

**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  
сельскохозяйственного 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 2023

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 19 июня 2023 года).

Заведующий кафедрой  Дерканосова Н.М.

Программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета технологии и товароведения (протокол №10 от 20 июня 2023 года).

Председатель методической комиссии  А.А. Колобаева

Программа ГИА принята на заседании ученого совета Университета (протокол №12 от 28 июня 2023 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	<b>Знать:</b> <b>З.1</b> основные этапы развития мировой философской мысли, важнейшие школы и учения выдающихся философов; <b>З.2</b> основные мировоззренческие позиции; <b>Уметь:</b> <b>У.1</b> обосновывать свою мировоззренческую позицию относительно решения актуальных проблем человеческого бытия; <b>У.2</b> выражать мировоззренческие позиции в философских терминах; <b>Иметь навыки и (или) опыт деятельности:</b> <b>Н.1</b> аргументации своей мировоззренческой позиции; <b>Н.2</b> 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><b>Знать:</b>  <b>З.1</b> закономерности и этапы исторического процесса, основные события и процессы мировой и отечественной истории;  <b>Уметь:</b>  <b>У.1</b> анализировать и оценивать факты, явления и события, раскрывать причинно-следственные связи между ними;  <b>Иметь навыки и (или) опыт деятельности:</b>  <b>Н.1</b> 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><b>Знать:</b>  <b>З.1</b> принципы экономической теории, теорию экономического выбора, альтернативную стоимость благ, модели экономического поведения человека, основные экономические институты;  <b>З.2</b> экономические законы производства: спроса и предложения, рыночного ценообразования, возрастающих альтернативных издержек, убывающей отдачи, убывающей предельной полезности.  <b>Уметь:</b>  <b>У.1</b> применять понятийно-категориальный аппарат, основные законы экономики в профессиональной деятельности;  <b>У.2</b> ориентироваться в мировом экономическом процессе, анализировать экономические процессы и явления, происходящие в обществе.  <b>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</b>  <b>Н.1</b> экономических методов анализа поведения потребителей, производителей, собственников ресурсов и государства.</p>
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности	<p><b>Знать:</b>  <b>З.1</b> систему отечественного законодательства; основные положения международных документов и договоров, Конституции РФ, других основных нормативно-правовых документов; механизмы применения основных нормативно-правовых актов; тенденции законотворчества и судебной практики;  <b>З.2</b> понятийный и категориальный аппарат права и законодательства, основные правовые теоретические конструкции, особенности основных отраслей и институтов права.  <b>Уметь:</b>  <b>У.1</b> оперативно находить нужную информацию в международных документах, нормативно-правовых актах, рекомендательных документах, грамотно её использовать; принимать адекватные решения при возникновении критических, спорных ситуаций;  <b>У.2</b> работать с нормативно-правовым материалом, использовать и извлекать всю необходимую для решения проблемы информацию.  <b>Иметь навыки и (или) опыт деятельности:</b>  <b>Н.1</b> в области первичного анализа правовых документов и их применения в различных сферах деятельности;  <b>Н.2</b> в применения правовых знаний в текущей профессиональной деятельности.</p>
ОК-5	способностью к	<p><b>Знать:</b></p>

	<p>коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия</p>	<p><b>З.1</b> лексический минимум в объеме 4000 учебных лексических единиц общего и терминологического характера;  <b>З.2</b> грамматический строй иностранного языка и лексические единицы в объеме, позволяющем студенту участвовать в повседневном общении на иностранном языке, читать оригинальную литературу по специальности для получения информации;  <b>З.3</b> особенности функционирования и развития современного русского литературного языка;  <b>З.4</b> нормы и стили современного русского литературного языка;  <b>З.5</b> основы ораторского искусства.</p> <p><b>Уметь:</b>  <b>У.1</b> использовать полученные иноязычные знания в общекультурных и профессиональных целях на основе сформированных навыков чтения, говорения, аудирования и письма;  <b>У.2</b> ориентироваться в различных речевых ситуациях, учитывать, кто, кому, что, с какой целью, где и когда говорит (пишет);  <b>У.3</b> адекватно реализовывать свои коммуникативные намерения;  <b>У.4</b> грамотно в орфографическом, пунктуационном и речевом отношении оформлять письменные тексты на русском языке, используя в необходимых случаях орфографические словари, пунктуационные справочники, словари трудностей и т.д.;</p> <p><b>Иметь навыки и (или) опыт деятельности:</b>  <b>Н.1</b> владеть иностранным языком в объеме, необходимом для получения информации из зарубежных источников;  <b>Н.2</b> коммуникативной компетенции, достаточной для дальнейшей учебной деятельности, для изучения зарубежного опыта в профилирующей области, а также для деловых международных контактов;  <b>Н.3</b> владеть жанрами речи, знание которых позволяет свободно общаться в процессе трудовой деятельности, эффективно вести деловую беседу, обмениваться информацией, давать оценку; вести дискуссию и участвовать в ней; выступать на собраниях с отчетами, докладами, критическими замечаниями и предложениями; соблюдать правила речевого этикета;  <b>Н.4</b> профессионально значимых письменных жанров, знание которых позволяет составлять официальные письма, служебные записки, постановления, решения собраний, рекламные объявления, инструкции, писать информационные и критические заметки в газету, править (редактировать) написанное</p>
ОК-6	<p>способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия</p>	<p><b>Знать:</b>  <b>З.1</b> основные концепции историков на причины и последствия войн, крупных социальных движений, их влияние на геополитическое положение России, направления и события внешней политики Российского государства;  <b>З.2</b> своеобразии философии как формы духовной культуры, специфику научной, философской и религиозной картин мира;  <b>З.3</b> цели, значение, функции управления как вида деятельности;  <b>З.4</b> основные теории мотивации персонала;  <b>З.5</b> этнические, национальные, расовые и конфессиональные</p>

		<p>особенности народов мира</p> <p><b>3.6</b> специфику этнических культур в соотнесении с историческими процессами данной страны;</p> <p><b>3.7</b> основные мировоззренческие позиции;</p> <p><b>3.8</b> типы, виды, формы и модели межкультурной и деловой коммуникации;</p> <p><b>3.9</b> особенности вербального и невербального поведения представителей разных социальных групп и культур;</p> <p><b>3.10</b> признаки коллектива и команды; основные принципы работы в коллективе; особенности вербального и невербального поведения представителей; объективные и субъективные барьеры общения;</p> <p><b>3.11</b> социологический подход к личности, основные закономерности, формы регуляции социального поведения индивида, социальной группы, деятельности социального института и организации; о сущности власти, ее носителях и проявлениях отношений властвования и подчинения на микро- и макроуровнях;</p> <p><b>3.12</b> классификацию потребителей;</p> <p><b>3.13</b> понимать становление научной концепции поведения потребителей;</p> <p><b>3.14</b> принципы планирования поведения потребителей</p> <p><b>3.15</b> методику проведения анализа спроса и предложения</p> <p><b>3.16</b> направления стимулирования сбыта и оптимизации товарного ассортимента.</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p><b>У.1</b> осмысливать новые реалии современной отечественной истории с учетом культурных и исторических традиций России;</p> <p><b>У.2</b> применять полученные знания при решении профессиональных задач, организации межличностных отношений в сферах производства, управленческой деятельности и бизнеса;</p> <p><b>У.3</b> управлять конфликтными ситуациями;</p> <p><b>У.4</b> вовремя обнаруживать проблему, четко ставить задачи по ее разрешению;</p> <p><b>У.5</b> умеет адекватно воспринимать и анализировать культурные традиции и обычаи стран и народов</p> <p><b>У.6</b> предупреждать и регулировать конфликтные ситуации</p> <p><b>У.7</b> анализировать особенности проявления различных культурных традиций и профессиональных различий;</p> <p><b>У.8</b> выражать мировоззренческие позиции в философских терминах;</p> <p><b>У.9</b> адаптироваться в социуме, выбирать оптимальную стратегию поведения в конфликтных ситуациях;</p> <p><b>У.10</b> организовывать процесс эффективной работы коллектива, команды; подчинять личные интересы общей цели; моделировать возможные ситуации общения между представителями различных групп и культур;</p> <p><b>У.11</b> выстраивать отношения в коллективе как малой группы общества, опираясь на полученные знания;</p> <p><b>У.12</b> уметь анализировать социально-психологические явления, возникающие в организации при работе с коллегами;</p> <p><b>У.13</b> моделировать поведение потребителей, понимать и управлять воздействием основных внешних и внут-</p>
--	--	---

		<p>ренных факторов, определяющих потребительское поведение.</p> <p><b>Иметь навыки и (или) опыт деятельности:</b></p> <p><b>Н.1</b> владения культурой мышления, способностью к общению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения;</p> <p><b>Н.2</b> знаний об условиях формирования личности, ее свободы и ответственности;</p> <p><b>Н.3</b> вербальной и невербальной коммуникации;</p> <p><b>Н.4</b> бесконфликтной работы и толерантного поведения с потребителями;</p> <p><b>Н.5</b> владения знаниями об основных культурных достижениях различных стран в прошлом и настоящем для понимания и свободного воспроизведения;</p> <p><b>Н.6</b> аргументации своей мировоззренческой позиции;</p> <p><b>Н.7</b> осуществления эффективного взаимодействия с представителями различных социальных групп и культур, основанного на принципах партнерских отношений;</p> <p><b>Н.8</b> преодоления барьеров межкультурного общения и его оптимизация;</p> <p><b>Н.9</b> организации групповой и коллективной деятельности для достижения общих целей трудового коллектива;</p> <p><b>Н.10</b> толерантного поведения, основанного на знании социологических теорий личности, а также уважении ее прав и свобод;</p> <p><b>Н.11</b> межличностной кооперации и создания атмосферы сотрудничества в профессиональной деятельности;</p> <p><b>Н.12</b> управления поведением потребителей.</p>
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	<p><b>Знать:</b></p> <p><b>3.1</b> сущность сознания, его взаимоотношение с бессознательным, роль сознания в формировании личности;</p> <p><b>3.2</b> принципы экономической теории, теорию экономического выбора, альтернативную стоимость благ, модели экономического поведения человека, основные экономические институты; экономические законы производства: спроса и предложения, рыночного ценообразования, возрастающих альтернативных издержек, убывающей отдачи, убывающей предельной полезности;</p> <p><b>3.3</b> информационные источники (словари и справочники по русскому языку, сайты Интернет и т.п.), где можно найти необходимую информацию по изучаемой дисциплине;</p> <p><b>3.4</b> сущность процесса культурогенеза;</p> <p><b>3.5</b> содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности;</p> <p><b>3.6</b> социологические концепции личности, систему социальных статусов и ролей, теории лидерства и элит, понимать свои индивидуальные особенности, цели и действия;</p> <p><b>3.7</b> характеристику потребительских свойств, показателей качества и дефектов продовольственных товаров.</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p><b>У.1</b> правильно интерпретировать с точки зрения современной гуманистической философии смысл социальных и духовных проблем современной жизни;</p>



		<p><b>У.2</b> применять понятийно-категориальный аппарат, основные законы экономики в профессиональной деятельности; ориентироваться в мировом экономическом процессе, анализировать экономические процессы и явления, происходящие в обществе;</p> <p><b>У.3</b> извлекать необходимую информацию из различных информационных источников (библиографические данные, дидактический материал и т.п.); использовать найденную информацию в учебном процессе;</p> <p><b>У.4</b> ориентироваться в способах приобретения, хранения и передачи социального опыта, базисных ценностей культуры;</p> <p><b>У.5</b> самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированной для выполнения профессиональной деятельности;</p> <p><b>У.6</b> планировать цели и устанавливать приоритеты при выборе способов принятия решений с учетом условий, средств, личностных возможностей и временной перспективы достижения; осуществления деятельности;</p> <p><b>У.7</b> самостоятельно работать с первоисточниками и социально-политической литературой (в особенности с периодической и монографической), позволяющей ставить цели для дальнейшего личностного роста и формирования разносторонней и полезной личности для государства и общества;</p> <p><b>У.8</b> пользоваться нормативной документацией, регламентирующей качество и безопасность продовольственных товаров.</p> <p><b>Иметь навыки и (или) опыт деятельности:</b></p> <p><b>Н.1</b> владения философско-этическими знаниями при решении проблем назначения человека и смысла его жизни;</p> <p><b>Н.2</b> владения экономическими методами анализа поведения потребителей, производителей, собственников ресурсов и государства;</p> <p><b>Н.3</b> способностей использовать в учебном процессе дополнительный материал по изучаемой дисциплине, найденный в различных информационных источниках;</p> <p><b>Н.4</b> владеть категориальным аппаратом по культурологии, базовыми знаниями о достижениях культуры на уровне понимания и свободного воспроизведения;</p> <p><b>Н.5</b> использования технологий организации процесса самообразования; самоконтроля и самооценки деятельности;</p> <p><b>Н.6</b> приемов саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности;</p> <p><b>Н.7</b> технологий организации процесса самообразования;</p> <p><b>Н.8</b> владения приемами целеполагания во временной перспективе;</p> <p><b>Н.9</b> владения способами планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности;</p> <p><b>Н.10</b> по поиску необходимой информации для решения учебных задач, а также по использованию приёмов и методов анализа функционирования социально-политических институтов, процессов и отношений;</p> <p><b>Н.11</b> владения основными положениями нормативных и правовых документов;</p>
--	--	---

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

		<p>бедствий</p> <p><b>3.12</b> воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов и приемы первой помощи</p> <p><b>3.13</b> методы защиты населения при ЧС.</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p><b>У.1</b> проводить контроль параметров производственной среды и уровня отрицательных воздействий на организм человека, устанавливать их соответствие нормативным требованиям;</p> <p><b>У.2</b> эффективно применять средства защиты от отрицательных воздействий;</p> <p><b>У.3</b> разрабатывать мероприятия по повышению безопасности производственной деятельности и осуществлять безопасную и экологически обоснованную эксплуатацию производственных систем и объектов;</p> <p><b>У.4</b> осуществлять планирование эвакуации и рассредоточения, уметь учитывать особенности проведения эвакуации и своевременно осуществлять приведение защитных сооружений в эксплуатационную готовность;</p> <p><b>У.5</b> проводить и разрабатывать мероприятия по защите персонала в чрезвычайных ситуациях;</p> <p><b>У.6</b> идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать риск их реализации</p> <p><b>У.7</b> принимать решения по целесообразным действиям в ЧС</p> <p><b>У.8</b> распознавать жизненные нарушения при неотложных состояниях и травмах</p> <p><b>У.9</b> принимать решения по целесообразным действиям в ЧС</p> <p><b>У.10</b> выбирать методы защиты от вредных и опасных факторов ЧС</p> <p><b>У.11</b> оказывать первую помощь пострадавшим.</p> <p><b>Иметь навыки и (или) опыт деятельности:</b></p> <p><b>Н.1</b> самостоятельной работы, самоорганизации и организации выполнения поручений;</p> <p><b>Н.2</b> защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий катастроф, стихийных бедствий;</p> <p><b>Н.3</b> исследования причин возникновения чрезвычайных ситуаций техногенного, природного и военного характера;</p> <p><b>Н.4</b> оценки различных вариантов проведения АС и ДНР; разработки и обоснования предложений по их совершенствованию с учетом критериев социально-экономической эффективности, рисков и возможных социально-экономических последствий;</p> <p><b>Н.5</b> владения понятийно-терминологическим аппаратом в области безопасности жизнедеятельности;</p> <p><b>Н.6</b> основных методов защиты производственного персонала и населения при возникновении ЧС;</p> <p><b>Н.7</b> приемов оказания первой помощи пострадавшим в ЧС и экстремальных ситуациях.</p>
ОПК-1	осознание социальной значимости своей будущей профессии, стремление к саморазвитию и	<p><b>Знать:</b></p> <p><b>3.1</b> основные этапы развития мировой философской мысли, важнейшие школы и учения выдающихся философов;</p> <p><b>3.2</b> социальную значимость своей будущей профессии; права и обязанности субъектов профессиональной деятельности;</p> <p><b>3.3</b> принципы публичного выступления и работы с научными</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><b>3.4</b> действие нормативно-правовых актов во времени, иерархию нормативно-правовых актов, источники права, место и роль права в регулировании общественных отношений, информационно-правовые базы Консультант+ и Гарант;</p> <p><b>3.5</b> принципы постановки целей и выработки стратегий по их достижению; основы управления персоналом организации; отечественный и зарубежный опыт управления;</p> <p><b>3.6</b> основные этапы эволюции сервисной деятельности; терминологию по предмету; классификацию и характеристику основных видов сервисных услуг (материальных и социально-культурных); этапы, виды и формы обслуживания; основные показатели назначения, качества, безопасности услуг;</p> <p><b>3.7</b> закономерности и этапы исторического процесса, основные достижения и процессы мировой и отечественной культуры;</p> <p><b>3.8</b> основные принципы саморазвития личности;</p> <p><b>3.9</b> характеристики и механизмы процессов саморазвития и самореализации личности о социальной значимости своей будущей профессии;</p> <p><b>3.10</b> основные положения по документированию управленческой деятельности;</p> <p><b>3.11</b> социальную значимость анатомо-морфологических знаний для формирования общего представления структуры внутреннего и внешнего строения сырья животного и растительного происхождения;</p> <p><b>3.12</b> социальную значимость проведения сенсорного анализа; характеристику и свойства веществ, влияющих на окраску, запах, вкус продовольственных товаров;</p> <p><b>3.13</b> социальную значимость рынка продовольственных товаров; методы исследования, анализа и прогнозирования товарных рынков и товарного ассортимента;</p> <p><b>3.14</b> социальную значимость при проведении товароведно-экономической экспертизы рынков; методы исследования, анализа и прогнозирования товарных рынков и товарного ассортимента;</p> <p><b>3.15</b> понятие деятельности, профессиональной деятельности, профессионала, о путях профессионального становления личности;</p> <p><b>3.16</b> социальную значимость мерчендайзинга;</p> <p><b>3.17</b> социальную значимость учебной практики</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p><b>У.1</b> обосновывать свою мировоззренческую позицию относительно решения актуальных проблем человеческого бытия;</p> <p><b>У.2</b> воспроизводить, обобщать, анализировать новую информацию, нацеленную на саморазвитие и повышение квалификации в области профессиональной деятельности;</p> <p><b>У.3</b> последовательно и грамотно формулировать и высказывать свои мысли; пользоваться иностранным языком, навыками устной и письменной речи</p> <p><b>У.4</b> определять линии профессионального роста на основе</p>
--	-------------------------------	--

		<p>норм права;</p> <p><b>У.5</b> с учетом поставленных целей и задач определять пути их решения; совместно с сотрудниками маркетинговой службы, главными специалистами разрабатывать комплекс эффективных мер по продвижению производимой продукции от места производства к месту потребления;</p> <p><b>У.6</b> охарактеризовать особенности исполнения услуг различными предприятиями сервиса; проследить жизненный цикл услуги; выделять основные психологические особенности потребителя; описать модель выбора и приобретения услуги потребителем;</p> <p><b>У.7</b> анализировать основные культурные эпохи и стили, соотношение традиций и инноваций, национального и общечеловеческого в культуре, роль культуры в человеческой жизнедеятельности;</p> <p><b>У.8</b> повышать свою квалификацию;</p> <p><b>У.9</b> реализовывать личностные способности, творческий потенциал в различных видах деятельности</p> <p><b>У.10</b> документировать личную и управленческую деятельность; применять современные технологии в процессе документации;</p> <p><b>У.11</b> использовать знания представлений о структуре внутреннего и внешнего строения, сырья животного и растительного происхождения в области анатомо-морфологического и гистологического строения сырья;</p> <p><b>У.12</b> проводить сенсорный анализ продовольственных товаров;</p> <p><b>У.13</b> проводить классификацию и анализ различных групп товаров и услуг;</p> <p><b>У.14</b> осуществлять психологический анализ профессиональной деятельности, намечать пути профессионального саморазвития</p> <p><b>У.15</b> проводить рациональную планировку торгового зала для создания микроклимата продаж и атмосферы магазина.</p> <p><b>Иметь навыки и (или) опыт деятельности:</b></p> <p><b>Н.1</b> базовых философских категорий на уровне понимания и свободного воспроизведения;</p> <p><b>Н.2</b> воспроизведения, обобщения, анализа новой информации нацеленной на саморазвитие и повышение квалификации в области профессиональной деятельности;</p> <p><b>Н.3</b> ориентации в профессиональных источниках информации (журналы, сайты, образовательные порталы); методологическими основами теории коммуникации;</p> <p><b>Н.4</b> решения профессиональных проблем на правовой основе, получать актуальную правовую информацию из информационно-правовых баз Консультант+ и Гарант;</p> <p><b>Н.5</b> разрабатывать и осваивать мероприятия, направленные на повышение своей квалификации;</p> <p><b>Н.6</b> 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><b>Н.7</b> усвоения культурных достижений республики, края, области, района;</p> <p><b>Н.8</b> саморазвития в своей будущей профессии;</p>
--	--	--

		<p><b>Н.9</b> использования приемов саморазвития и самореализации в профессиональной и других сферах деятельности;</p> <p><b>Н.10</b> выполнения документирования планово-справочной и аналитической работы;</p> <p><b>Н.11</b> анатомо-морфологического анализа и гистологического старения; способностью использовать знания о структуре внутреннего и внешнего строения, сырья животного и растительного происхождения;</p> <p><b>Н.12</b> вкусовой, обонятельной, цветоразличительной и тактильной чувствительностью;</p> <p><b>Н.13</b> работы с нормативными документами и законодательными актами;</p> <p><b>Н.14</b> самостоятельного овладения новыми знаниями в области менеджмента качества</p> <p><b>Н.15</b> при формировании планировки торгового зала магазина различного уровня.</p>
ОПК-2	<p>способность находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях</p>	<p><b>Знать:</b></p> <p><b>3.1</b> устройство торгового предприятия, его функции, структуру и правовую основу, организационно-правовые формы торговых предприятий, функции, виды розничной торговой сети, устройство и планировку магазина, оперативные процессы в магазине, складское хозяйство; современные формы хозяйственно-коммерческих отношений торговых предприятий, основы разработки, принятия и реализации организационно-управленческих решений в условиях изменяющейся внутренней и внешней среды;</p> <p><b>3.2</b> организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях в области организации и управления коммерческой деятельностью;</p> <p><b>3.3</b> основные процедуры при контроле и экспертизе качества товаров;</p> <p><b>3.4</b> структуру и правовую основу, организационно-правовые формы торговых предприятий; основные институты трудового и административного права, порядок рассмотрения споров в сфере экономики;</p> <p><b>3.5</b> современные концепции построения системы управления аграрными формированиями в условиях непредсказуемости внешней среды; принципы и методы проектирования рациональных структур управления; принципы и методические подходы разработки, принятия и реализаций управленческих решений;</p> <p><b>3.6</b> основные понятия, принципы, методы организации и управления торговым предприятием в современных условиях;</p> <p><b>3.7</b> сущность, принципы и функции управленческого решения;</p> <p><b>3.8</b> общий процесс принятия организационно-управленческих решений в стандартных и нестандартных ситуациях, возникающих в маркетинговой деятельности предприятия;</p> <p><b>3.9</b> понятие руководителя, стили управления, методы влияния и воздействия;</p> <p><b>3.10</b> организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях в области организации и управления мерчендайзингом.</p>

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

		<p><b>Н.5</b> принимать правильные решения в наиболее сложных, критических ситуациях - основными методами и приёмами организации и управления торговыми предприятиями современных форматов;</p> <p><b>Н.6</b> применения способов и технологий разработки управленческих решений;</p> <p><b>Н.7</b> культуры мышления, быть способным к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения, коммуникабельными способностями организационно-управленческом решении стандартных и нестандартных ситуациях, при проведении маркетинговых исследованиях товаров и услуг;</p> <p><b>Н.8</b> оценки результатов и последствий принятого управленческого решения;</p> <p><b>Н.9</b> находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях в области организации и управления мерчендайзингом.</p>
ОПК-3	умение использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности	<p><b>Знать:</b></p> <p><b>3.1</b> различные виды договоров и, прежде всего, связанные с профессиональной деятельностью; внедоговорные обязательства; правовую охрану собственности и правовую защиту интересов субъектов; способы государственного регулирования и контроля торговой деятельности;</p> <p><b>3.2</b> нормативные документы и правовые акты в товароведной деятельности;</p> <p><b>3.3</b> основные нормативные документы, регулирующие безопасность продовольственных и непродовольственных товаров;</p> <p><b>3.4</b> нормативно-правовые акты в коммерческой деятельности;</p> <p><b>3.5</b> основные понятия, термины и их определения в области товарного менеджмента;</p> <p><b>3.6</b> Конституцию, основные отраслевые источники: Трудовой Кодекс, Гражданский Кодекс;</p> <p><b>3.7</b> требования нормативно-правовых актов при проведении процедуры идентификации товаров с целью выявления соответствия товаров с нормативно-правовой документацией;</p> <p><b>3.8</b> нормативно-правовые акты в области микробиологического анализа качества и безопасности однородных групп товаров и проведения санитарных мероприятий с учетом гигиенической оценки;</p> <p><b>3.9</b> основные понятия, принципы, методы организации и управления торговым предприятием в современных условиях;</p> <p><b>3.10</b> унификацию и стандартизацию управленческих документов, правила разработки и оформления документов; правила составления деловых писем; правила ведения документов по личному составу; порядок, форму регистрации документов, формирование дела, составления номенклатуры дел, хранения документов; правила работы с документами, содержащими конфиденциальную информацию;</p> <p><b>3.11</b> требования нормативно-правовых актов, регламентирующие особенности анатомического, морфологического и гистологического строения сырья животного и растительного происхождения;</p>



		<p><b>3.12</b> нормативно-правовые акты при проведении дегустации продовольственных товаров применительно проведения сенсорного анализа качества пищевых продуктов;</p> <p><b>3.13</b> нормативно-техническую документацию на сырье животного происхождения;</p> <p><b>3.14</b> нормативно-правовые акты в рекламной деятельности;</p> <p><b>3.15</b> требования нормативной документации к маркировке, упаковке, показателям качества,</p> <p><b>3.16</b> нормативно-правовые акты и документы в области пищевых и биологически активных добавок,</p> <p><b>3.17</b> основные понятия в области технического регулирования, сертификации, метрологии и подтверждения соответствия, виды нормативно-правовых и нормативных документов в профессиональной области.</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p><b>У.1</b> с позиций правовых норм анализировать конкретные ситуации, возникающие в повседневной практике; анализировать и оценивать законодательные инициативы; использовать в профессиональной деятельности положения международных документов, нормативно-правовых актов, рекомендательных документов;</p> <p><b>У.2</b> использовать основные положения нормативно-правовых и нормативных документов в профессиональной деятельности;</p> <p><b>У.3</b> работать с нормативной и технической документацией в области идентификации видов опасностей, возникающих при использовании продовольственных и непродовольственных товаров (законодательными актами РФ, техническими регламентами (ТР), санитарно-гигиеническими правилами и нормативами (СанПиН), строительными нормами и правилами (СНиП), гигиеническими нормативами (ГН), санитарными правилами (СП), методическими указаниями (МУ, МУК), стандартами и др.;</p> <p><b>У.4</b> использовать нормативно-правовые акты в коммерческой деятельности;</p> <p><b>У.5</b> работать с нормативной и технической документацией в области товарного менеджмента;</p> <p><b>У.6</b> толковать и применять законы и иные нормативно-правовые акты в сфере производства, товародвижения и реализации товаров;</p> <p><b>У.7</b> ориентироваться в системе законодательства и нормативных правовых актов, регламентирующих сферу профессиональной деятельности;</p> <p><b>У.8</b> пользоваться нормативно-правовыми актами регламентирующих требования к проведению идентификации товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции;</p> <p><b>У.9</b> использовать необходимые нормативно-правовые акты в микробиологическом анализе качества и безопасности однородных групп товаров и санитарно-гигиенической оценке;</p> <p><b>У.10</b> организовывать торгово-технологический процесс в торговых предприятиях различных форматов;</p> <p><b>У.11</b> составлять и оформлять документы по основе ГОСТов;</p>
--	--	---

		<p>организовывать работу с документами в организации;</p> <p><b>У.12</b> пользоваться необходимыми нормативно-правовыми актами, а также справочной, нормативной документацией регламентирующей особенности анатомического и морфологического строения сырья растительного и животного происхождения;</p> <p><b>У.13</b> использовать нормативно-правовые акты при проведении дегустации продовольственных товаров;</p> <p><b>У.14</b> пользоваться научно-технической документацией при приемке, проведении оценки качества животноводческого сырья;</p> <p><b>У.15</b> использовать нормативно-правовые акты в рекламной деятельности;</p> <p><b>У.16</b> использовать полученные знания, с целью формирования оценки качества системы менеджмента и продукции;</p> <p><b>У.17</b> использовать нормативно-правовые акты и документы в области пищевых и биологически активных добавок.</p> <p><b>Иметь навыки и (или) опыт деятельности:</b></p> <p><b>Н.1</b> в применении в профессиональной деятельности надлежащих и эффективных правовых средств, навыки анализа правовой деятельности в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров; навыки работы с нормативной и технической документацией в области оценки качества и подтверждения соответствия товаров, навыки применения норм гражданского и трудового права в своей профессиональной деятельности; способами проявления гражданской позиции, легитимными средствами отстаивания и защиты своих конституционных прав в стандартных и нестандартных социально-производственных ситуациях;</p> <p><b>Н.2</b> навыки использования общеправовых знаний в области товароведения;</p> <p><b>Н.3</b> работы с нормативно-правовыми и нормативными документами для решения задач профессиональной деятельности;</p> <p><b>Н.4</b> работы с нормативной и технической документацией в области оценки риска здоровью и угрозе экологии человека;</p> <p><b>Н.5</b> современных методов исследования основополагающих характеристик товаров;</p> <p><b>Н.6</b> применения норм гражданского и трудового права в своей профессиональной деятельности;</p> <p><b>Н.7</b> навыки поиска необходимых нормативных и законодательных документов и навыки работы с ними в профессиональной деятельности;</p> <p><b>Н.8</b> нормативно-правовых актов при проведении идентификации и выявлению фальсифицированной и контрафактной продукции;</p> <p><b>Н.9</b> владения требованиями нормативно-правовых актов при проведении микробиологического анализа и санитарно-гигиенического контроля качества и безопасности однородных групп товаров и санитарно-гигиенической оценке;</p> <p><b>Н.10</b> основных методов и приёмов организации и управления торговыми предприятиями современных форматов</p> <p><b>Н.11</b> навыки ведения делопроизводственного процесса, вклю-</p>
--	--	---

		<p>чающего оформление, движение документов, контроль исполнения;</p> <p><b>Н.12</b> нормативно-правовых актов применительно строения сырья животного и растительного происхождения;</p> <p><b>Н.13</b> работы с нормативно-технической документацией при приемке, экспертизе качества данного вида сырья;</p> <p><b>Н.14</b> составления обзоров по вопросам в области управления качеством;</p> <p><b>Н.15</b> работы с нормативно-правовыми документами и законодательными актами в области пищевых и биологически активных добавок.</p>
ОПК-4	<p>способность использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач</p>	<p><b>Знать:</b></p> <p><b>3.1</b> роль науки в развитии цивилизации, ее исторические типы, структуру и эволюцию форм и методов научного познания;</p> <p><b>3.2</b> роль сознательной деятельности людей, пути адаптации в изменяющихся социально-экономических, политических и культурных ситуациях; основные направления и условия экономического развития в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров регионов России; закономерности и особенности деятельности предприятий агропромышленного комплекса и торговли в условиях рыночной (смешанной) экономики; модель покупательского поведения, классификацию потребителей; предпринимательство в рыночной экономике, денежно-кредитную систему и денежно-кредитную политику государства, финансовую систему государства;</p> <p><b>3.3</b> принципы экономической теории, теорию экономического выбора, альтернативную стоимость благ, модели экономического поведения человека, основные экономические институты; экономические законы производства: спроса и предложения, рыночного ценообразования, возрастающих альтернативных издержек, убывающей отдачи, убывающей предельной полезности;</p> <p><b>3.4</b> основные закономерности социальных и экономических наук в сфере производства и обращения сельскохозяйственной продукции и продовольственных товаров;</p> <p><b>3.5</b> культурные нормы в иностранном социуме;</p> <p><b>3.6</b> основные направления правового регулирования экономической сферы общества, основы функционирования гражданского общества, основные принципы правового и социального государства;</p> <p><b>3.7</b> научно-обоснованную систему взаимосвязанных социально – экономических показателей;</p> <p><b>3.8</b> организационно-экономический механизм хозяйствования; механизм управления процессом производства продукции;</p> <p><b>3.9</b> нравственно-этические нормы в сфере профессиональной деятельности;</p> <p><b>3.10</b> сущность и содержание социальных и политических явлений и процессов, противоречий и тенденций, их последствий применительно к современной практике;</p> <p><b>3.11</b> 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><b>3.12</b> 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><b>3.13</b> базовые понятия менеджмента качества, их сущность, взаимосвязь и взаимообусловленность.</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p><b>У.1</b> применять на практике научные методы познания в процессе профессиональной деятельности;</p> <p><b>У.2</b> 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><b>У.3</b> применять понятийно-категориальный аппарат, основные законы экономики в профессиональной деятельности; ориентироваться в мировом экономическом процессе, анализировать экономические процессы и явления, происходящие в обществе;</p> <p><b>У.4</b> использовать основные закономерности социальных и экономических наук в сфере технического регулирования, стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия в области профессиональной деятельности;</p> <p><b>У.5</b> оценивать актуальные события и явления социально-экономической и политической жизни с правовой точки зрения;</p> <p><b>У.6</b> использовать модели социальных ситуаций; применять типичные сценарии взаимодействия участников коммуникации;</p> <p><b>У.7</b> формулировать и обосновать свою собственную позицию, определять взаимосвязь права и экономики, определять средства правовой защиты в различных ситуациях;</p> <p><b>У.8</b> использовать теоретические знания для формулирования цели статистического исследования, выбору методов и форм статистического наблюдения;</p> <p><b>У.9</b> разрабатывать систему эффективных мер по мотивации трудовой и инновационной деятельности; строить благоприятные социально-психологические отношения с коллегами по работе и покупателями;</p> <p><b>У.10</b> применять принципы теоретического анализа общечело-</p>
--	--	--

		<p>веческих норм этики к практике деловых отношений;</p> <p><b>У.11</b> ориентироваться в системе социально-политических институтов и отношений как внутри государства, так и на межгосударственном уровне;</p> <p><b>У.12</b> использовать основные положения и методы различных наук в области исследования рынка продовольственных товаров;</p> <p><b>У.13</b> использовать основные положения и методы различных наук в области проведения товароведно-экономической экспертизы рынка продовольственных товаров;</p> <p><b>У.14</b> систематизировать, обобщать информацию.</p> <p><b>Иметь навыки и (или) опыт деятельности:</b></p> <p><b>Н.1</b> методов философского анализа, используемых в познавательной и практической деятельности - в анализе профессиональных и социальных ситуаций; навыки сравнительного анализа экономической теории и практики, принципами построения организационных структур управления, в изучения рынка товаров, навыки экономического обоснования выпускной квалификационной работы; навыки анализа социально-экономической и политической ситуации в стране и в мире, навыки профессиональной, социальной и образовательной мобильности;</p> <p><b>Н.2</b> экономических методов анализа поведения потребителей, производителей, собственников ресурсов и государства;</p> <p><b>Н.3</b> применения основных закономерностей социальных и экономических наук в организации и управлении в сфере производства и обращения сельскохозяйственной продукции и продовольственного сырья в части технического регулирования, стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия;</p> <p><b>Н.4</b> эстетических и нравственных норм поведения;</p> <p><b>Н.5</b> методов анализа профессиональных и социальных ситуаций; обобщения законодательных документов, навыки анализа социально-экономической и политической ситуации в стране и в мире с точки зрения права;</p> <p><b>Н.6</b> самостоятельной работы с учебной и научной литературой по социальным, гуманитарным и экономическим наукам при решении профессиональных задач;</p> <p><b>Н.7</b> четко ставить цель, разрабатывать задачи по ее достижению, добиваться качественного и своевременного их выполнения;</p> <p><b>Н.8</b> анализа, предупреждения и разрешения ситуаций, могущих привести к конфликту сотрудника и клиента; навыками разрешения конфликта интересов с позиций социальной ответственности;</p> <p><b>Н.9</b> комментирования и толкования социально-политических событий и явлений;</p> <p><b>Н.10</b> анализировать современное состояние мирового и отечественного потребительского рынка товаров;</p> <p><b>Н.11</b> подготовки, реферирования и рецензирования текстов профессионального содержания в сфере менеджмента качества.</p>
ОПК-5	способность применять зна-	<p><b>Знать:</b></p> <p><b>З.1</b> 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><b>3.2</b> основные фундаментальные положения классической и современной физики;</p> <p><b>3.3</b> основные понятия и законы химии, номенклатуру и химические свойства основных классов неорганических и органических веществ, химические методы анализа и области их применения;</p> <p><b>3.4</b> современный уровень микробиологии и перспективы ее развития; основы морфологии и классификации бактерий, грибов, дрожжей, вирусов; основы питания микроорганизмов и их культивирования при микробиологическом контроле; биохимические процессы, происходящие в клетках; основы генетики микроорганизмов; признаки, определяющие патогенность микроорганизмов; причины аллергических реакций человека на различные вещества;</p> <p><b>3.5</b> теоретические основы оптических (в том числе спектроскопических), электрохимических, хроматографических методов исследования; основные законы, на которых базируются ФХМИ, и области их применения;</p> <p><b>3.6</b> основные законы в области естественнонаучных дисциплин, положенные в основу нормирования санитарно-гигиенических показателей безопасности продовольственных и непродовольственных товаров;</p> <p><b>3.7</b> основные положения, классификации и группировки статистики, основы регрессионного и корреляционного анализа;</p> <p><b>3.8</b> основные законы биологии; основные этапы органической эволюции и теории происхождения жизни; разнообразие живого мира (биоразнообразие); живые системы: клетка, организм, экосистема; основные законы наследственности и изменчивости организмов; происхождение человека; взаимоотношения в системе организм - среда, биосфера и человек;</p> <p><b>3.9</b> санитарно-гигиенические требования предприятий торговых организаций для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров;</p> <p><b>3.10</b> критерии качества и безопасности продукции, проблемы формирования качества и безопасности продукции, способы задания обязательных требований, учение об измерениях;</p> <p><b>3.11</b> сущность физико-химических процессов, протекающих в живом организме, регулирующих синтез белков, липидов, углеводов – основных компонентов корма, молока, мяса, шерсти, яиц и др. сельхозпродукции; сущность коллоидно-дисперсных систем и процессов, протекающих в живом организме;</p> <p><b>3.12</b> основные концепции экологической химии; основные источники загрязнений, пути их миграции и последствия их воздействия на природу и человека; методы оценки чистоты и очистки от загрязнения, способы предотвращения их;</p> <p><b>3.13</b> требования предъявляемые к товарам; химический состав продовольственных товаров; факторы, формирующие потребительские свойства товаров; пути использования генномодифицированных продуктов; химический состав и свойства 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><b>3.14</b> роль пищевых добавок и биологически активных веществ в формировании потребительских свойств продовольственных товаров;</p> <p><b>3.15</b> факторы, обуславливающие качество и безопасность различных групп продовольственных товаров.</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p><b>У.1</b> использовать изученные математические понятия и методы для формулирования и решения проблем организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества потребительских товаров;</p> <p><b>У.2</b> использовать физические законы для разработки методов контроля качества и безопасности потребительских товаров;</p> <p><b>У.3</b> выделить конкретное аналитическое содержание в прикладных задачах будущей специальности;</p> <p><b>У.4</b> использовать знания о микроорганизмах при идентификации дефектов сырья, полуфабрикатов и потребительских товаров;</p> <p><b>У.5</b> выделить конкретное аналитическое содержание в прикладных задачах будущей специальности;</p> <p><b>У.6</b> применять знания естественнонаучных дисциплин для разработки системы формирования доверия к результатам измерений и подтверждению соответствия через аккредитацию;</p> <p><b>У.7</b> систематизировать и обобщать информацию о безопасности товаров при их производстве и эксплуатации;</p> <p><b>У.8</b> анализировать и интерпретировать данные статистики о социально – экономических процессах и явлениях, выявлять тенденции социально – экономических показателей;</p> <p><b>У.9</b> определять системы представлений и понятий по программе курса; владеть основами естественнонаучного мышления; владеть основами экологической культуры;</p> <p><b>У.10</b> проводить санитарно-гигиеническую оценку и микробиологический контроль торгово-технологических процессов. Проводить санитарные мероприятия для организации торгово-технологических процессов;</p> <p><b>У.11</b> анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции;</p> <p><b>У.12</b> провести анализ биологического материала (молоко, ткани, мясо, рыба, яйцо) и определить: осмотическое давление; реакцию среды; приготовить буферные растворы; провести коагуляцию белков; содержание белка и его аминокислотный состав; содержание лактозы в молоке; содержание глюкозы и свободных аминокислот в кормах, крови и моче сельскохозяйственных животных; витамины (А, Д, С); содержание Са и Р; сухого остатка и воды в мясе, рыбе и молоке;</p> <p><b>У.13</b> выделить конкретное аналитическое содержание в прикладных задачах будущей специальности;</p> <p><b>У.14</b> организовать лабораторию по проведению товарной 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><b>У.15</b> использовать знания о механизме действия пищевых добавок и биологически активных веществ в процессе производства и обращения продовольственных товаров;</p> <p><b>У.16</b> осуществлять процедуру идентификации отдельных групп продовольственных товаров.</p> <p><b>Иметь навыки и (или) опыт деятельности:</b></p> <p><b>Н.1</b> решения задач торгово-технологических процессов потребительских товаров;</p> <p><b>Н.2</b> использования современных физических методов анализа для разработки новых методик контроля производственных процессов и полученных продуктов питания;</p> <p><b>Н.3</b> работы в химической лаборатории;</p> <p><b>Н.4</b> использования методов математической обработки результатов анализа;</p> <p><b>Н.5</b> техники микроскопирования; иметь навыки способов посевов и культивирования микроорганизмов;</p> <p><b>Н.6</b> обеспечения процедур измерения и подтверждения соответствия сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров на этапах их производства и обращения;</p> <p><b>Н.7</b> выявления факторов риска безопасности потребительских товаров при организации торгово-технологического процесса;</p> <p><b>Н.8</b> поиска информации для решения профессиональных задач;</p> <p><b>Н.9</b> здоровьесберегающей деятельности; экологически грамотного поведения в природе и обществе;</p> <p><b>Н.10</b> основных методов санитарно-гигиенического контроля и приемов проведения санитарных мероприятий;</p> <p><b>Н.11</b> применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров;</p> <p><b>Н.12</b> по методологической оценке качества товаров - физическими, химическими, физико-химическими и биологическими методами анализа;</p> <p><b>Н.13</b> основных методов оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной продукции;</p> <p><b>Н.14</b> принятия решений о качестве и безопасности товаров с пищевыми добавками и биологически активными веществами.</p>
ПК - 4	Системное представление об основных организационных и управленческих функциях, связанных с закупкой, поставкой,	<p><b>Знать:</b></p> <p><b>3.1</b> системное представление об основных организационных и управленческих функциях коммерческой деятельности;</p> <p><b>3.2</b> особенности закупки, поставки, транспортирования, хранения, приемки и реализации товаров;</p> <p><b>3.3</b> основы работы с поставщиками и покупателями;</p> <p><b>3.4</b> 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><b>3.5</b> основные задачи и принципы организации государственной статистики в Российской Федерации, основные методы сбора, обработки и комплексного анализа макроэкономических, отраслевых и социальных показателей;</p> <p><b>3.6</b> принципы формирования ассортимента и управления товарными потоками на всех этапах товародвижения.</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p><b>У.1</b> осуществлять организационно-управленческую, оценочно-аналитическую и торгово-технологическую деятельность;</p> <p><b>У.2</b> выявлять потребительские предпочтения и потенциальный круг потребителей, налаживать работу с поставщиками и анализировать рекламации по качеству товаров;</p> <p><b>У.3</b> проявлять на практике свои организационные и управленческие функции, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров, т.е. на всех этапах товародвижения;</p> <p><b>У.4</b> проявлять свои организационные и управленческие функции связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров в связи с проведением или ситуации маркетинговых исследований;</p> <p><b>У.5</b> составить план статистического исследования;</p> <p><b>У.6</b> сформировать перечень исходных показателей;</p> <p><b>У.7</b> осуществлять закупки и реализацию сырья и потребительских товаров.</p> <p><b>Иметь навыки и (или) опыт деятельности:</b></p> <p><b>Н.1</b> повышения эффективности организационно-управленческой деятельности для различных видов торговых организаций;</p> <p><b>Н.2</b> современных методов исследования основополагающих характеристик товаров, показателей ассортимента торгового предприятия, положениями о работе с поставщиками;</p> <p><b>Н.3</b> использования методик организационных и управленческих функций связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров;</p> <p><b>Н.4</b> использования методик маркетинговых исследований товаров и услуг, в организационных и управленческих функциях связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров;</p> <p><b>Н.5</b> составления отчетов по проведенным исследованиям;</p> <p><b>Н.6</b> управления товарами в сфере обращения.</p>
ПК - 5	<p>Способность применять принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом</p>	<p><b>Знать:</b></p> <p><b>3.1</b> факторы, формирующие и сохраняющие основополагающие характеристики товаров;</p> <p><b>3.2</b> системное представление о принципах товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом их потребительских свойств и маркетинговой рыночной ситуации товаров и услуг;</p> <p><b>3.3</b> общее системное представление о принципах товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом их потребительских свойств, а</p>

	их потребительских свойств	<p>также в соответствии с характером продукции и конкурентному поведению фирм;</p> <p><b>3.4</b> общее системное представление о проведении и задач товароведно-экономической экспертизы рынков в принципах товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом их потребительских свойств;</p> <p><b>3.5</b> принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом их потребительских свойств;</p> <p><b>3.6</b> механизм управления процессом товароведения и экспертизы;</p> <p><b>3.7</b> методы управления качеством труда и продукции;</p> <p><b>3.8</b> основные пути повышения эффективности управления на предприятии АПК;</p> <p><b>3.9</b> принципы товарного менеджмента в организации товароведной и коммерческой деятельности.</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p><b>У.1</b> интерпретировать результаты товарных и гигиенических экспертиз, характеризующих потребительские свойства товаров;</p> <p><b>У.2</b> проводить приемку партии товаров по качеству;</p> <p><b>У.3</b> применять принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом их потребительских свойств с учетом маркетинговых исследований рыночной ситуации в условиях торговли;</p> <p><b>У.4</b> применять принципы товароведно-экономической экспертизы рынков, а также товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом их потребительских свойств;</p> <p><b>У.5</b> правильно осуществлять закупку, продвижение и реализацию сырья и товаров;</p> <p><b>У.6</b> осуществлять плановую и аналитическую работу, связанную с процессом товароведения и экспертизы товаров;</p> <p><b>У.7</b> оценивать качество производимой и принятой к реализации продукции, давать предложения по повышению ее качества, квалифицированно решать вопросы, связанные с товароведением и экспертизой товаров.</p> <p><b>Иметь навыки и (или) опыт деятельности:</b></p> <p><b>Н.1</b> владения современными методами исследования основополагающих характеристик товаров, показателей ассортимента торгового предприятия и потребительских предпочтений; знаниями о дефектах, градациях качества товаров;</p> <p><b>Н.2</b> грамотно выкладывать товарные позиции в торговом зале магазина для увеличения прибыли;</p> <p><b>Н.3</b> своевременного выявления проблем и их оптимального решения;</p> <p><b>Н.4</b> продвижения товаров.</p>
ПК - 6	Навыки управления основными характеристиками товаров (количествен-	<p><b>Знать:</b></p> <p><b>3.1</b> 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><b>3.2</b> виды и разновидности потерь, причины их возникновения; меры по предупреждению и снижению потерь;  <b>3.3</b> основные понятия, термины и их определения в области экспертизы основные процедуры при контроле и экспертизе качества товаров;  <b>3.4</b> основные понятия, термины, методы и их определения и применения в области управления основными характеристиками товаров (количественными, качественными, ассортиментными и стоимостными) на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов при снижении товарных потерь и увеличением выхода стандартной продукции;  <b>3.5</b> управление количественными, качественными, ассортиментными и стоимостными характеристиками товаров на всех этапах жизненного цикла с целью расчета конкурентоспособности, оптимизации ассортимента;  <b>3.6</b> методы продвижения товаров;  <b>3.7</b> основы товарного менеджмента и товарную логистику.</p> <p><b>Уметь:</b>  <b>У.1</b> управлять основными характеристиками товаров (количественными, качественными, ассортиментными и стоимостными) на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента;  <b>У.2</b> сократить товарные потери и сверхнормативные товарные запасы;  <b>У.3</b> подготавливать данные для составления претензий на поставку некачественных товаров и ответов на претензии потребителей и контрагентов по хозяйственным договорам;  <b>У.4</b> работать с нормативной и технической документацией в области товарного менеджмента, экспертизы и подтверждения соответствия товаров;  <b>У.5</b> анализировать и разрабатывать стратегию конкурентоспособности товара (услуги) с учетом качества, цены и других критерий;  <b>У.6</b> осуществлять товарный менеджмент при закупке и реализации сырья и товаров и осуществлять продвижение товаров.</p> <p><b>Иметь навыки и (или) опыт деятельности:</b>  <b>Н.1</b> управления основными характеристиками товаров (количественными, качественными, ассортиментными и стоимостными) на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов;  <b>Н.2</b> о дефектах, градациях качества товаров, назначении, видах, средствах и порядке проведения товарной экспертизы;  <b>Н.3</b> оценки конкурентоспособности товаров и услуг.</p>
ПК - 7	<p>Умение анализировать спрос и разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта товаров и оптимизации</p>	<p><b>Знать:</b>  <b>3.1</b> основные характеристики товарного ассортимента, принципы формирования ассортимента непродовольственных товаров;  <b>3.2</b> спрос и торговый ассортимент продовольственных товаров;  <b>3.3</b> основные понятия, термины и их определения;  <b>3.4</b> основы работы с поставщиками и покупателями;  <b>3.5</b> факторы, формирующие и сохраняющие основополагаю-</p>

	торгового ассортимента	<p>щие характеристики товаров;</p> <p><b>3.6</b> особенности проведения анализа маркетинговой ситуации с учетом спроса товаров и разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта их и оптимизации торгового ассортимента;</p> <p><b>3.7</b> методику проведения анализа спроса и предложения;</p> <p><b>3.8</b> направления стимулирования сбыта и оптимизации товарного ассортимента;</p> <p><b>3.9</b> методы изучения и анализа потребительского рынка товаров, формирования спроса и стимулирования сбыта;</p> <p><b>3.10</b> основные этапы статистического исследования (статистическое наблюдение, сводка, группировка, расчет обобщающих показателей), системы показателей, используемые в российской статистической практике, и методы их измерения или расчёта;</p> <p><b>3.11</b> спрос и разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта товаров и оптимизации торгового ассортимента;</p> <p><b>3.12</b> методы расчета конкурентоспособности и анализировать спрос и разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта товаров и оптимизации торгового ассортимента.</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p><b>У.1</b> анализировать спрос и разрабатывать мероприятия по оптимизации торгового ассортимента непродовольственных товаров;</p> <p><b>У.2</b> рассчитывать структуру ассортимента продовольственных товаров по различным критериям;</p> <p><b>У.3</b> обеспечивать эффективное продвижение товаров в сфере обращения; налаживать работу с поставщиками;</p> <p><b>У.4</b> 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><b>У.5</b> разрабатывать программу маркетингового исследования;</p> <p><b>У.6</b> проводить сегментирование рынка и позиционирование товаров;</p> <p><b>У.7</b> применять индексный метод анализа цен, товарооборота, товарных запасов;</p> <p><b>У.8</b> оценить адекватность розничной цены качеству товара (услуги).</p> <p><b>Иметь навыки и (или) опыт деятельности:</b></p> <p><b>Н.1</b> методов анализа потребительского рынка с целью стимулирования сбыта непродовольственных товаров;</p> <p><b>Н.2</b> проведения расчетов эффективности мероприятий по улучшению спроса и ассортимента продовольственных товаров в торговом предприятии;</p> <p><b>Н.3</b> современных методов исследования основополагающих характеристик товаров, показателей ассортимента торгового предприятия и потребительских предпочтений;</p> <p><b>Н.4</b> использования принципов маркетингового анализа товаров и услуг при анализе спроса и разрабатывать мероприятия в соответствии с этим стимулирования сбыта товаров и оптимизации торгового ассортимента;</p> <p><b>Н.5</b> проведения различных видов анализа поведения потреби-</p>
--	------------------------	---

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

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

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

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



		<p>сти товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь;</p> <p><b>У.18</b> применять микробиологические методы идентификации однородных групп товаров при оценке качества, безопасности, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции. Использовать санитарно-гигиенические методы ухода за товаром для предупреждения и сокращения потерь;</p> <p><b>У.19</b> проводить аудит товаров на основании действующих нормативных документов.</p> <p><b>Иметь навыки и (или) опыт деятельности:</b></p> <p><b>Н.1</b> методов идентификации микроорганизмов;</p> <p><b>Н.2</b> работы на современных приборах;</p> <p><b>Н.3</b> методов математической обработки результатов анализа;</p> <p><b>Н.4</b> проведения идентификации и оценки качества продовольственных товаров;</p> <p><b>Н.5</b> проведения оценки качества и безопасности непродовольственных товаров, иметь навыки работы с нормативной документацией в товароведческой деятельности;</p> <p><b>Н.6</b> экспертизы в зависимости от специфики товара, формулировать вопросы, ставящиеся перед экспертом;</p> <p><b>Н.7</b> сенсорного анализа при использовании методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь;</p> <p><b>Н.8</b> идентификации сырья животного происхождения, оценки его качества, выявления дефектов;</p> <p><b>Н.9</b> процедуры микробиологической оценки при определении соответствия качества, безопасности, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции в организации и проведении санитарно-гигиенических методов ухода за товаром;</p> <p><b>Н.10</b> оценки качества товаров физическими, химическими, физико-химическими и биологическими методами анализа;</p> <p><b>Н.11</b> проведения идентификации и обнаружения фальсификации товаров на всех этапах товародвижения;</p> <p><b>Н.12</b> идентификации продукции, оценки качества и безопасности пищевых продуктов с пищевыми добавками и биологически активными веществами.</p>
ПК - 10	Способность выявлять ценообразующие характеристики товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости	<p><b>Знать:</b></p> <p><b>З.1</b> ценообразующие характеристики сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их таможенной стоимости</p> <p><b>З.2</b> ценообразующие характеристики товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости</p> <p><b>З.3</b> ценообразующие характеристики товаров в системе экономических отношений складывающихся в процессе производства, обращения и распределения продукции (товаров, работ, услуг) на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости;</p>

		<p><b>3.4</b> ценообразующие характеристики товаров и услуг на основе анализа потребительских свойств для оценки их конкурентоспособности;</p> <p><b>3.5</b> характеристики товаров;</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p><b>У.1</b> анализировать ценообразующие свойства сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров и рассчитывать стоимость таможенных платежей;</p> <p><b>У.2</b> рассчитывать показатели экономической эффективности предприятия, в том числе организации торговых процессов и труда;</p> <p><b>У.3</b> проводить анализ экономических и финансовых показателей деятельности предприятия;</p> <p><b>У.4</b> выявлять ценообразующие характеристики товаров на основе анализа потребительских свойств, для оценки их рыночной стоимости с учетом проведенного анализа рыночной ситуации продовольственных товаров;</p> <p><b>У.5</b> анализировать ценообразующие свойства товаров и услуг и рассчитывать конкурентоспособность;</p> <p><b>У.6</b> выявлять ценообразующие характеристики товаров.</p> <p><b>Иметь навыки и (или) опыт деятельности:</b></p> <p><b>Н.1</b> экспертиз при таможенном оформлении товаров и после выпуска товаров и при расчете конкурентоспособности товаров и услуг;</p> <p><b>Н.2</b> повышения эффективности деятельности различных видов торговых организаций в условиях изменения рыночных показателей;</p> <p><b>Н.3</b> своевременно выявлять ценообразующие характеристики товаров, полученных на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости в механизме взаимодействия покупателей и продавцов;</p> <p><b>Н.4</b> проведения оценки качества и безопасности потребительских товаров.</p>
ПК-11	Умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации	<p><b>Знать:</b></p> <p><b>3.1</b> особенности построения, состав, содержания нормативной документации (ГОСТов, технических регламентов);</p> <p><b>3.2</b> требования нормативной документации к товарной информации однородных групп продовольственных товаров;</p> <p><b>3.3</b> знать требования к маркировке различных групп непродовольственных товаров;</p> <p><b>3.4</b> требования нормативной документации к товарной информации сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров;</p> <p><b>3.5</b> требования нормативной документации к товарной информации зерномучных и плодоовощных товаров;</p> <p><b>3.6</b> требования нормативной документации к товарной информации мясных и рыбных товаров;</p> <p><b>3.7</b> требования нормативной документации к товарной информации кондитерских и вкусовых товаров;</p> <p><b>3.8</b> требования нормативной документации к товарной информации пищевых концентратов и пищевых добавок;</p> <p><b>3.9</b> требования нормативной документации применительно</p>

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

		<p><b>Уметь:</b></p> <p><b>У.1</b> проводить оценку качества любых изделий и материалов с информацией об их физико-химических свойствах и химическом составе;</p> <p><b>У.2</b> определять порядок операций при проведении экспертизы товаров;</p> <p><b>У.3</b> организовывать и проводить таможенные экспертизы различных видов;</p> <p><b>У.4</b> проводить товарную экспертизу при организации в соответствии с нормативной документацией и /или товарами аналогами для подтверждения соответствия в случае идентификационной или иной оценочной деятельности;</p> <p><b>У.5</b> проводить оценочную деятельность;</p> <p><b>У.6</b> применять нормативно закрепленные процедуры подтверждения соответствия в профессиональной деятельности.</p> <p><b>Иметь навыки и (или) опыт деятельности:</b></p> <p><b>Н.1</b> физико-химических методов оценки потребительских свойств товаров;</p> <p><b>Н.2</b> проведения экспертизы качества товаров;</p> <p><b>Н.3</b> проведения процедур оценки соответствия сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров;</p> <p><b>Н.4</b> проведения товарной экспертизы при использовании ассортиментной, квалитметрической и информационной идентификации товара при подтверждении его соответствия и других видов оценочной деятельности;</p> <p><b>Н.5</b> методов и средств оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации.</p>
ПК-13	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><b>Знать:</b></p> <p><b>3.1</b> как осуществляется приемка товаров по количеству, качеству и комплектности;</p> <p><b>3.2</b> требования к перечню и содержанию документов, подтверждающие качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров;</p> <p><b>3.3</b> правила приемки, требования к качеству и безопасности продовольственных товаров;</p> <p><b>3.4</b> технические регламенты, нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность непродовольственных товаров;</p> <p><b>3.5</b> правила приемки, требования к качеству и безопасности различных видов упаковочных материалов и тары для продовольственных товаров;</p> <p><b>3.6</b> требования к качеству и безопасности зерномучных и плодовоовощных товаров;</p> <p><b>3.7</b> требования, предъявляемые к качеству молочных и жировых товаров;</p> <p><b>3.8</b> требования к качеству и безопасности мясных и рыбных товаров;</p> <p><b>3.9</b> правила приемки, требования к качеству и безопасности кондитерских и вкусовых товаров;</p> <p><b>3.10</b> правила приемки, требования к качеству и безопасности пищевых концентратов и пищевых добавок;</p> <p><b>3.11</b> 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><b>3.12</b> требования нормативной документации и порядок приемки животноводческого сырья по количеству и качеству;</p> <p><b>3.13</b> правила приемки, требования к качеству и безопасности продуктов пчеловодства;</p> <p><b>3.14</b> нормативную и техническую документацию по правилам приёмки товаров.</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p><b>У.1</b> объяснять информацию по маркировочным данным;</p> <p><b>У.2</b> проводить анализ документов, подтверждающих качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров;</p> <p><b>У.3</b> устанавливать соответствие качества и безопасности товаров техническим регламентам, стандартам и другим документам;</p> <p><b>У.4</b> проводить приемку продовольственных товаров по количеству и качеству и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам;</p> <p><b>У.5</b> 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><b>У.6</b> проводить приемку зерномучных и плодоовощных товаров и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам;</p> <p><b>У.7</b> устанавливать соответствие качества и безопасности молочных и жировых товаров техническим регламентам, стандартам и другим документам;</p> <p><b>У.8</b> проводить приемку мясных и рыбных товаров и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам;</p> <p><b>У.9</b> проводить приемку кондитерских и вкусовых товаров по количеству и качеству и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам;</p> <p><b>У.10</b> проводить приемку пищевых концентратов и пищевых добавок по количеству и качеству и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам;</p> <p><b>У.11</b> использовать методы идентификации в соответствии с идентификационными особенностями показателей и критериев товара при приемке по количеству и качеству. Устанавливать соответствие их качества и безопасности при использовании технических регламентов, стандартов и других документов;</p> <p><b>У.12</b> проводить приемку сырья животного и растительного происхождения, при профессиональной оценке анатомо-морфологического его строения. Обеспечивать эффективное ис-</p>
--	---

		<p>пользование нормативной документации при проведении товарной экспертизы и идентификации сырья и продуктов животного и растительного происхождения;</p> <p><b>У.13</b> проводить приемку продуктов пчеловодства по количеству и качеству и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам.</p> <p><b>Иметь навыки и (или) опыт деятельности:</b></p> <p><b>Н.1</b> приемки товаров по количеству, качеству и комплектности;</p> <p><b>Н.2</b> принятия решений о соответствии документов, подтверждающих качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров;</p> <p><b>Н.3</b> методов отбора проб товаров;</p> <p><b>Н.4</b> проведения оценки качества однородных групп продовольственных товаров;</p> <p><b>Н.5</b> отбора проб, методов, организации и порядка проведения оценки качества упаковочных материалов и тары для продовольственных товаров;</p> <p><b>Н.6</b> проведения оценки качества зерномучных и плодоовощных товаров;</p> <p><b>Н.7</b> устанавливать соответствие качества и безопасности молочных и жировых товаров техническим регламентам, стандартам и другим документам;</p> <p><b>Н.8</b> проведения оценки качества мясных и рыбных товаров;</p> <p><b>Н.9</b> проведения оценки качества кондитерских и вкусовых товаров;</p> <p><b>Н.10</b> методов отбора проб и порядка проведения оценки качества пищевых концентратов и пищевых добавок;</p> <p><b>Н.11</b> современных методов при проведении ассортиментной, квалиметрической и информационной идентификации в случае приемки товаров по количеству, качеству и комплектности в соответствии с регламентирующими НТД (технические регламенты, стандарты и другие документы);</p> <p><b>Н.12</b> проведения идентификационной оценки в соответствии с анатомо-морфологическим строением сырья животного или растительного происхождения;</p> <p><b>Н.13</b> отбора проб, методов, организации и порядка проведения оценки качества продуктов пчеловодства.</p>
ПК-14	<p>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><b>Знать:</b></p> <p><b>3.1</b> методы контроля за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения потребительских товаров в различной таре;</p> <p><b>3.2</b> основные понятия, термины и их определения к упаковке и маркировке; правила и сроки хранения, транспортирования и реализации товаров, правила выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга; технологические подходы продажи товаров согласно стандартам мерчандайзинга;</p> <p><b>3.3</b> причины и виды потерь при разработке предложений по их предупреждению и сокращению с учетом технологии хранения и транспортирования;</p> <p><b>3.4</b> методы идентификации и оценки качества;</p> <p><b>3.5</b> 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;  <b>3.6</b> правила выкладки товаров в местах продажи;  <b>3.7</b> элементы маркетинг-микс;  <b>3.8</b> направления маркетинговой деятельности  <b>3.9</b> требования к упаковке и маркировке товаров, условиям и срокам их хранения и транспортирования.  <b>Уметь:</b>  <b>У.1</b> различать типы и виды упаковочных материалов и тары для продовольственных товаров;  <b>У.2</b> контролировать нормативные требования к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации продовольственных товаров согласно правилам выкладки товаров в местах продажи использовать стандарты мерчандайзинга;  <b>У.3</b> разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь;  <b>У.4</b> применять практические навыки по оценке затрат на качество;  <b>У.5</b> правильно осуществлять выкладку товаров в местах продажи;  <b>У.6</b> планировать деятельность отдела, осуществляющего функции управления поведением потребителей на предприятии;  <b>У.7</b> осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товарно-материальных ценностей;  <b>У.8</b> оценивать соблюдение требований к упаковке и маркировке товаров.  <b>Иметь навыки и (или) опыт деятельности:</b>  <b>Н.1</b> правил упаковывания основных групп продовольственных товаров;  <b>Н.2</b> нормативного контроля за соблюдением упаковки и маркировки, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров; технологическими элементами использовать стандартов мерчандайзинга;  <b>Н.3</b> организационных способностей разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь;  <b>Н.4</b> определения товарных потерь, способов и средств их снижения;  <b>Н.5</b> грамотно оценивать маркировку и упаковку продовольственных товаров на соответствие требованиям нормативных документов;  <b>Н.6</b> оценки эффективности мерчандайзинга, в том числе ATL- и VTL-рекламы; разрабатывать мероприятия по управлению ассортиментом;  <b>Н.7</b> проведения диагностики процесса принятия решения о покупке;  <b>Н.8</b> выкладки товаров в местах продаж.</p>
ПК-15	<p>умение работать с товаросопроводительными документами, контролировать</p>	<p><b>Знать:</b>  <b>3.1</b> особенности оформления товаросопроводительной документации;  <b>3.2</b> 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><b>3.3</b> товаросопроводительные документы торговых предприятий;</p> <p><b>3.4</b> условия и сроки поставки товаров;</p> <p><b>3.5</b> способы оформления документации по учету торговых операций;</p> <p><b>3.6</b> современные информационные технологии в торговой деятельности;</p> <p><b>3.7</b> состав и содержание товарно-сопроводительной документации;</p> <p><b>3.8</b> основные понятия, термины и их определения при работе с товаросопроводительными документами, контролировать выполнение условий и сроков поставки товаров, оформлять документацию по учету торговых операций, использовать современные информационные технологии в торговой деятельности, проводить инвентаризацию товарно-материальных ценностей;</p> <p><b>3.9</b> транспортную логистику выполнения условий и сроков поставки товаров;</p> <p><b>3.10</b> современные информационные технологии в торговой деятельности в соответствии с технологией хранения и транспортирования товаров; требования к учету товаров и проведению инвентаризацию товарно-материальных ценностей.</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p><b>У.1</b> анализировать товаросопроводительную документацию;</p> <p><b>У.2</b> составлять акты на списание товарных потерь;</p> <p><b>У.3</b> осуществлять связи с поставщиками и потребителями;</p> <p><b>У.4</b> осуществлять контроль за выполнением контрагентами договорных обязательств (условий поставки и транспортирования) для обеспечения надлежащего ассортимента и качества товаров;</p> <p><b>У.5</b> составлять проекты планов материально-технического обеспечения торгового предприятия;</p> <p><b>У.6</b> проводить оперативный учет поступления и реализации товарно-материальных ценностей, контроль наличия материальных ресурсов и продукции на складах;</p> <p><b>У.7</b> управлять процессом документооборота на всех этапах движения товара;</p> <p><b>У.8</b> оформлять первичную документацию по учету торговых операций;</p> <p><b>У.9</b> осуществлять механизацию и автоматизацию торгово-технологического процесса, сокращать применение ручного труда, повышать его производительность, улучшать культуру торговли и обслуживания покупателей, создавать необходимые условия для сохранения качества скоропортящихся товаров с использованием современных способов холодильной обработки;</p> <p><b>У.10</b> работать с товаросопроводительными документами, контролировать выполнение условий и сроков поставки товаров, оформлять документацию по учету торговых операций, использовать современные информационные технологии в торговой деятельности, проводить инвентаризацию товарно-материальных ценностей с учетом определения стандартной продукции и размеров товарных потерь.</p>
--	---	---



		<p><b>Иметь навыки и (или) опыт деятельности:</b></p> <p><b>Н.1</b> работы с товаросопроводительной документацией;</p> <p><b>Н.2</b> работы с нормативно-правовыми документами и законодательными актами;</p> <p><b>Н.3</b> инвентаризации товарно-материальных ценностей;</p> <p><b>Н.4</b> контроля выполнения условий и сроков поставки товаров, оформлять документацию по учету торговых операций, использовать современные информационные технологии в торговой деятельности, проводить инвентаризацию товарно-материальных ценностей;</p> <p><b>Н.5</b> организации транспортной логистики при выполнении условий и сроков поставки товаров;</p> <p><b>Н.6</b> современной информационной технологии в условиях торговых организаций;</p> <p><b>Н.7</b> технологических знаний и приемов при проведении инвентаризации товарно-материальных ценностей.</p>
ПК-16	знание функциональных возможностей торгово-технологического оборудования, способностью его эксплуатировать и организовывать метрологический контроль	<p><b>Знать:</b></p> <p><b>З.1</b> функциональные возможности торгово-технологического оборудования, способность его эксплуатировать и организовывать метрологический контроль; методы изучения и анализа потребительского рынка товаров, формирования спроса и стимулирования сбыта;</p> <p><b>З.2</b> эксплуатационные свойства торгово-технологического оборудования;</p> <p><b>З.3</b> основы метрологического контроля торгово-технологического и испытательного оборудования.</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p><b>У.1</b> организовывать и вести торговый и технологический процесс в магазине;</p> <p><b>У.2</b> изучать и анализировать спрос и разрабатывать предложения по оптимизации торгового ассортимента;</p> <p><b>У.3</b> составлять документы, регламентирующие процедуры метрологического контроля торгово-технологического оборудования.</p> <p><b>Иметь навыки и (или) опыт деятельности:</b></p> <p><b>Н.1</b> торгового обслуживания покупателей;</p> <p><b>Н.2</b> эксплуатации торгово-технологического оборудования;</p> <p><b>Н.3</b> осуществления процедур метрологического контроля торгово-технологического оборудования;</p> <p><b>Н.4</b> анализа спроса и управления ассортиментом товаров в торговом предприятии.</p>

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

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

		<b>Н.10, Н.11, Н.12, Н.13</b>
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	<b>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</b> <b>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</b> <b>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</b>
ПК - 10	Способность выявлять ценообразующие характеристики товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости	<b>Знать: 3.1, 3.2, 3.4, 3.5</b> <b>Уметь: У.1, У.2, У.3, У.4, У.5, У.6</b> <b>Иметь навыки и (или) опыт деятельности: Н.1, Н.2, Н.3, Н.4</b>
ПК-11	Умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации	<b>Знать: 3.1, 3.2, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, 3.8, 3.9, 3.10, 3.11, 3.12</b> <b>Уметь: У.1, У.2, У.3, У.4, У.5, У.6, У.7, У.8</b> <b>Иметь навыки и (или) опыт деятельности: Н.1, Н.2, Н.3</b>
ПК-12	Системное представление о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности	<b>Знать: 3.2, 3.3, 3.4, 3.5</b> <b>Уметь: У.1, У.2, У.4, У.5</b> <b>Иметь навыки и (или) опыт деятельности: Н.1, Н.2, Н.4, Н.5</b>
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	<b>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</b> <b>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</b> <b>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</b>
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	<b>Знать: 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, 3.8, 3.9</b> <b>Уметь: У.1, У.2, У.3, У.5, У.7, У.8</b> <b>Иметь навыки и (или) опыт деятельности: Н.1, Н.2, Н.3, Н.5, Н.8</b>
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,	<b>Знать: 3.3, 3.4, 3.7,</b> <b>Уметь: У.1</b> <b>Иметь навыки и (или) опыт деятельности: Н.1</b>

	проводить инвентаризацию товарно-материальных ценностей	
ПК-16	знание функциональных возможностей торгово-технологического оборудования, способностью его эксплуатировать и организовывать метрологический контроль	<b>Знать: З.3</b> <b>Уметь: У.2</b> <b>Иметь навыки и (или) опыт деятельности: Н.4</b>

## **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: <a href="http://znanium.com/go.php?id=354035">http://znanium.com/go.php?id=354035</a> >.	ЭИ
2	Николаева М.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров /М.А. Николаева. - Москва: НОРМА ИНФРА-М. - Часть 1.-2014 <URL: <a href="http://znanium.com/go.php?id=452675">http://znanium.com/go.php?id=452675</a> >.	ЭИ
3	Николаева М.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров /М.А. Николаева. - Москва: НОРМА ИНФРА-М. - Часть 2. - 2014. - С. 192 <URL: <a href="http://znanium.com/go.php?id=1045612">http://znanium.com/go.php?id=1045612</a> >.	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	<u>Елисеева, Людмила Геннадьевна</u> Товароведение однородных групп продовольственных товаров. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2021. - 930 с. — ISBN 978-5-394-01955-5. - <URL: <a href="http://znanium.com/go.php?id=511978">http://znanium.com/go.php?id=511978</a> >.	ЭИ
6	Товароведение и экспертиза потребительских товаров [электронный ресурс]: Учебник / Шевченко. - 2, перераб. и доп. - Москва: Издательский Дом "ИНФРА-М", 2012. - 752 с.<URL: <a href="http://znanium.com/go.php?id=303951">http://znanium.com/go.php?id=303951</a> >.	ЭИ
7	<u>Панкратов Ф.Г.</u> Коммерческая деятельность / Ф.Г. Панкратов, Н.Ф. Солдатова.- Москва: Дашков и К, 2020.- 500 с.	ЭИ

	<URL: <a href="http://znanium.com/go.php?id=317391">http://znanium.com/go.php?id=317391</a> >	
8	<a href="#">Половцева Ф.П.</a> Коммерческая деятельность [электронный ресурс]: Учебник / Половцева. — Москва: Издательский Дом "ИНФРА-М", 2014 .— 248 с. — ISBN 978-5-16-002274-1 .— <URL: <a href="http://znanium.com/go.php?id=376841">http://znanium.com/go.php?id=376841</a> >	ЭИ
9	<a href="#">Иванов Г.Г.</a> Коммерческая деятельность/ Иванов, Холин.- Москва; Москва: Издательский Дом "ФОРУМ": Издательский Дом "ИНФРА-М", 2012 .- 384 с <URL: <a href="http://znanium.com/go.php?id=254003">http://znanium.com/go.php?id=254003</a> >	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: <a href="http://znanium.com/go.php?id=329767">http://znanium.com/go.php?id=329767</a> >.	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: <a href="http://znanium.com/go.php?id=1093685">http://znanium.com/go.php?id=1093685</a> >.	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: <a href="http://znanium.com/go.php?id=1043393">http://znanium.com/go.php?id=1043393</a> >.	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: <a href="http://znanium.com/go.php?id=317391">http://znanium.com/go.php?id=317391</a> >.	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: <a href="https://e.lanbook.com/book/92617">https://e.lanbook.com/book/92617</a> > .— <URL: <a href="https://e.lanbook.com/img/cover/book/92617.jpg">https://e.lanbook.com/img/cover/book/92617.jpg</a> >.	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: <a href="http://catalog.vsau.ru/elib/books/b148552.pdf">http://catalog.vsau.ru/elib/books/b148552.pdf</a> >	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: <a href="https://e.lanbook.com/book/134329">https://e.lanbook.com/book/134329</a> > .	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: <a href="http://catalog.vsau.ru/elib/books/b127179.pdf">http://catalog.vsau.ru/elib/books/b127179.pdf</a> >.	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: <a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=516016">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=516016</a>	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: <a href="http://znanium.com/go.php?id=1036535">http://znanium.com/go.php?id=1036535</a> >	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: <a href="http://catalog.vsau.ru/elib/books/b94024.pdf">http://catalog.vsau.ru/elib/books/b94024.pdf</a> >.	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: <a href="http://znanium.com/go.php?id=430491">http://znanium.com/go.php?id=430491</a> >.	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: <a href="http://znanium.com/go.php?id=511978">http://znanium.com/go.php?id=511978</a> >.	ЭИ
23	Товароведение и экспертиза потребительских товаров [электронный ресурс]: Учебник / Шевченко. - 2, перераб. и доп. - Москва: Издательский Дом "ИНФРА-М", 2012. - 752 с. <URL: <a href="http://znanium.com/go.php?id=303951">http://znanium.com/go.php?id=303951</a> >.	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: <a href="http://znanium.com/go.php?id=209023">http://znanium.com/go.php?id=209023</a> >.	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: <a href="http://znanium.com/go.php?id=511978">http://znanium.com/go.php?id=511978</a> >.	
28	Товароведение и экспертиза потребительских товаров [электронный ресурс]: Учебник / Шевченко. - 2, перераб. и доп. - Москва: Издательский Дом "ИНФРА-М", 2012. - 752 с. <URL: <a href="http://znanium.com/go.php?id=303951">http://znanium.com/go.php?id=303951</a> >.	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: <a href="http://znanium.com/go.php?id=415542">http://znanium.com/go.php?id=415542</a> >.	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: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1149631">https://znanium.com/catalog/product/1149631</a> . – 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). — <a href="http://www.dx.doi.org/10.12737/7207">www.dx.doi.org/10.12737/7207</a> . - ISBN 978-5-16-009974-3. - Текст: электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1013471">https://znanium.com/catalog/product/1013471</a> . – 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: <a href="https://znanium.com/catalog/product/984065">https://znanium.com/catalog/product/984065</a> . – 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: <a href="https://e.lanbook.com/book/135247">https://e.lanbook.com/book/135247</a> . — 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). — <a href="http://www.dx.doi.org/10.12737/740">www.dx.doi.org/10.12737/740</a> . - ISBN 978-5-16-006916-6. - Текст электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1068801">https://znanium.com/catalog/product/1068801</a> . – 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: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1044419">https://znanium.com/catalog/product/1044419</a> – 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 <a href="http://www.znanium.com">http://www.znanium.com</a> ]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1009032">https://znanium.com/catalog/product/1009032</a> . – 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 <a href="http://www.znanium.com">http://www.znanium.com</a> ]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — <a href="http://www.dx.doi.org/10.12737/7685">www.dx.doi.org/10.12737/7685</a> . - ISBN 978-5-16-009477-9. - Текст: электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1009032">https://znanium.com/catalog/product/1009032</a> . – 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: <a href="https://e.lanbook.com/book/69876">https://e.lanbook.com/book/69876</a> . — 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] <a href="http://catalog.vsau.ru/elib/books/b108516.pdf">http://catalog.vsau.ru/elib/books/b108516.pdf</a> .	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: <a href="http://znanium.com/go.php?id=513880">http://znanium.com/go.php?id=513880</a> >.	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: <a href="http://znanium.com/go.php?id=942771">http://znanium.com/go.php?id=942771</a> >.	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: <a href="http://znanium.com/go.php?id=952157">http://znanium.com/go.php?id=952157</a> >.	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: <a href="http://znanium.com/go.php?id=1023804">http://znanium.com/go.php?id=1023804</a> >	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: <a href="http://znanium.com/go.php?id=1091800">http://znanium.com/go.php?id=1091800</a> >.	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: <a href="http://znanium.com/go.php?id=400300">http://znanium.com/go.php?id=400300</a> >.	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: <a href="http://znanium.com/go.php?id=405186">http://znanium.com/go.php?id=405186</a> >.	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», Деркач 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](http://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](http://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 контролирующие 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
Колобаева А.А., председатель методической комиссии ФТТ  	20.06.2023, протокол №10	Нет  Программа актуализирована на 2023-2024 учебный год	Нет