию;</p> <p>У.2 составлять акты на списание товарных потерь;</p> <p>У.3 осуществлять связи с поставщиками и потребителями;</p> <p>У.4 осуществлять контроль за выполнением контрагентами договорных обязательств (условий поставки и транспортирования) для обеспечения надлежащего ассортимента и качества товаров;</p> <p>У.5 составлять проекты планов материально-технического обеспечения торгового предприятия;</p> <p>У.6 проводить оперативный учет поступления и реализации товарно-материальных ценностей, контроль наличия материальных ресурсов и продукции на складах;</p> <p>У.7 управлять процессом документооборота на всех этапах движения товара;</p> <p>У.8 оформлять первичную документацию по учету торговых операций;</p> <p>У.9 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>У.10 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>Иметь навыки и (или) опыт деятельности:</p> <p>Н.1 работы с товаросопроводительной документацией;</p> <p>Н.2 работы с нормативно-правовыми документами и законодательными актами;</p> <p>Н.3 инвентаризации товарно-материальных ценностей;</p> <p>Н.4 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>Н.5 организации транспортной логистики при выполнении условий и сроков поставки товаров;</p> <p>Н.6 современной информационной технологии в условиях торговых организаций;</p> <p>Н.7 технологических знаний и приемов при проведении инвентаризации товарно-материальных ценностей.</p>
ПК-16	знание функциональных возможностей возможностей торгово-технологического оборудования, способностью его эксплуатировать и организовывать метрологический контроль	<p>Знать:</p> <p>З.1 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>З.2 эксплуатационные свойства торгово-технологического оборудования;</p> <p>З.3 основы метрологического контроля торгово-технологического и испытательного оборудования.</p> <p>Уметь:</p> <p>У.1 организовывать и вести торговый и технологический процесс в магазине;</p> <p>У.2 изучать и анализировать спрос и разрабатывать предложения по оптимизации торгового ассортимента;</p> <p>У.3 составлять документы, регламентирующие процедуры метрологического контроля торгово-технологического оборудования.</p> <p>Иметь навыки и (или) опыт деятельности:</p> <p>Н.1 торгового обслуживания покупателей;</p> <p>Н.2 эксплуатации торгово-технологического оборудования;</p> <p>Н.3 осуществления процедур метрологического контроля торгово-технологического оборудования;</p> <p>Н.4 анализа спроса и управления ассортиментом товаров в торговом предприятии.</p>

3. Объем государственной итоговой аттестации (ГИА) и ее виды

ГИА обучающихся проводится в форме:

- подготовки к защите и защиты выпускной квалификационной работы.

Объем ГИА составляет 9 зачетных единиц или 324 часа. Осуществляется в течение 6 недель. Подготовка ВКР осуществляется в течение завершающего года обучения.

4. Программа государственного экзамена

Государственный экзамен по направлению 38.03.07 «Товароведение» не предусмотрен.

5. Требования к выпускным квалификационным работам и порядок их выполнения

5.1. Планируемые результаты освоения образовательной программы (защита ВКР)

Таблица 2

Планируемые результаты освоения ОП ВО (защита ВКР)

Компетенция		Планируемые результаты освоения ОП ВО
Код	Название	
ОК-1	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	Знать: 3.2 Уметь: У.1 Иметь навыки и (или) опыт деятельности: Н.1
ОК-2	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	Знать: 3.1 Уметь: У.1 Иметь навыки и (или) опыт деятельности: Н.1
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности	Знать: 3.2 Уметь: У.2 Иметь навыки и /или опыт деятельности: Н.1
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности	Знать: 3.1 Уметь: У.1, У.2 Иметь навыки и (или) опыт деятельности: Н.2
ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Знать: 3.4, 3.5 Уметь: У.3, У.4 Иметь навыки и (или) опыт деятельности: Н.1, Н.3, Н.4
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Знать: 3.3, 3.4, 3.8, 3.9, 3.12, 3.14, 3.15, 3.16 Уметь: У.2, У.4, У.13 Иметь навыки и (или) опыт деятельности: Н.3, Н.6, Н.7
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	Знать: 3.3, 3.5, 3.7 Уметь: У.3, У.5, У.7, У.8 Иметь навыки и (или) опыт деятельности: Н.3, Н.11, Н.12
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Знать: 3.1 Иметь навыки и (или) опыт деятельности: Н.1
ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	Знать: 3.5 Уметь: У.1 Иметь навыки и (или) опыт деятельности: Н.1
ОПК-1	осознание социальной значимости своей будущей профессии, стремление к саморазвитию и повышению квалификации	Знать: 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.10, 3.11, 3.12, 3.13, 3.14, 3.16 Уметь: У.3, У.5, У.11, У.12, У.13, У.15 Иметь навыки и (или) опыт деятельности: Н.3, Н.4, Н.11, Н.12, Н.13, Н.15

ОПК-2	способность находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях	Знать: 3.1, 3.3, 3.4, 3.6, 3.10 Уметь: У.1, У.2, У.3, У.8, У.10 Иметь навыки и (или) опыт деятельности: Н.3, Н.7
ОПК-3	умение использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности	Знать: 3.2, 3.3, 3.4, 3.7, 3.8, 3.9, 3.11, 3.12, 3.13, 3.14, 3.15, 3.16 Уметь: У.2, У.3, У.4, У.5, У.8, У.9, У.10, У.12, У.13, У.14, У.17 Иметь навыки и (или) опыт деятельности: Н.3, Н.5, Н.8, Н.9, Н.13, Н.14, Н.15
ОПК-4	способность использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач	Знать: 3.7, 3.12 Уметь: У.8, У.12, У.13, У.14 Иметь навыки и (или) опыт деятельности: Н.3, Н.6, Н.7, Н.10
ОПК-5	способность применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торговых-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров	Знать: 3.4, 3.5, 3.6, 3.9, 3.10, 3.13, 3.14, 3.15 Уметь: У.1, У.2, У.4, У.8, У.10, У.11, У.12, У.14, У.15, У.16 Иметь навыки и (или) опыт деятельности: Н.1, Н.2, Н.3, Н.4, Н.5, Н.6, Н.7, Н.10, Н.11, Н.12, Н.13
ПК - 4	Системное представление об основных организационных и управленческих функциях, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров	Знать: 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6 Уметь: У.1, У.2, У.3, У.4, У.7 Иметь навыки и (или) опыт деятельности: Н.1, Н.2, Н.3, Н.4, Н.5
ПК - 5	Способность применять принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом их потребительских свойств	Знать: 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.9 Уметь: У.1, У.2, У.3, У.4, У.5, У.6, У.7 Иметь навыки и (или) опыт деятельности: Н.1, Н.2, Н.4
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	Знать: 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7 Уметь: У.1, У.2, У.3, У.4, У.5, У.6 Иметь навыки и (или) опыт деятельности: Н.1, Н.2, Н.3
ПК - 7	Умение анализировать спрос и разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта товаров и оптимизации торгового ассортимента	Знать: 3.1, 3.2, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, 3.8, 3.9, 3.10, 3.11 Уметь: У.2, У.3, У.4, У.5, У.6, У.7 Иметь навыки и (или) опыт деятельности: Н.1, Н.2, Н.3, Н.4, Н.6, Н.8, Н.9
ПК - 8	Знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	Знать: 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, 3.8, 3.9, 3.10, 3.11, 3.12, 3.13, 3.14, 3.15, 3.16, 3.17, 3.18 Уметь: У.1, У.2, У.4, У.5, У.6 Иметь навыки и (или) опыт деятельности: Н.1, Н.2, Н.4, Н.5, Н.6, Н.7, Н.8, Н.9,

		Н.10, Н.11, Н.12, Н.13
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	Знать: 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, 3.9, 3.10, 3.11, 3.12, 3.13, 3.14, 3.15, 3.16, 3.17, 3.18, 3.19, 3.20, 3.21, 3.22, 3.23, 3.24, 3.25, 3.26 Уметь: У.2, У.4, У.5, У.7, У.8, У.9, У.10, У.11, У.12, У.13, У.14, У.15, У.16, У.17, У.18 Иметь навыки и (или) опыт деятельности: Н.1, Н.2, Н.3, Н.4, Н.6, Н.7, Н.8, Н.9, Н.10, Н.11, Н.12
ПК - 10	Способность выявлять ценообразующие характеристики товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости	Знать: 3.1, 3.2, 3.4, 3.5 Уметь: У.1, У.2, У.3, У.4, У.5, У.6 Иметь навыки и (или) опыт деятельности: Н.1, Н.2, Н.3, Н.4
ПК-11	Умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации	Знать: 3.1, 3.2, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, 3.8, 3.9, 3.10, 3.11, 3.12 Уметь: У.1, У.2, У.3, У.4, У.5, У.6, У.7, У.8 Иметь навыки и (или) опыт деятельности: Н.1, Н.2, Н.3
ПК-12	Системное представление о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности	Знать: 3.2, 3.3, 3.4, 3.5 Уметь: У.1, У.2, У.4, У.5 Иметь навыки и (или) опыт деятельности: Н.1, Н.2, Н.4, Н.5
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	Знать: 3.1, 3.2, 3.3, 3.5, 3.6, 3.7, 3.8, 3.9, 3.10, 3.11, 3.12, 3.13, 3.14 Уметь: У.1, У.2, У.3, У.4, У.5, У.6, У.7, У.8, У.9, У.10, У.11, У.12, У.13 Иметь навыки и (или) опыт деятельности: Н.1, Н.2, Н.3, Н.4, Н.5, Н.6, Н.7, Н.8, Н.9, Н.10, Н.11, Н.12, Н.13
ПК-14	способность 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	Знать: 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, 3.8, 3.9 Уметь: У.1, У.2, У.3, У.5, У.7, У.8 Иметь навыки и (или) опыт деятельности: Н.1, Н.2, Н.3, Н.5, Н.8
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,	Знать: 3.3, 3.4, 3.7, Уметь: У.1 Иметь навыки и (или) опыт деятельности: Н.1

	проводить инвентаризацию товарно-материальных ценностей	
ПК-16	знание функциональных возможностей торгово-технологического оборудования, способностью его эксплуатировать и организовывать метрологический контроль	Знать: 3.3 Уметь: У.2 Иметь навыки и (или) опыт деятельности: Н.4

5.2. Общие требования к выпускным квалификационным работам и порядок их выполнения

Требования к выпускным квалификационным работам определяются уровнем образовательной программы и квалификацией, присваиваемой выпускнику после успешного завершения аттестационных испытаний.

ВКР выполняется на тему, которая соответствует области, объектам и видам профессиональной деятельности по направлению подготовки. Выпускная квалификационная работа выполняется по одной из актуальных тем совершенствования в области подготовки товароведов с учетом социально-экономического развития Российской Федерации.

Объект, предмет и содержание ВКР соответствуют направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение» профилю образовательной программы «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров».

Область профессиональной деятельности выпускников включает оценку и подтверждение соответствия качества и безопасности товаров, изучение спроса на все группы товаров и тенденции его развития, конъюнктуру товарного рынка, исследование факторов, влияющих на сбыт товаров, формирование и управление ассортиментом, контроль за соблюдением требований к условиям поставки, хранения и транспортировки товаров, нормативы товарных запасов, требования к упаковке, маркировке, условиям и срокам хранения (годности, службы, реализации), организационно-управленческие функции, связанные с закупкой, хранением и реализацией товаров в сфере торговли, производства и на других стадиях товародвижения.

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие программу бакалавриата:

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

Выпускная квалификационная работа выполняется обучающимся по материалам, собранным ими лично в период производственной преддипломной практики.

За все сведения, изложенные в ВКР, принятые решения и за правильность всех данных ответственность несет обучающийся - автор ВКР.

Примерная тематика выпускных квалификационных работ

Тематика ВКР определяется выпускающей кафедрой товароведения и экспертизы товаров и ученым советом факультета технологии и товароведения.

Темы выпускных квалификационных работ определяются в соответствии с областью профессиональной деятельности с учетом региональных особенностей производства и обращения продовольственных товаров. По своему содержанию темы ВКР предлагают решение конкретных задач в области товароведения и экспертизы товаров, подтверждения соответствия качества и безопасности продовольственных товаров, исследования факторов, влияющих на сбыт товаров, формирование и управление ассортиментом, контроля за соблюдением требований к условиям поставки, хранения и транспортировки товаров и др. Тематика ВКР соответствует задачам профессиональной деятельности выпускников, ежегодно пересматривается и обновляется с учетом изменений в производстве, достижений науки и техники.

ВКР может быть выполнена по теме, предложенной обучающимся (обучающимися), в случае обоснованности целесообразности ее разработки для практического применения в соответствующей области профессиональной деятельности или на конкретном объекте профессиональной деятельности.

Темы ВКР

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.

Организация выполнения ВКР по направлению 38.03.07 «Товароведение» возлагается на выпускающую кафедру товароведения и экспертизы товаров, которая должна ознакомить обучающегося за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации с рекомендуемой тематикой выпускных квалификационных работ и порядком организации ГИА.

Руководители ВКР определяются выпускающей кафедрой и назначаются приказом ректора Университета.

Научный руководитель выпускной квалификационной работы бакалавра должен иметь ученую степень, должность доцента. Руководителями ВКР бакалавров могут быть также научные сотрудники и высококвалифицированные специалисты организаций – заказчиков, других предприятий и учреждений, в области товароведения, обладающие практическим опытом работы по направлению темы ВКР.

Координацию и контроль подготовки выпускной квалификационной работой обучающегося осуществляет научный руководитель, являющийся, как правило, профессором, доцентом выпускающей кафедры.

В обязанности руководителя ВКР входит:

- а) составление задания на ВКР (совместно с выпускником);
- б) определение плана-графика выполнения ВКР (совместно с выпускником) и контроль его выполнения;
- в) рекомендации по подбору и использованию литературных источников по теме ВКР;
- г) оказание помощи в разработке структуры (плана) ВКР;
- д) консультирование обучающегося по вопросам выполнения ВКР согласно установленному на семестр графику консультаций;
- е) анализ текста ВКР и рекомендации по его доработке (по отдельным главам, разделам, подразделам);

- ж) информирование о порядке и содержании процедуры защиты ВКР (в т.ч. предварительной), о требованиях к обучающемуся;
- и) консультирование (оказание помощи) в подготовке выступления и подборе наглядных материалов к защите (в т.ч. предварительной);
- к) содействие в подготовке ВКР на внутривузовский или иной конкурс студенческих работ (при необходимости);
- л) составление письменного отзыва о ВКР.

Научный руководитель выпускной квалификационной работы контролирует все стадии подготовки и написания работы вплоть до её защиты. Выпускник на основании контрольных дат указанных руководителем в графике выполнения ВКР (не менее двух раз в месяц) отчитывается перед руководителем о выполнении задания.

Контроль за работой обучающегося, проводимый научным руководителем, дополняется контролем со стороны кафедры и деканата.

Требования к объему, структуре и оформлению выпускной квалификационной работы

Объем ВКР должен составлять для ВКР бакалавра - 55-70 страниц (без приложений).

Структура ВКР содержит следующие обязательные элементы:

Наименование разделов	Объем в страницах
Титульный лист	1
Задание	1
Содержание	1
Введение	1-2
Раздел 1 Аналитический раздел	15-20
Раздел 2 Характеристика объектов и методов*	15-18
Раздел 3 Экспериментальная часть	18-20
Выводы и рекомендации	1-2
Список использованной литературы	2-3
Приложения	При необходимости
Итого	55-70

* в разделе 2 также дается характеристика предприятия (организации), на материалах которого выполняется ВКР

5.3. Порядок подготовки и процедура защиты выпускных квалификационных работ

Завершенная и оформленная в соответствии с указанными выше требованиями выпускная квалификационная работа подписывается обучающимся и не позднее, чем за 2 недели до защиты представляется руководителю.

После изучения содержания работы руководитель оформляет отзыв, при согласии на допуск ВКР к защите подписывает ее. Затем работа проверяется на объем заимствований в системе «Антиплагиат. ВУЗ».

Обучающийся вместе с выпускной квалификационной работой предоставляет ее электронную версию.

Ответственные за проверку выпускных квалификационных работ на выпускающей кафедре товароведения и экспертизы товаров оказывают методическую помощь обучающимся при проверке системой «Антиплагиат. ВУЗ» выполненных работ и готовят отчет о проверке ВКР на наличие заимствований.

Обучающийся оформляет заявление на имя декана о согласии на размещение ВКР в электронной библиотеке университета.

После получения окончательного варианта выпускной квалификационной работы науч-

ный руководитель в недельный срок составляет письменный отзыв, в котором всесторонне характеризует качество работы, отмечает положительные стороны, особое внимание обращает на отмеченные ранее недостатки, не устранённые обучающимся, обосновывает возможность или нецелесообразность представления выпускной квалификационной работы. В отзыве руководитель отмечает также ритмичность выполнения работы в соответствии с графиком, добросовестность, определяет степень самостоятельности, активности и творческого подхода, проявленные в период написания выпускной квалификационной работы, степень соответствия требованиям, предъявляемым к выпускным квалификационным работам соответствующего уровня.

Рецензирование выпускной квалификационной работы не предусмотрено в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры (Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.06.2015 N 636 (ред. от 09.02.2016) и Положением о ГИА выпускников по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры

В случае если заведующий кафедрой, исходя из содержания отзыва научного руководителя, не считает возможным допустить обучающегося к защите выпускной квалификационной работы в Государственной экзаменационной комиссии, вопрос об этом должен рассматриваться на внеочередном заседании кафедры с участием научного руководителя и автора работы.

Университет обеспечивает ознакомление обучающегося с отзывом не позднее, чем за 5 календарных дней до дня защиты ВКР.

Выпускная квалификационная работа, отзыв руководителя, заявление о согласии на размещение в электронной библиотеке университета, отчет о проверке ВКР на наличие заимствований предоставляются в государственную экзаменационную комиссию не позднее, чем за 2 календарных дня до защиты.

При защите выпускной квалификационной работы, выпускники должны, опираясь на полученные знания, умения и навыки, показать способность самостоятельно решать задачи профессиональной деятельности, излагать информацию, аргументировать и защищать свою точку зрения.

Защита ВКР осуществляется государственной экзаменационной комиссией, в состав которой входят: председатель, не менее 5 членов комиссии, 50% из которых являются ведущими специалистами – представителями работодателей в области профессиональной деятельности по направлению 38.03.07 «Товароведение», остальные лицами, относящимися к ППС и (или) являющимися научными сотрудниками университета.

Заседание комиссии считается правомочной, если в ней участвуют не менее двух третей от числа членов комиссии. Заседания комиссии проводятся председателем.

Списки студентов, допущенных к государственной итоговой аттестации, утверждаются распоряжением декана факультета.

В государственную экзаменационную комиссию деканат представляет:

- справку об обучении;
- распоряжение о допуске;
- оформленные зачетные книжки студентов.

Кроме членов государственной экзаменационной комиссии на защите целесообразно присутствие научного руководителя выпускной квалификационной работы, а также возможно присутствие других обучающихся, преподавателей и администрации Университета.

Защита ВКР проводится на основании расписания работы государственной экзаменационной комиссии на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии. Руководит защитой председатель ГЭК, утвержденный директором Департамента научно-технологической политики Министерства сельского хозяйства РФ.

Процедура защиты ВКР включает в себя:

- объявления председателем о защите ВКР с указанием Ф.И.О. обучающегося, темы работы, руководителя;

- доклад обучающегося, защищающего ВКР, продолжительностью 7-10 минут;

- вопросы членов комиссии и присутствующих на защите лиц, и ответы на них обучающегося;
- оглашение председателем отзыва руководителя;
- ответы обучающегося на замечания в отзыве руководителя;
- заключительное слово обучающегося.

Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии. При равном числе голосов председатель комиссии обладает правом решающего голоса. Решения, принятые комиссиями, оформляются протоколами.

Результаты защиты ВКР определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно».

Продолжительность защиты ВКР не должна превышать 30 минут, а продолжительность заседаний экзаменационной комиссии – 8 часов в день.

Решение о присвоении выпускнику квалификации по направлению подготовки и выдаче диплома об образовании и квалификации принимает государственная экзаменационная комиссия по положительным результатам ГИА, оформленным протоколами государственных экзаменационных комиссий.

Порядок подачи и рассмотрения апелляций.

По результатам государственных аттестационных испытаний обучающийся имеет право на апелляцию.

Обучающийся имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, установленной процедуры проведения государственного аттестационного испытания и (или) несогласии с результатами государственного экзамена.

Апелляция подается лично обучающимся в апелляционную комиссию не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственного аттестационного испытания.

Для рассмотрения апелляции секретарь государственной экзаменационной комиссии направляет в апелляционную комиссию протокол заседания государственной экзаменационной комиссии, заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного аттестационного испытания, а также выпускную квалификационную работу и отзыв.

Апелляция рассматривается не позднее 2 рабочих дней со дня подачи апелляции на заседании апелляционной комиссии, на которое приглашаются председатель государственной экзаменационной комиссии и обучающийся, подавший апелляцию.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения обучающегося, подавшего апелляцию, в течение 3 рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии. Факт ознакомления обучающегося, подавшего апелляцию, с решением апелляционной комиссии удостоверяется подписью обучающегося.

При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения государственного аттестационного испытания апелляционная комиссия принимает одно из следующих решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях процедуры проведения государственной итоговой аттестации обучающегося не подтвердились и (или) не повлияли на результат государственного аттестационного испытания;
- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях процедуры проведения государственной итоговой аттестации обучающегося подтвердились и повлияли на результат государственного аттестационного испытания.

В случае, указанном в предыдущем абзаце настоящего пункта, результат проведения государственного аттестационного испытания подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения апелляционной комиссии. Обучающему-

ся предоставляется возможность пройти государственное аттестационное испытание в сроки, установленные образовательной организацией.

При рассмотрении апелляции о несогласии с результатами государственного аттестационного испытания апелляционная комиссия выносит одно из следующих решений:

- об отклонении апелляции и сохранении результата государственного аттестационного испытания;

- об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственного аттестационного испытания.

Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленного результата государственного аттестационного испытания и выставления нового.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Повторное проведение государственного аттестационного испытания осуществляется в присутствии одного из членов апелляционной комиссии не позднее даты завершения обучения в организации в соответствии со стандартом.

Апелляция на повторное проведение государственного аттестационного испытания не принимается.

5.4. Фонд оценочных средств государственной итоговой аттестации (защита выпускных квалификационных работ).

П.5.4. фонд оценочных средств государственной итоговой аттестации (ВКР) представлен в виде отдельного документа.

5.5. Учебно-методическое обеспечение ВКР

№ п/п	Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место издания)	Кол-во экз. в библиотеке.
1	Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы/Е.Ю. Райкова. - Москва: Дашков и К, 2017. - 412 с. <URL: http://znanium.com/go.php?id=354035 >.	ЭИ
2	Николаева М.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров /М.А. Николаева. - Москва: НОРМА ИНФРА-М. - Часть 1.-2014 <URL: http://znanium.com/go.php?id=452675 >.	ЭИ
3	Николаева М.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров /М.А. Николаева. - Москва: НОРМА ИНФРА-М. - Часть 2. - 2014. - С. 192 <URL: http://znanium.com/go.php?id=1045612 >.	ЭИ
4	Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для бакалавров / Под ред. Л.Г. Елисеевой. – Москва: ИТК «Дашков и Ко», 2019. – 930 с.	65
5	Елисеева, Людмила Геннадьевна Товароведение однородных групп продовольственных товаров. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2021. - 930 с. — ISBN 978-5-394-01955-5. - <URL: http://znanium.com/go.php?id=511978 >.	ЭИ
6	Товароведение и экспертиза потребительских товаров [электронный ресурс]: Учебник / Шевченко. - 2, перераб. и доп. - Москва: Издательский Дом "ИНФРА-М", 2012. - 752 с.<URL: http://znanium.com/go.php?id=303951 >.	ЭИ
7	Панкратов Ф.Г. Коммерческая деятельность / Ф.Г. Панкратов, Н.Ф. Солдатова.- Москва: Дашков и К, 2020.- 500 с.	ЭИ

	<URL: http://znanium.com/go.php?id=317391 >	
8	Половцева Ф.П. Коммерческая деятельность [электронный ресурс]: Учебник / Половцева. — Москва: Издательский Дом "ИНФРА-М", 2014 .— 248 с. — ISBN 978-5-16-002274-1 .— <URL: http://znanium.com/go.php?id=376841 >	ЭИ
9	Иванов Г.Г. Коммерческая деятельность/ Иванов, Холин.- Москва; Москва: Издательский Дом "ФОРУМ": Издательский Дом "ИНФРА-М", 2012 .- 384 с <URL: http://znanium.com/go.php?id=254003 >	ЭИ
10	Дашков Организация и управление коммерческой деятельностью [электронный ресурс]: Учебник / Дашков, Памбухчиянц - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2018 - 688 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум] <URL: http://znanium.com/go.php?id=329767 >.	ЭИ
11	Дашков Л.П. Коммерция и технология торговли [электронный ресурс]: Учебник для студентов высших учебных заведений: Учебник / Российский университет кооперации; Университет кооперации .— 11 .— Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2019 .— 692 с. — ВО - Бакалавриат .— ISBN 978-5-394-01129-0 .— <URL: http://znanium.com/go.php?id=1093685 >.	ЭИ
12	Иванов, Геннадий Геннадьевич. Коммерческая деятельность [электронный ресурс]: Учебник / Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова .— 1 .— Москва: Издательский Дом "ФОРУМ", 2020 .— 384 с. — ВО - Бакалавриат .— ISBN 978-5-8199-0498-5 .— ISBN 978-5-16-005275-5 .— <URL: http://znanium.com/go.php?id=1043393 >.	ЭИ
13	Панкратов Ф.Г. Коммерческая деятельность: учебник для студентов вузов / Ф.Г. Панкратов, Н.Ф. Солдатова - М.: Дашков и К, 2017 - 500 с. <URL: http://znanium.com/go.php?id=317391 >.	ЭИ
14	Занько, Н. Г. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс] / Занько Н. Г., Малаян К. Р., Русак О. Н. — 17-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2017 .— 704 с. — Рекомендовано Центром стратегических исследований гражданской защиты МЧС России в качестве учебника для использования в образовательных учреждениях, реализующих образовательные программы высшего профессионального образования по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» для всех направлений подготовки и специальностей.— Книга из коллекции Лань - Инженерно-технические науки .— ISBN 978-5-8114-0284-7 .— <URL: https://e.lanbook.com/book/92617 > .— <URL: https://e.lanbook.com/img/cover/book/92617.jpg >.	ЭИ
15	Физическая культура и спорт: теоретический курс: учебно-методическое пособие по дисциплинам физической культуры и спорта очной и заочной формы обучения / В.В. Севастьянов. – Воронеж: ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ. – 2019. – 107 с. <URL: http://catalog.vsau.ru/elib/books/b148552.pdf >	ЭИ
16	Физико-химические методы анализа (исследования) [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие. — Кемерово : КемГУ, 2019 .— 168 с. — Книга из коллекции КемГУ - Технологии пищевых производств .— ISBN 978-5-8353-2339-5 .— <URL: https://e.lanbook.com/book/134329 > .	ЭИ

17	Товароведение упаковочных материалов и тары для продовольственных товаров: учебное пособие / [Е. А. Стебенева [и др.]; Воронежский государственный аграрный университет - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2017 - 259 с. [ЦИТ 15094] [ПТ] <URL: http://catalog.vsau.ru/elib/books/b127179.pdf >.	ЭИ
18	Литвина Л. А. Общая санитарная микробиология. Ч. 1 [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Л.А. Литвина; Новосиб. гос. аграр. ун-т; сост. Л.А. Литвина. – Новосибирск: НГАУ, 2014. – 111 с. - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=516016	ЭИ
19	Кисленко В. Н. Пищевая микробиология: микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения [электронный ресурс]: Учебник / Новосибирский государственный аграрный университет .— 1 .— Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020 .— 257 с. — ВО - Магистратура .— ISBN 978-5-16-012413-1 .— ISBN 978-5-16-105439-0 .— <URL: http://znanium.com/go.php?id=1036535 >	ЭИ
20	Соколенко Г. Г. Микробиология пищевых производств: учебное пособие 35.03.07 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" / Г. Г. Соколенко, А. Л. Лукин; ВГАУ. 2014 .— 411 с. — Допущено Учебно-методическим объединением вузов Российской Федерации.— Библиогр.: с. 409 - 410 .— ISBN 978-5-7267-0707-5 .— <URL: http://catalog.vsau.ru/elib/books/b94024.pdf >.	68
21	Касторных М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов/М.С. Касторных.-Москва: Дашков и К, 2018.-328 с. <URL: http://znanium.com/go.php?id=430491 >.	ЭИ
22	Елисеева, Людмила Геннадьевна Товароведение однородных групп продовольственных товаров. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2019. - 930 с. — ISBN 978-5-394-01955-5. - <URL: http://znanium.com/go.php?id=511978 >.	ЭИ
23	Товароведение и экспертиза потребительских товаров [электронный ресурс]: Учебник / Шевченко. - 2, перераб. и доп. - Москва: Издательский Дом "ИНФРА-М", 2012. - 752 с. <URL: http://znanium.com/go.php?id=303951 >.	ЭИ
24	Хлебников, В.И. Экспертиза мяса и мясных продуктов: учебное пособие для студентов кооперативных вузов по специальности "Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)" / В.И. Хлебников, И.А. Жебелева, В.И. Криштафович. - М.: Дашков и К, 2009. - 131 с.	35
25	Родина, Тамара Григорьевна Товароведение и экспертиза рыбных товаров и морепродуктов: учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 080401 "Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)" / Т.Г. Родина. - М.: Академия, 2017. - 396 с.	30
26	Нилова, Людмила Павловна Товароведение и экспертиза зерно-мучных товаров [электронный ресурс]: Учебник / Нилова. - Москва: Издательский Дом "ИНФРА-М", 2014. - 448 с. <URL: http://znanium.com/go.php?id=209023 >.	ЭИ
27	Елисеева, Людмила Геннадьевна Товароведение однородных	ЭИ

	групп продовольственных товаров. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2019. - 930 с. — ISBN 978-5-394-01955-5. - <URL: http://znanium.com/go.php?id=511978 >.	
28	Товароведение и экспертиза потребительских товаров [электронный ресурс]: Учебник / Шевченко. - 2, перераб. и доп. - Москва: Издательский Дом "ИНФРА-М", 2012. - 752 с. <URL: http://znanium.com/go.php?id=303951 >.	ЭИ
29	Колобов, Станислав Викторович Товароведение и экспертиза плодов и овощей [электронный ресурс] / С.В. Колобов. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2018. — 400 с. — ISBN 978-5-394-01728-5. — <URL: http://znanium.com/go.php?id=415542 >.	ЭИ
30	Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность: учебник / Т. В. Рензяева, И. Ю. Резниченко, Т. В. Савенкова, В. М. Позняковский ; под общ. ред. В. М. Позняковского. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 274 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-012134-5. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1149631 . – Режим доступа: по подписке	ЭИ
31	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учеб. пособие / Т.Н. Иванова [и др.]. — М.: ИНФРА-М, 2019. — 240 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/7207 . - ISBN 978-5-16-009974-3. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1013471 . – Режим доступа: по подписке	ЭИ
32	Вытовтов, А. А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учебник / А.А. Вытовтов. — М.: ИНФРА-М, 2019. — 576 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-004633-4. – Текст электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/984065 . – Режим доступа: по подписке	ЭИ
33	Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения. Раздел 2: Товароведение и экспертиза кондитерских изделий: учебное пособие / составители Ю.И. Дымова, И.Ю. Резниченко. — Кемерово: КемГУ, 2019. — 84 с. — ISBN 978-5-8353-2393-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/135247 . — Режим доступа: для авториз. пользователей	ЭИ
34	Иванова, Т.Н. Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок: учебник / Т.Н. Иванова, В.М. Позняковский, В.Ф. Добровольский. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 265 с. + Доп. материалы. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/740 . - ISBN 978-5-16-006916-6. - Текст электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1068801 . – Режим доступа: по подписке.	ЭИ
35	Позняковский, В.М. Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки : учебник / В.М. Позняковский, О.В. Чугунова, М.Ю. Тамова; под общ. ред. В. М. Позняковского. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 143 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-	ЭИ

	011968-7. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1044419 – Режим доступа: по подписке.	
36	Экспертиза пищевых концентратов. Качество и безопасность : учебно-справ. пособие / под общ. ред. В.М. Позняковского. —4-е изд., стер. — ИНФРА-М, 2019. — 270 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа http://www.znanium.com]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — URL: https://znanium.com/catalog/product/1009032 . – Режим доступа: по подписке.	ЭИ
37	Экспертиза пищевых концентратов. Качество и безопасность : учебно-справ. пособие / под общ. ред. В.М. Позняковского. —4-е изд., стер. — ИНФРА-М, 2019. — 270 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа http://www.znanium.com]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/7685 . - ISBN 978-5-16-009477-9. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1009032 . – Режим доступа: по подписке.	ЭИ
38	Пищевая химия: учебник / А. П. Нечаев, С. Е. Траубенберг, А. А. Кочеткова, В. В. Колпакова. — 6-е изд. — Санкт-Петербург: ГИОРД, 2015. — 672 с. — ISBN 978-5-98879-196-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/69876 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	ЭИ
39	Пищевые добавки и БАВ в пищевой промышленности / М. В. Аносова [и др.]; Воронежский государственный аграрный университет - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2015 - 219 с. [ЦИТ 13496] [ПТ] http://catalog.vsau.ru/elib/books/b108516.pdf .	ЭИ
40	Дашков Л.П. Организация, технология и проектирование предприятий (в торговле).— Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2015 .— 456 с. — ISBN 978-5-394-02471-9 .— <URL: http://znanium.com/go.php?id=513880 >.	ЭИ
41	Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания : Учебное пособие .— 1 .— Москва; Москва: Издательский дом "Альфа-М": ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2018 .— 412 с. — ISBN 9785982811141 .— <URL: http://znanium.com/go.php?id=942771 >.	ЭИ
42	Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник .— 2, перераб. и доп. — Москва; Москва: Издательский Дом "ФОРУМ": ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019 .— 480 с. — ISBN 9785819907764 .— <URL: http://znanium.com/go.php?id=952157 >.	ЭИ
43	Николаева М. А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров [электронный ресурс]: Учебник / РАНХиГС при Президенте РФ; Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова .— 1 .— Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020 .— 461 с. — ВО - Бакалавриат .— ISBN 978-5-16-015307-0 .— ISBN 978-5-16-107976-8 .— <URL: http://znanium.com/go.php?id=1023804 >	ЭИ
44	Чепурной, Иван Петрович. Идентификация и фальсификация	20

	продовольственных товаров: учебник / И. П. Чепурной .— 4-е изд. — Москва: Дашков и К, 2018 .— 457 с.: ил. — Библиогр.: с. 452-453.	
45	Елисеева Л. Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров [электронный ресурс]: Учебник / Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова .— 4 .— Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020 .— 949 с. — ВО - Бакалавриат .— ISBN 978-5-394-03848-8 .— <URL: http://znanium.com/go.php?id=1091800 >.	ЭИ
46	Квасникова Конкурентоспособность товаров и организаций. Практикум [электронный ресурс]: Учебное пособие / Квасникова, Жучкевич - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2018 - 184 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум] <URL: http://znanium.com/go.php?id=400300 >.	ЭИ
47	Круглик Конкурентоспособность предприятия (фирмы) [электронный ресурс]: Учебное пособие / Круглик, Александров, Неделькин и др. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019 - 285 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум] <URL: http://znanium.com/go.php?id=405186 >.	ЭИ
48	Лифиц И.М. Конкурентоспособность товаров и услуг: учебник для бакалавров: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям: "Коммерция" (торговое дело), "Товароведение", "Маркетинг" / И.М. Лифиц - Москва: Юрайт, 2018 - 437 с	30
49	Выпускная квалификационная (бакалаврская) работа / методические указания по выполнению для обучающихся по направлению 38.03.07 Товароведение профиля подготовки бакалавра «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров», Деркачосова Н.М. и др., Воронеж: ВГАУ, 2020 г.	ЭИ

Периодическая литература

№ п/п	Вид периодической литературы	Заглавие	Количество экземпляров
1	Журнал	Товаровед продовольственных товаров	Электронный ресурс
2	Журнал	Кондитерское и хлебопекарное производство	электронный ресурс
3	Журнал	Пищевая промышленность	за последние пять лет
4	Журнал	Пищевые ингредиенты: сырье и добавки	электронный ресурс
5	Журнал	Виноделие и виноградарство	электронный ресурс
6	Журнал	Вестник Воронежского государственного аграрного университета	электронный ресурс
7	Журнал	Микробиология: Журнал общей сельскохозяйственной и промышленной микробиологии	электронный ресурс
8	Журнал	Мясные технологии	электронный ресурс
9	Журнал	Мясной ряд	электронный ресурс
10	Журнал	Пищевая промышленность	электронный ресурс
11	Журнал	Хранение и переработка сельхозсырья	электронный ресурс

12	Журнал	Рыбоводство и рыбное хозяйство	электронный ресурс
13	Журнал	Маркетинг	электронный ресурс
14	Журнал	Маркетинг и маркетинговые исследования	электронный ресурс
15	Журнал	Кондитерское производство	электронный ресурс

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

<http://znaniyum.com> – Электронный каталог библиотеки Воронежского государственного аграрного университета имени императора Петра I

<http://e.lanbook.com> – Электронный каталог библиотеки Воронежского государственного аграрного университета имени императора Петра I

www.prospektnauki.ru – Электронный каталог библиотеки Воронежского государственного аграрного университета имени императора Петра I

<http://rucont.ru/> – Электронный каталог библиотеки Воронежского государственного аграрного университета имени императора Петра I

<http://www.cnshb.ru/terminal/> – Электронный каталог библиотеки Воронежского государственного аграрного университета имени императора Петра I

www.elibrary.ru – Электронный каталог библиотеки Воронежского государственного аграрного университета имени императора Петра I

<http://archive.neicon.ru/> – Электронный каталог библиотеки Воронежского государственного аграрного университета имени императора Петра I

<https://нэб.рф/> – Электронный каталог библиотеки Воронежского государственного аграрного университета имени императора Петра I

6. Материально-техническое и программное обеспечение государственной итоговой аттестации

6.1 Материально-техническое обеспечение


Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
Учебная аудитория (защита выпускной квалификационной работы): Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, интерактивная доска, экран, проектор, радиомикрофоны и акустические колонки, портативный электронный увеличитель, информационная портативная система (магнитная петля ИСТОК А2), специализированные столы для колясочников, имеющие регулировку по высоте и углу наклона, инвалидные коляски	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 168

Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, Adobe Reader / DjVu Reader, eLearning server	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а
Помещение для самостоятельной работы: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 115, 116, 119 (с 16 до 20 ч.)
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 117, 118

6.2. Компьютерные обучающие и контролируемые программы

№	Название	Размещение
1	Операционные системы MS Windows /Linux /Ред ОС	ПК в локальной сети ВГАУ
2	Пакеты офисных приложений MS Office / OpenOffice/LibreOffice	ПК в локальной сети ВГАУ
3	Программы для просмотра файлов Adobe Reader / DjVu Reader	ПК в локальной сети ВГАУ
4	Браузеры Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Microsoft Edge	ПК в локальной сети ВГАУ
5	Антивирусная программа DrWeb ES	ПК в локальной сети ВГАУ
6	Программа-архиватор 7-Zip	ПК в локальной сети ВГАУ
7	Мультимедиа проигрыватель MediaPlayer Classic	ПК в локальной сети ВГАУ
8	Платформа онлайн-обучения eLearning server	ПК в локальной сети ВГАУ
9	Система компьютерного тестирования AST Test	ПК в локальной сети ВГАУ

**Лист периодических проверок программы государственной итоговой аттестации
и информация о внесенных изменениях**

Должностное лицо, проводившее проверку: Ф.И.О., должность	Дата	Потребность в корректировке с указанием соответствующих разделов программы ГИА	Информация о внесенных изменениях
Колобаева А.А., председатель методической комиссии ФТТ 	21.06.2022, протокол №10	Введение п. 6.1 п. 6.2 Программа актуализирована на 2022-2023 учебный год	Введено новое положение П ВГАУ 1.1.04 – 2022 ПОЛОЖЕНИЕ о государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, введенное в действие приказом ректора №336 от 29.06.2022 г. Откорректированы браузеры и программное обеспечение