

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

**Кафедра товароведения и экспертизы товаров**

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой



Дерканосова Н.М.

«30» августа 2017 г.

**Фонд оценочных средств**

**для Б.3 Государственная итоговая аттестация  
для направления 38.03.07 Товароведение профиль Товароведение и экспертиза в сфере  
производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров**

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

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

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

ПК-13	Умение проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам		+
ПК-14	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		+
ПК-15	Умение работать с товаросопроводительными документами, контролировать выполнение условий и сроков поставки товаров, оформлять документацию по учету торговых операций, использовать современные информационные технологии в торговой деятельности, проводить инвентаризацию товарно-материальных ценностей		+
ПК-16	Знание функциональных возможностей торгово-технологического оборудования, способностью его эксплуатировать и организовывать метрологический контроль		+

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

### 2.1 Шкала академических оценок освоения дисциплины

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

## 2.2 Итоговая аттестация

Индекс	Планируемые результаты	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
			Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ОК-1	<p><b>Знать:</b> основные этапы развития мировой философской мысли, важнейшие школы и учения выдающихся философов;</p> <p>- основные мировоззренческие позиции;</p> <p><b>Уметь:</b> - обосновывать свою мировоззренческую позицию относительно решения актуальных проблем человеческого бытия;</p> <p>- выражать мировоззренческие позиции в философских терминах;</p> <p><b>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</b> аргументации своей мировоззренческой позиции;</p> <p>- владения базовыми философскими категориями на уровне понимания и свободного воспроизведения.</p>	Защита ВКР	3.2	3.2	3.2
ОК-2	<p><b>Знать:</b> - закономерности и этапы исторического процесса, основные события и процессы мировой и отечественной истории;</p> <p><b>Уметь:</b> - анализировать и оценивать факты, явления и события, раскрывать причинно-следственные связи между ними;</p> <p><b>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</b> - владения категориальным аппаратом по истории, базовыми социально-экономическими категориями и понятиями на уровне понимания и свободного воспроизведения.</p>	Защита ВКР	3.2	3.2	3.2
ОК-3	<p><b>Знать:</b> - 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>Уметь:</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>	Защита ВКР	3.2	3.2	3.2

	<b>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</b> - экономических методов анализа поведения потребителей, производителей, собственников ресурсов и государства.				
ОК-4	<p><b>Знать:</b> - систему отечественного законодательства; основные положения международных документов и договоров, Конституции РФ, других основных нормативно-правовых документов; механизмы применения основных нормативно-правовых актов; тенденции законодательства и судебной практики;</p> <p>- понятийный и категориальный аппарат права и законодательства, основные правовые теоретические конструкции, особенности основных отраслей и институтов права.</p> <p><b>Уметь:</b> оперативно находить нужную информацию в международных документах, нормативно-правовых актах, рекомендательных документах, грамотно её использовать; принимать адекватные решения при возникновении критических, спорных ситуаций;</p> <p>- работать с нормативно-правовым материалом, использовать и извлекать всю необходимую для решения проблемы информацию.</p> <p><b>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</b> в области первичного анализа правовых документов и их применения в различных сферах деятельности;</p> <p>- в применения правовых знаний в текущей профессиональной деятельности.</p>	Защита ВКР	3.2	3.2	3.2
ОК-5	<p><b>Знать:</b> - лексический минимум в объеме 4000 учебных лексических единиц общего и терминологического характера;</p> <p>- грамматический строй иностранного языка и лексические единицы в объеме, позволяющем студенту участвовать в повседневном общении на иностранном языке, читать оригинальную литературу по специальности для получения информации;</p> <p>- особенности функционирования и развития современного русского литературного языка;</p> <p>- нормы и стили современного русского литературного языка;</p> <p>- основы ораторского искусства.</p> <p><b>Уметь:</b> - использовать полученные иноязычные знания в общекуль-</p>	Защита ВКР	3.2	3.2	3.2

<p>турных и профессиональных целях на основе сформированных навыков чтения, говорения, аудирования и письма;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ориентироваться в различных речевых ситуациях, учитывать, кто, кому, что, с какой целью, где и когда говорит (пишет);</li> <li>- адекватно реализовывать свои коммуникативные намерения;</li> <li>- 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.;</li> </ul> <p><b>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</b> владения иностранным языком в объеме, необходимом для получения информации из зарубежных источников;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- коммуникативной компетенции, достаточной для дальнейшей учебной деятельности, для изучения зарубежного опыта в профилирующей области, а также для деловых международных контактов;</li> <li>- владения 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;</li> <li>- 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;</li> <li>- жанров 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; профессионально значимыми письменными - жанрами, знание которых позволяет составлять официальные письма,</li> </ul>				
--	--	--	--	--

	служебные записки, постановления, решения собраний, рекламные объявления, инструкции, писать информационные и критические заметки в газету, править (редактировать) написанное.				
ОК-6	<p><b>Знать:</b> - основные концепции историков на причины и последствия войн, крупных социальных движений, их влияние на геополитическое положение России, направления и события внешней политики Российского государства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- своеобразие философии как формы духовной культуры, специфику научной, философской и религиозной картин мира;</li> <li>- цели, значение, функции управления как вида деятельности;</li> <li>- основные теории мотивации персонала;</li> <li>- этнические, национальные, расовые и конфессиональные особенности народов мира</li> <li>- специфику этнических культур в соотнесении с историческими процессами данной страны;</li> <li>- основные мировоззренческие позиции;</li> <li>- типы, виды, формы и модели межкультурной и деловой коммуникации;</li> <li>- особенности вербального и невербального поведения представителей разных социальных групп и культур;</li> <li>- признаки коллектива и команды; основные принципов работы в коллективе; особенности вербального и невербального поведения представителей; объективные и субъективные барьеры общения;</li> <li>- 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;</li> <li>- классификацию потребителей;</li> <li>- понимать становление научной концепции поведения потребителей;</li> <li>- принципы планирования поведения потребителей</li> <li>- методику проведения анализа спроса и предложения</li> <li>- направления стимулирования сбыта и оптимизации товарного ассорти-</li> </ul>	Защита ВКР	3.2	3.2	3.2



<p>тимента.</p> <p><b>Уметь:</b> - осмысливать новые реалии современной отечественной истории с учетом культурных и исторических традиций России;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять полученные знания при решении профессиональных задач, организации межлических отношений в сферах производства, управленческой деятельности и бизнеса;</li> <li>- управлять конфликтными ситуациями;</li> <li>- вовремя обнаруживать проблему, четко ставить задачи по ее разрешению;</li> <li>- умеет адекватно воспринимать и анализировать культурные традиции и обычаи стран и народов</li> <li>- предупреждать и регулировать конфликтные ситуации</li> <li>- анализировать особенности проявления различных культурных традиций и профессиональных различий;</li> <li>- выражать мировоззренческие позиции в философских терминах;</li> <li>- адаптироваться в социуме, выбирать оптимальную стратегию поведения в конфликтных ситуациях;</li> <li>- организовывать процесс эффективной работы коллектива, команды; подчинять личные интересы общей цели; моделировать возможные ситуации общения между представителями различных групп и культур;</li> <li>- выстраивать отношения в коллективе как малой группы общества, опираясь на полученные знания;</li> <li>- уметь анализировать социально-психологические явления, возникающие в организации при работе с коллегами;</li> <li>- моделировать поведение потребителей, понимать и управлять воздействием основных внешних и внутренних факторов, определяющих потребительское поведение.</li> </ul> <p><b>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</b> - владения культурой мышления, способностью к общению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знаний об условиях формирования личности, ее свободы и ответственности;</li> </ul>				
---	--	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- вербальной и невербальной коммуникации;</li> <li>- бесконфликтной работы и толерантного поведения с потребителями;</li> <li>- владения знаниями об основных культурных достижениях различных стран в прошлом и настоящем для понимания и свободного воспроизведения;</li> <li>- аргументации своей мировоззренческой позиции;</li> <li>- осуществления эффективного взаимодействия с представителями различных социальных групп и культур, основанного на принципах партнерских отношений;</li> <li>- преодоления барьеров межкультурного общения и его оптимизация;</li> <li>- организации групповой и коллективной деятельности для достижения общих целей трудового коллектива;</li> <li>- толерантного поведения, основанного на знании социологических теорий личности, а также уважении ее прав и свобод;</li> <li>- межличностной кооперации и создания атмосферы сотрудничества в профессиональной деятельности;</li> <li>- навыки управления поведением потребителей.</li> </ul>				
ОК-7	<p><b>Знать:</b> - сущность сознания, его взаимоотношение с бессознательным, роль сознания в формировании личности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- информационные источники (словари и справочники по русскому языку, сайты Интернет и т.п.), где можно найти необходимую информацию по изучаемой дисциплине;</li> <li>- сущность процесса культурогенеза;</li> <li>- содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности;</li> </ul>	Защита ВКР	3.2	3.2	3.2

---

	<ul style="list-style-type: none"><li>- социологические концепции личности, систему социальных статусов и ролей, теории лидерства и элит, понимать свои индивидуальные особенности, цели и действия;</li><li>- характеристику потребительских свойств, показателей качества и дефектов продовольственных товаров.</li></ul> <p><b>Уметь:</b> правильно интерпретировать с точки зрения современной гуманистической философии смысл социальных и духовных проблем современной жизни;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- применять понятийно-категориальный аппарат, основные законы экономики в профессиональной деятельности; - ориентироваться в мировом экономическом процессе, анализировать экономические процессы и явления, происходящие в обществе;</li><li>- извлекать необходимую информацию из различных информационных источников (библиографические данные, дидактический материал и т.п.); использовать найденную информацию в учебном процессе;</li><li>- ориентироваться в способах приобретения, хранения и передачи социального опыта, базисных ценностей культуры;</li><li>- самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированной для выполнения профессиональной деятельности;</li><li>- планировать цели и устанавливать приоритеты при выборе способов принятия решений с учетом условий, средств, личностных возможностей и временной перспективы достижения; осуществления деятельности; самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированной для выполнения профессиональной деятельности;</li><li>- 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;</li><li>- пользоваться нормативной документацией, регламентирующей качество и безопасность продовольственных товаров.</li></ul>				
--	---	--	--	--	--

	<p><b>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</b> владения философско-этическими знаниями при решении проблем назначения человека и смысла его жизни;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экономических методов анализа поведения потребителей, производителей, собственников ресурсов и государства;</li> <li>- использования в учебном процессе дополнительный материал по изучаемой дисциплине, найденный в различных информационных источниках;</li> <li>- владения категориальным аппаратом по культурологии, базовыми знаниями о достижениях культуры на уровне понимания и свободного воспроизведения;</li> <li>- использования технологий организации процесса самообразования; самоконтроля и самооценки деятельности;</li> <li>- саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности;</li> <li>- технологий организации процесса самообразования;</li> <li>- приемов целеполагания во временной перспективе,</li> <li>- способов планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности;</li> <li>- приемов саморазвития и самореализации в профессиональной и других сферах деятельности;</li> <li>- по поиску необходимой информации для решения учебных задач, а также по использованию приёмов и методов анализа функционирования социально-политических институтов, процессов и отношений;</li> <li>- основных положений нормативных и правовых документов;</li> <li>- правилами проведения идентификации товаров.</li> </ul>				
--	---	--	--	--	--

ОК-8	<p><b>Знать:</b> - теоретические основы физической культуры и здорового образа жизни;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технику безопасности на занятиях физической культурой и спортом в учебное и свободное время;</li> <li>- способы контроля, оценки физического развития и физической подготовленности;</li> <li>- основы организации и проведения массовых физкультурно-оздоровительных мероприятий;</li> <li>- физиологические основы физической культуры;</li> <li>- место двигательной активности в жизни человека.</li> <li>- методы и средства физической культуры.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b> - использовать приобретенные знания в области физической культуры и спорта для достижения жизненных и профессиональных целей.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять работу с научной учебно-методической литературой по учебной дисциплине «Физическая культура»;</li> <li>- подбирать и анализировать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.</li> </ul> <p><b>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владения основными приемами самоконтроля;</li> <li>- владения основными понятиями и терминами, относящимися к сфере физкультурной деятельности;</li> <li>- владения методами и средствами физической культуры для оптимизации работоспособности и формированию здорового образа жизни.</li> </ul>	Защита ВКР	3.2	3.2	3.2

ОК-9	<p><b>Знать:</b> правовые, нормативно-технические и организационные основы безопасности жизнедеятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы физиологии и рациональные условия деятельности;</li> <li>- последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов, их идентификацию;</li> <li>- определение и классификацию чрезвычайных ситуаций техногенного и природного характера и причины их возникновения;</li> <li>- средства и методы повышения технической и экологической безопасности систем и технологических процессов;</li> <li>- 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;</li> <li>- методику прогнозирования чрезвычайных ситуаций;</li> <li>- основные природные и техногенные опасности, их свойства и характеристики;</li> <li>- характер воздействия вредных и опасных факторов на человека и природную среду, методы и способы защиты от них;</li> <li>- теоретические основы безопасности жизнедеятельности при ЧС;</li> <li>- возможные последствия аварий, катастроф, стихийных бедствий;</li> <li>- воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов и приемы первой помощи;</li> <li>- методы защиты населения при ЧС.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить контроль параметров производственной среды и уровня отрицательных воздействий на организм человека, устанавливать их соответствие нормативным требованиям;</li> <li>- эффективно применять средства защиты от отрицательных воздействий;</li> <li>- разрабатывать мероприятия по повышению безопасности производственной деятельности и осуществлять безопасную и экологически обоснованную эксплуатацию производственных систем и объектов;</li> </ul>	Защита ВКР	3.2	3.2	3.2
------	--	------------	-----	-----	-----

<p>- осуществлять планирование эвакуации и рассредоточения, уметь учитывать особенности проведения эвакуации и своевременно осуществлять приведение защитных сооружений в эксплуатационную готовность;</p> <p>- проводить и разрабатывать мероприятия по защите персонала в чрезвычайных ситуациях;</p> <p>- идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать риск их реализации;</p> <p>- принимать решения по целесообразным действиям в ЧС;</p> <p>- распознавать жизненные нарушения при неотложных состояниях и травмах;</p> <p>- принимать решения по целесообразным действиям в ЧС;</p> <p>- выбирать методы защиты от вредных и опасных факторов ЧС;</p> <p>- оказывать первую помощь пострадавшим.</p> <p><b>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</b></p> <p>- самостоятельной работы, самоорганизации и организации выполнения поручений;</p> <p>- защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий катастроф, стихийных бедствий;</p> <p>- исследования причин возникновения чрезвычайных ситуаций техногенного, природного и военного характера;</p> <p>- 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>- владения понятийно-терминологическим аппаратом в области безопасности жизнедеятельности;</p> <p>- методов защиты производственного персонала и населения при возникновении ЧС;</p> <p>- приемов оказания первой помощи пострадавшим в ЧС и экстремальных ситуациях.</p>				
---	--	--	--	--

ОПК-1	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные этапы развития мировой философской мысли, важнейшие школы и учения выдающихся философов;</li> <li>социальную значимость своей будущей профессии; права и обязанности субъектов профессиональной деятельности;</li> <li>- социальную значимость своей будущей профессии; права и обязанности субъектов профессиональной деятельности;</li> <li>- принципы публичного выступления и работы с научными текстами; лексический минимум в объеме, необходимом для работы с профессиональной литературой и осуществления взаимодействия на иностранном языке;</li> <li>- 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;</li> <li>- принципы постановки целей и выработки стратегий по их достижению; основы управления персоналом организации; отечественный и зарубежный опыт управления;</li> <li>- 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;</li> <li>- закономерности и этапы исторического процесса, основные достижения и процессы мировой и отечественной культуры;</li> <li>- основные принципы саморазвития личности;</li> <li>- характеристики и механизмы процессов саморазвития и самореализации личности о социальной значимости своей будущей профессии;</li> <li>- основные положения по документированию управленческой деятельности;</li> <li>- социальную значимость анатомо-морфологических знаний для формирования общего представления структуры внутреннего и внешнего строения сырья животного и растительного происхождения;</li> </ul>	Защита ВКР	3.2	3.2	3.2
-------	---	------------	-----	-----	-----



<ul style="list-style-type: none"> <li>- социальную значимость проведения сенсорного анализа; характеристику и свойства веществ, влияющих на окраску, запах, вкус продовольственных товаров;</li> <li>- социальную значимость рынка продовольственных товаров; методы исследования, анализа и прогнозирования товарных рынков и товарного ассортимента;</li> <li>- социальную значимость при проведении товароведно-экономической экспертизы рынков; методы исследования, анализа и прогнозирования товарных рынков и товарного ассортимента;</li> <li>- понятие деятельности, профессиональной деятельности, профессионала, о путях профессионального становления личности;</li> <li>- социальную значимость мерчендайзинга;</li> <li>- социальную значимость учебной практики</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обосновывать свою мировоззренческую позицию относительно решения актуальных проблем человеческого бытия;</li> <li>воспроизводить, обобщать, анализировать новую информацию, направленную на саморазвитие и повышение квалификации в области профессиональной деятельности;</li> <li>- последовательно и грамотно формулировать и высказывать свои мысли; пользоваться иностранным языком, навыками устной и письменной речи;</li> <li>- определять линии профессионального роста на основе норм права;</li> <li>- 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;</li> <li>- охарактеризовать особенности исполнения услуг различными предприятиями сервиса; проследить жизненный цикл услуги; выделять основные психологические особенности потребителя; описать модель выбора и приобретения услуги потребителем;</li> </ul>				
---	--	--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать основные культурные эпохи и стили, соотношение традиций и инноваций, национального и общечеловеческого в культуре, роль культуры в человеческой жизнедеятельности;</li> <li>- анализировать основные культурные эпохи и стили, соотношение традиций и инноваций, национального и общечеловеческого в культуре, роль культуры в человеческой жизнедеятельности;</li> <li>- повышать свою квалификацию;</li> <li>- реализовывать личностные способности, творческий потенциал в различных видах деятельности;</li> <li>- документировать личную и управленческую деятельность; применять современные технологии в процессе документации;</li> <li>- использовать знания представлений о структуре внутреннего и внешнего строения, сырья животного и растительного происхождения в области анатомо-морфологического и гистологического строения сырья;</li> <li>- проводить сенсорный анализ продовольственных товаров;</li> <li>- проводить классификацию и анализ различных групп товаров и услуг;</li> <li>- осуществлять психологический анализ профессиональной деятельности, намечать пути профессионального саморазвития;</li> <li>- проводить рациональную планировку торгового зала для создания микроклимата продаж и атмосферы магазина.</li> </ul> <p><b>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владения базовыми философскими категориями на уровне понимания и свободного воспроизведения;</li> <li>- воспроизведения, обобщения, анализа новой информации нацеленной на саморазвитие и повышение квалификации в области профессиональной деятельности;</li> <li>- ориентации в профессиональных источниках информации (журналы, сайты, образовательные порталы);</li> <li>- методологических основ теории коммуникации;</li> <li>- решения профессиональных проблем на правовой основе, получать актуальную правовую информацию из информационно-правовых баз Консультант+ и Гарант;</li> </ul>				
--	--	--	--	--

---

<ul style="list-style-type: none"><li>- разрабатывать и осваивать мероприятия, направленные на повышение своей квалификации;</li><li>- 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;</li><li>- усвоения культурных достижений республики, края, области, района;</li><li>- навыки саморазвития в своей будущей профессии;</li><li>- использования приемов саморазвития и самореализации в профессиональной и других сферах деятельности;</li><li>- выполнения документирования планово-справочной и аналитической работы;</li><li>- анатомо-морфологического анализа и гистологического старения; способностью использовать знания о структуре внутреннего и внешнего строения, сырья животного и растительного происхождения;</li><li>- вкусовой, обонятельной, цветоразличительной и тактильной чувствительности;</li><li>- работы с нормативными документами и законодательными актами в области товароведно-экономической экспертизы рынка;</li><li>- самостоятельного овладения новыми знаниями в области менеджмента качества;</li><li>- при формировании планировки торгового зала магазина различного уровня.</li></ul>				
--	--	--	--	--

ОПК-2	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях в области организации и управления коммерческой деятельностью;</li> <li>- основные процедуры при контроле и экспертизе качества товаров;</li> <li>- структуру и правовую основу, организационно-правовые формы торговых предприятий; основные институты трудового и административного права, порядок рассмотрения споров в сфере экономики;</li> <li>- 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;</li> <li>- основные понятия, принципы, методы организации и управления торговым предприятием в современных условиях;</li> <li>- сущность, принципы и функции управленческого решения;</li> <li>- общий процесс принятия организационно-управленческих решений в стандартных и нестандартных ситуациях, возникающих в маркетинговой деятельности предприятия;</li> <li>- способность находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готовностью нести за них ответственность при проведении маркетинговых исследованиях товаров и услуг;</li> <li>- понятие руководителя, стили управления, методы влияния и воздействия;</li> <li>- организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях в области организации и управления мерчендайзингом.</li> </ul>	Защита ВКР	3.2	3.2	3.2
-------	--	------------	-----	-----	-----

<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- формировать формы обслуживания покупателей, управлять товарными запасами, выстраивать организационную систему товароснабжения и управления персоналом в стандартных и нестандартных ситуациях;</li><li>- находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях в области организации и управления коммерческой деятельностью;</li><li>- налаживать работу с поставщиками и анализировать рекламации по качеству товаров;</li><li>- выстраивать управления персоналом на нормах трудового права, формировать собственную активную гражданскую позицию, быть полноправным членом демократического общества;</li><li>- 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;</li><li>- находить организационно-управленческие решения в условиях неопределенности и риска; учитывать последствия управленческих решений;</li><li>- находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях по различным элементам комплекса маркетинга предприятия;</li><li>- 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;</li><li>- ориентироваться в организационно-управленческих ситуациях;</li><li>- находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях в области организации и управления мерчендайзингом.</li></ul>				
---	--	--	--	--

---

<p><b>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- в операциях товародвижения, в управлении персоналом торговой организации;</li><li>- находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях в области организации и управления коммерческой деятельностью;</li><li>- владения знаниями о качестве товаров, положениями о работе с поставщиками;</li><li>- 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;</li><li>- принимать правильные решения в наиболее сложных, критических ситуациях - основными методами и приёмами организации и управления торговыми предприятиями современных форматов;</li><li>- применения способов и технологий разработки управленческих решений;</li><li>- владения культурой мышления, быть способным к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения, коммуникативными способностями организационно-управленческом решении стандартных и нестандартных ситуациях, при проведении маркетинговых исследованиях товаров и услуг;</li><li>- оценки результатов и последствий принятого управленческого решения;</li><li>- находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях в области организации и управления мерчендайзингом.</li></ul>				
---	--	--	--	--

ОПК-3	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> <li>- нормативные документы и правовые акты в товароведной деятельности;</li> <li>- основные нормативные документы, регулирующие безопасность продовольственных и непродовольственных товаров;</li> <li>- нормативно-правовые акты в коммерческой деятельности;</li> <li>- основные понятия, термины и их определения в области товарного менеджмента;</li> <li>- Конституцию, основные отраслевые источники: Трудовой Кодекс, Гражданский Кодекс;</li> <li>- требования нормативно-правовых актов при проведении процедуры идентификации товаров с целью выявления соответствия товаров с нормативно-правовой документацией;</li> <li>- нормативно-правовые акты в области микробиологического анализа качества и безопасности однородных групп товаров и проведения санитарных мероприятий с учетом гигиенической оценки;</li> <li>- основные понятия, принципы, методы организации и управления торговым предприятием в современных условиях;</li> <li>- 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;</li> <li>- требования нормативно-правовых актов, регламентирующие особенности анатомического, морфологического и гистологического строения сырья животного и растительного происхождения;</li> </ul>	Защита ВКР	3.2	3.2	3.2
-------	---	------------	-----	-----	-----

---

<ul style="list-style-type: none"><li>- нормативно-правовые акты при проведении дегустации продовольственных товаров применительно проведения сенсорного анализа качества пищевых продуктов;</li><li>- нормативно-техническую документацию на сырье животного происхождения;</li><li>- требования нормативной документации к маркировке, упаковке, показателям качества,</li><li>- нормативно-правовые акты в рекламной деятельности;</li><li>- нормативно-правовые акты и документы в области пищевых и биологически активных добавок.</li></ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 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;</li><li>- использовать нормативно-правовые акты в товароведной деятельности;</li><li>- 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 нормативами и правилами (СНиП), гигиеническими нормативами (ГН), санитарными правилами (СП), методическими указаниями (МУ, МУК), стандартами и др.</li><li>- использовать нормативно-правовые акты в коммерческой деятельности;</li><li>- работать с нормативной и технической документацией в области товарного менеджмента</li><li>- толковать и применять законы и иные нормативно-правовые акты в сфере производства, товародвижения и реализации товаров;</li></ul>				
--	--	--	--	--



<p>- ориентироваться в системе законодательства и нормативных правовых актов, регламентирующих сферу профессиональной деятельности;</p> <p>- пользоваться нормативно-правовыми актами регламентирующих требования к проведению идентификации товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции;</p> <p>- использовать необходимые нормативно-правовые акты в микробиологическом анализе качества и безопасности однородных групп товаров и санитарно-гигиенической оценке;</p> <p>- организовывать торгово-технологический процесс в торговых предприятиях различных форматов</p> <p>- составлять и оформлять документы по основе ГОСТов; организовывать работу с документами в организации;</p> <p>- пользоваться необходимыми нормативно-правовыми актами, а также справочной, нормативной документацией, регламентирующей особенности анатомического и морфологического строения сырья растительного и животного происхождения;</p> <p>- использовать нормативно-правовые акты при проведении дегустации продовольственных товаров;</p> <p>- пользоваться научно-технической документацией при приемке, проведении оценки качества животноводческого сырья;</p> <p>- использовать нормативно-правовые акты в рекламной деятельности;</p> <p>- использовать полученные знания, с целью формирования оценки качества системы менеджмента и продукции;</p> <p>- 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>- в применении в профессиональной деятельности надлежащих и эффективных правовых средств, 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;</p>				
---	--	--	--	--

---

<ul style="list-style-type: none"><li>- проявления гражданской позиции, легитимными средствами отстаивания и защиты своих конституционных прав в стандартных и нестандартных социально-производственных ситуациях;</li><li>- навыки использования общеправовых знаний в области товароведения;</li><li>- работы с нормативно-правовыми документами и законодательными актами;</li><li>- работы с нормативной и технической документацией в области оценки риска здоровью и угрозе экологии человека;</li><li>- современных методов исследования основополагающих характеристик товаров знаниями;</li><li>- применения норм гражданского и трудового права в своей профессиональной деятельности</li><li>- поиска необходимых нормативных и законодательных документов и навыки работы с ними в профессиональной деятельности.</li><li>- владения требованиями нормативно-правовых актов при проведении идентификации и выявлению фальсифицированной и контрафактной продукции;</li><li>- владения требованиями нормативно-правовых актов при проведении микробиологического анализа и санитарно-гигиенического контроля качества и безопасности однородных групп товаров и санитарно-гигиенической оценке;</li><li>- основных методов и приёмов организации и управления торговыми предприятиями современных форматов;</li><li>- навыки ведения делопроизводственного процесса, включающего оформление, движение документов, контроль исполнения;</li><li>- владения требованиями нормативно-правовых актов применительно строения сырья животного и растительного происхождения;</li><li>- работы с нормативно-правовыми документами и законодательными актами;</li><li>- работы с нормативно-технической документацией при приемке, экспертизе качества сельскохозяйственного сырья;</li></ul>				
--	--	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владения методикой составления обзоров по вопросам в области управления качеством;</li> <li>- работы с нормативно-правовыми документами и законодательными актами в области пищевых и биологически активных добавок.</li> </ul>				
ОПК-4	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- роль науки в развитии цивилизации, ее исторические типы, структуру и эволюцию форм и методов научного познания;</li> <li>- 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;</li> <li>- принципы экономической теории, теорию экономического выбора, альтернативную стоимость благ, модели экономического поведения человека, основные экономические институты;</li> <li>- экономические законы производства: спроса и предложения, рыночного ценообразования, возрастающих альтернативных издержек, убывающей отдачи, убывающей предельной полезности;</li> <li>- основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук;</li> <li>- культурные нормы в иностранном социуме;</li> <li>- основные направления правового регулирования экономической сферы общества, основы функционирования гражданского общества, основные принципы правового и социального государства;</li> <li>- научно-обоснованную систему взаимосвязанных социально-экономических показателей;</li> <li>- организационно-экономический механизм хозяйствования; механизм управления процессом производства продукции;</li> <li>- нравственно-этические нормы в сфере профессиональной деятельности;</li> </ul>	Защита ВКР	3.2	3.2	3.2

<p>- сущность и содержание социальных и политических явлений и процессов, противоречий и тенденций, их последствий применительно к современной практике;</p> <p>- основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук; способность использовать принципы исследования рынка продовольственных товаров в целостной динамической системе рационального формирования и распределения продовольственных ресурсов;</p> <p>- 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>- базовые понятия менеджмента качества, их сущность, взаимосвязь и взаимообусловленность.</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>- применять на практике научные методы познания в процессе профессиональной деятельности;</p> <p>- оценивать актуальные события и явления в социально-экономической сфере, формулировать и обосновать свою позицию, отношение к глобальным проблемам современности; понимать социальную значимость своей будущей профессии; использовать в профессиональной деятельности знания основ организации производства и предпринимательства; оценивать состояние рынка труда, анализировать финансовые и денежно-кредитные явления, процессы, противоречия и находить пути их разрешения в современных условиях; организовывать бухгалтерский учет в торговле, учет и анализ издержек обращения; учет формирования и использования прибыли; проводить сегментацию рынка, позиционирование товаров, современный брендинг; определять взаимосвязь политики и экономики, определять средства адаптации в изменяющейся социально-экономической ситуации;</p> <p>- применять понятийно-категориальный аппарат, основные законы экономики в профессиональной деятельности;</p>				
--	--	--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> <li>- ориентироваться в мировом экономическом процессе, анализировать экономические процессы и явления, происходящие в обществе;</li> <li>- использовать основные положения и методы различных наук в области стандартизации, подтверждения соответствия и метрологии; оценивать актуальные события и явления социально-экономической и политической жизни с правовой точки зрения,</li> <li>- использовать модели социальных ситуаций; применять типичные сценарии взаимодействия участников коммуникации;</li> <li>- формулировать и обосновать свою собственную позицию, определять взаимосвязь права и экономики, определять средства правовой защиты в различных ситуациях;</li> <li>- использовать теоретические знания для формулирования цели статистического исследования, выбору методов и форм статистического наблюдения;</li> <li>- разрабатывать систему эффективных мер по мотивации трудовой и инновационной деятельности; строить благоприятные социально-психологические отношения с коллегами по работе и покупателями;</li> <li>- применять принципы теоретического анализа общечеловеческих норм этики к практике деловых отношений;</li> <li>- ориентироваться в системе социально-политических институтов и отношений как внутри государства, так и на межгосударственном уровне;</li> <li>- использовать основные положения и методы различных наук в области исследования рынка продовольственных товаров;</li> <li>- использовать основные положения и методы различных наук в области проведения товароведно-экономической экспертизы рынка продовольственных товаров;</li> <li>- систематизировать, обобщать информацию.</li> </ul> <p><b>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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;</li> </ul>				
--	--	--	--	--

---

<p>управления, в изучения рынка товаров, навыками экономического обоснования выпускной квалификационной работы; навыками анализа социально-экономической и политической ситуации в стране и в мире, навыками профессиональной, социальной и образовательной мобильности;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- экономических методов анализа поведения потребителей, производителей, собственников ресурсов и государства;</li><li>- правил подтверждения соответствия; принципов технического регулирования и стандартизации;</li><li>- эстетических и нравственных норм поведения;</li><li>- анализа профессиональных и социальных ситуаций; обобщения законодательных документов, навыками анализа социально-экономической и политической ситуации в стране и в мире с точки зрения права;</li><li>- самостоятельной работы с учебной и научной литературой по социальным, гуманитарным и экономическим наукам при решении профессиональных задач;</li><li>- четко ставить цель, разрабатывать задачи по ее достижению, добиваться качественного и своевременного их выполнения;</li><li>- анализа, предупреждения и разрешения ситуаций, могущих привести к конфликту сотрудника и клиента; навыками разрешения конфликта интересов с позиций социальной ответственности;</li><li>- по формированию навыков комментирования и толкования социально-политических событий и явлений;</li><li>- анализировать современное состояние мирового и отечественного потребительского рынка товаров;</li><li>- навыки подготовки, реферирования и рецензирования текстов профессионального содержания в сфере менеджмента качества.</li></ul>				
---	--	--	--	--

ОПК-5	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия и методы линейной алгебры, математического анализа, дискретной математики, теории дифференциальных уравнений и теории вероятностей;</li> <li>- основные фундаментальные положения классической и современной физики;</li> <li>- основные понятия и законы химии, номенклатуру и химические свойства основных классов неорганических и органических веществ, химические методы анализа и области их применения;</li> <li>- 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;</li> <li>- теоретические основы оптических (в том числе спектроскопических), электрохимических, хроматографических методов исследования; основные законы, на которых базируются ФХМИ, и области их применения;</li> <li>- основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук;</li> <li>- основные законы в области естественнонаучных дисциплин, положенные в основу нормирования санитарно-гигиенических показателей безопасности продовольственных и непродовольственных товаров;</li> <li>- основные положения, классификации и группировки статистики, основы регрессионного и корреляционного анализа;</li> <li>- 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;</li> </ul>	Защита ВКР	3.2	3.2	3.2
-------	---	------------	-----	-----	-----

---

<p>- санитарно-гигиенические требования предприятий торговых организаций для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров;</p> <p>- знать свойства сырья и полуфабрикатов;</p> <p>- 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>- 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>- требования, предъявляемые к товарам; химический состав продовольственных товаров; факторы, формирующие потребительские свойства товаров; пути использования генномодифицированных продуктов; химический состав и свойства растительных и животных жиров; биологическую ценность белков, азотсодержащих веществ, органических кислот; химическую природу и биологическую ценность водо- и жирорастворимых витаминов;</p> <p>- факторы, обуславливающие качество и безопасность пищевых и биологически активных добавок;</p> <p>- факторы, обуславливающие качество и безопасность различных групп продовольственных товаров</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>- использовать изученные математические понятия и методы для формулирования и решения проблем организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества потребительских товаров;</p> <p>- использовать физические законы для разработки методов контроля качества и безопасности потребительских товаров;</p>				
---	--	--	--	--



---

<ul style="list-style-type: none"><li>- выделить конкретное аналитическое содержание в прикладных задачах будущей специальности</li><li>- использовать знания о микроорганизмах при идентификации дефектов сырья, полуфабрикатов и потребительских товаров;</li><li>- использовать основные положения и методы различных наук в области стандартизации, подтверждения соответствия и метрологии;</li><li>- систематизировать и обобщать информацию о безопасности товаров при их производстве и эксплуатации;</li><li>- анализировать и интерпретировать данные статистики о социально-экономических процессах и явлениях, выявлять тенденции социально-экономических показателей;</li><li>- определять системы представлений и понятий по программе курса; владеть основами естественнонаучного мышления; владеть основами экологической культуры;</li><li>- проводить санитарно-гигиеническую оценку и микробиологический контроль торгово-технологических процессов, проводить санитарные мероприятия для организации торгово-технологических процессов;</li><li>- анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции;</li><li>- 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;</li><li>- выделить конкретное аналитическое содержание в прикладных задачах будущей специальности;</li><li>- организовать лабораторию по проведению товарной экспертизы продовольственной продукции при приеме ее на реализацию; провести анализ биологического материала (молоко, кефир, йогурты, творог, сыр, мясо, масло, рыба, яйцо) и определить: реакцию среды (рН);</li></ul>				
---	--	--	--	--

---

<p>содержание белка и его аминокислотный состав; содержание лактозы в молоке и молочных продуктах; витамины; создать условия для сохранения качества товаров при хранении.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- осуществлять процедуру идентификации пищевых и биологически активных добавок;</li><li>- осуществлять процедуру идентификации отдельных групп продовольственных товаров.</li></ul> <p><b>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- решения задач торгово-технологических процессов потребительских товаров;</li><li>- использования современных физических методов анализа для разработки новых методик контроля производственных процессов и полученных продуктов питания;</li><li>- работы в химической лаборатории;</li><li>- использования методов математической обработки результатов анализа;</li><li>- техники микроскопирования; иметь навыки способов посевов и культивирования микроорганизмов;</li><li>- подтверждения соответствия; принципов технического регулирования и стандартизации;</li><li>- выявления факторов риска безопасности потребительских товаров при организации торгово-технологического процесса;</li><li>- поиска информации для решения профессиональных задач;</li><li>- здоровье сберегающей деятельности; экологически грамотного поведения в природе и обществе;</li><li>- основных методов санитарно-гигиенического контроля и приемов проведения санитарных мероприятий;</li><li>- естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров;</li><li>- по методологической оценке качества товаров - физическими, химическими, физико-химическими и биологическими методами;</li></ul>				
--	--	--	--	--

	- основных методов оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной продукции.				
ПК-4	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- системное представление об основных организационных и управленческих функциях коммерческой деятельности;</li> <li>- особенности закупки, поставки, транспортирования, хранения, приемки и реализации товаров;</li> <li>- основы работы с поставщиками и покупателями;</li> <li>- системное представление об основных организационных и управленческих функциях связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров;</li> <li>- маркетинговую ситуацию товаров и услуг при системном представлении основных организационных и управленческих функций, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров;</li> <li>- основные задачи и принципы организации государственной статистики в Российской Федерации, основные методы сбора, обработки и комплексного анализа макроэкономических, отраслевых и социальных показателей;</li> <li>- принципы формирования ассортимента и управления товарными потоками на всех этапах товародвижения.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять организационно-управленческую, оценочно-аналитическую и торгово-технологическую деятельность;</li> <li>- выявлять потребительские предпочтения и потенциальный круг потребителей, налаживать работу с поставщиками и анализировать рекламации по качеству товаров;</li> <li>- проявлять на практике свои организационные и управленческие функции, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров, т.е. на всех этапах товародвижения;</li> </ul>	Защита ВКР	3.2	3.2	3.2

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявлять свои организационные и управленческие функции связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров в связи с проведением или ситуации маркетинговых исследований;</li> <li>- составить план статистического исследования,</li> <li>- сформировать перечень исходных показателей;</li> <li>- осуществлять закупки и реализацию сырья и потребительских товаров.</li> </ul> <p><b>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- повышения эффективности организационно-управленческой деятельности для различных видов торговых организаций;</li> <li>- владения современными методами исследования основополагающих характеристик товаров, показателей ассортимента торгового предприятия, положениями о работе с поставщиками;</li> <li>- использования методик организационных и управленческих функций связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров;</li> <li>- использования методик маркетинговых исследований товаров и услуг, в организационных и управленческих функциях связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров;</li> <li>- составления отчетов по проведенным исследованиям;</li> <li>- методов управления товарами в сфере обращения.</li> </ul>				
ПК-5	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- факторы, формирующие и сохраняющие основополагающие характеристики товаров;</li> <li>- 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;</li> </ul>	Защита ВКР	3.2	3.2	3.2

<p>- общее системное представление о принципах товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом их потребительских свойств, а также в соответствии с характером продукции и конкурентному поведению фирм;</p> <p>- 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>- принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом их потребительских свойств;</p> <p>- механизм управления процессом товароведения и экспертизы;</p> <p>- методы управления качеством труда и продукции;</p> <p>- основные пути повышения эффективности управления;</p> <p>- принципы товарного менеджмента в организации товароведной и коммерческой деятельности.</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>- интерпретировать результаты товарных и гигиенических экспертиз, характеризующих потребительские свойства товаров;</p> <p>- проводить приемку партии товаров по качеству;</p> <p>- 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>- 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>- правильно осуществлять закупку, продвижение и реализацию сырья и товаров;</p> <p>- осуществлять плановую и аналитическую работу, связанную с процессом товароведения и экспертизы товаров;</p>				
--	--	--	--	--

	<p>- 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> <ul style="list-style-type: none"> <li>- современных методов исследования основополагающих характеристик товаров, показателей ассортимента торгового предприятия и потребительских предпочтений; знаний о дефектах, градациях качества товаров;</li> <li>- грамотно выкладывать товарные позиции в торговом зале магазина для увеличения прибыли;</li> <li>- своевременного выявления проблем и их оптимального решения;</li> <li>- методов продвижения товаров.</li> </ul>				
ПК-6	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы управления основными характеристиками товаров (количественными, качественными, ассортиментными и стоимостными) на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента;</li> <li>- виды и разновидности потерь, причины их возникновения; меры по предупреждению и снижению потерь;</li> <li>- навыки управления основными характеристиками товаров (количественными, качественными, ассортиментными и стоимостными) на всех этапах жизненного цикла товаров с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов;</li> <li>- основные понятия, термины и их определения в области экспертизы основные процедуры при контроле и экспертизе качества товаров;</li> <li>- 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;</li> </ul>	Защита ВКР	3.2	3.2	3.2

---

	<ul style="list-style-type: none"><li>- управление количественными, качественными, ассортиментными и стоимостными характеристиками товаров на всех этапах жизненного цикла с целью расчета конкурентоспособности, оптимизации ассортимента;</li><li>- методами продвижения товаров;</li><li>- основы товарного менеджмента и товарную логистику.</li></ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- управлять основными характеристиками товаров (количественными, качественными, ассортиментными и стоимостными) на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента;</li><li>- сократить товарные потери и сверхнормативные товарные запасы;</li><li>- подготавливать данные для составления претензий на поставку некачественных товаров и ответов на претензии потребителей и контрагентов по хозяйственным договорам;</li><li>- работать с нормативной и технической документацией в области товарного менеджмента, экспертизы и подтверждения соответствия товаров;</li><li>- анализировать и разрабатывать стратегию конкурентоспособности товара (услуги) с учетом качества, цены и других критерий;</li><li>- осуществлять товарный менеджмент при закупке и реализации сырья и товаров и осуществлять продвижение товаров;</li><li>- основы товарного менеджмента и товарную логистику;</li></ul> <p><b>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 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;</li><li>- знаний о дефектах, градациях качества товаров, назначении, видах, средствах и порядке проведения товарной экспертизы;</li><li>- оценки конкурентоспособности товаров и услуг.</li></ul>				
--	--	--	--	--	--

ПК-7	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные характеристики товарного ассортимента, принципы формирования ассортимента непродовольственных товаров;</li> <li>- спрос и торговый ассортимент продовольственных товаров;</li> <li>- основные понятия, термины и их определения;</li> <li>- работы с поставщиками и покупателями;</li> <li>- факторы, формирующие и сохраняющие основополагающие характеристики товаров;</li> <li>- особенности проведения анализа маркетинговой ситуации с учетом спроса товаров и разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта их и оптимизации торгового ассортимента;</li> <li>- методику проведения анализа спроса и предложения;</li> <li>- направления стимулирования сбыта и оптимизации товарного ассортимента;</li> <li>- методы изучения и анализа потребительского рынка товаров, формирования спроса и стимулирования сбыта;</li> <li>- основные этапы статистического исследования (статистическое наблюдение, сводка, группировка, расчет обобщающих показателей), системы показателей, используемые в российской статистической практике, и методы их измерения или расчёта;</li> <li>- анализировать спрос и разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта товаров и оптимизации торгового ассортимента;</li> <li>- методы расчета конкурентоспособность и анализировать спрос и разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта товаров и оптимизации торгового ассортимента.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать спрос и разрабатывать мероприятия по оптимизации торгового ассортимента непродовольственных товаров;</li> <li>- рассчитывать структуру ассортимента продовольственных товаров по различным критериям</li> <li>- обеспечивать эффективное продвижение товаров в сфере обращения; налаживать работу с поставщиками</li> <li>- использовать принципы маркетингового анализа товаров и услуг при анализе спроса и разрабатывать мероприятия в соответствии с этим стимулирования сбыта товаров и оптимизации торгового ассортимента;</li> </ul>	Защита ВКР	3.2	3.2	3.2
------	--	------------	-----	-----	-----



---

<ul style="list-style-type: none"><li>- разрабатывать программу маркетингового исследования;</li><li>- проводить сегментирование рынка и позиционирование товаров;</li><li>- применять индексный метод анализа цен, товарооборота, товарных запасов;</li><li>- оценить адекватность розничной цены качеству товара (услуги).</li></ul> <p><b>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- методов анализа потребительского рынка с целью стимулирования сбыта непродовольственных товаров;</li><li>- проведения расчетов эффективности мероприятий по улучшению спроса и ассортимента продовольственных товаров в торговом предприятии;</li><li>- современных методов исследования основополагающих характеристик товаров, показателей ассортимента торгового предприятия и потребительских предпочтений;</li><li>- использования принципов маркетингового анализа товаров и услуг при анализе спроса и разрабатывать мероприятия в соответствии с этим стимулирования сбыта товаров и оптимизации торгового ассортимента;</li><li>- проведения различных видов анализа поведения потребителей;</li><li>- методов анализа спроса и управления ассортиментом товаров в торговом предприятии;</li><li>- вычисления основных показателей динамики, вычисления индивидуальных, сводных, средних индексов;</li><li>- навыки оформления полученных результатов в виде статистических графиков и таблиц;</li><li>- методик оценки качества и конкурентоспособности товаров и услуг.</li></ul>				
--	--	--	--	--

ПК-8	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент товаров и его классификацию, требования к формированию ассортимента;</li> <li>- ассортимент и основные потребительские свойства однородных групп продовольственных товаров;</li> <li>- факторы, обуславливающие их качество.</li> <li>- 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;</li> <li>- ассортимент и потребительские свойства сырья животного и растительного происхождения;</li> <li>- основные понятия, термины и их определения в области ассортимента потребительских свойств товаров, а также факторов, формирующих и сохраняющих их качество;</li> <li>- свойства, структуру и формирование ассортимента потребительских свойства товаров применительно технологии проведения сенсорного анализа;</li> <li>- ассортимент и потребительские свойства продуктов пчеловодства; факторы, формирующие и сохраняющие их качество;</li> <li>- ассортимент и потребительские свойства пищевых и биологически активных добавок; факторы, формирующие и сохраняющие их качество;</li> <li>- ассортимент и потребительские свойства зерномучных и плодоовощных товаров;</li> <li>- факторы, обуславливающие качество свежих и переработанных плодов и овощей и зерномучных товаров;</li> </ul>	Защита ВКР	3.2	3.2	3.2
------	---	------------	-----	-----	-----

---

<ul style="list-style-type: none"><li>- знать классификацию и ассортимент молочных и жировых товаров, потребительские свойства данной группы товаров;</li><li>- основные факторы, влияющие на формирование и сохранность качества молочных и жировых товаров;</li><li>- ассортимент и потребительские свойства мясных и рыбных товаров;</li><li>- факторы, обуславливающие качество мяса и рыбы, а также продуктов их переработки;</li><li>- ассортимент и потребительские свойства кондитерских и вкусовых товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество переработки;</li><li>- ассортимент и потребительские свойства пищевых концентратов и пищевых добавок; факторы, формирующие и сохраняющие их качество;</li><li>- факторы, формирующие, обеспечивающие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла товаров.</li></ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- анализировать и делать расчеты показателей ассортимента товаров;</li><li>- пользоваться справочной, нормативной и товаросопроводительной документацией;</li><li>- формировать и анализировать товарный ассортимент непродовольственных товаров; оценивать влияние факторов, формирующих и сохраняющих качество непродовольственных товаров;</li><li>- пользоваться анатомо-морфологической оценкой в соответствии со знанием ассортимента сырья животного и растительного происхождения и факторами, формирующими его качество;</li><li>- анализировать ассортимент и потребительские свойства товаров, в соответствии с проведением техники сенсорного анализа, использовать технологические приемы производства продуктов при оценке качества в соответствии с факторами формирующих и сохраняющих их качество;</li><li>- применять виды и методы классификации и кодирования товаров для систематизации, идентификации и анализа торгового или промышленного ассортимента товаров;</li></ul>				
--	--	--	--	--

---

<ul style="list-style-type: none"><li>- определять показатели ассортимента товаров; определять значения показателей;</li><li>- применять знания по формированию и сохранению качества товара.</li></ul> <p><b>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- владения знаниями ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество;</li><li>- методов исследования ассортимента и потребительских свойств продовольственных товаров;</li><li>- оценки влияния факторов, формирующих и с охраняющих качество непродовольственных товаров;</li><li>- методов анализа ассортимента и потребительских свойств сырья животного и растительного происхождения и их анатомо-морфологического и гистологического строения, а также факторов формирующих и сохраняющих качество;</li><li>- ассортиментной политикой при формировании его с учетом потребительских свойств товаров;</li><li>- методов исследования ассортимента и потребительских свойств продуктов пчеловодства;</li><li>- методов исследования ассортимента и потребительских свойств пищевых и биологически активных добавок;</li><li>- методов исследования ассортимента и потребительских свойств зерномучных и плодоовощных товаров;</li><li>- владения знаниями ассортимента и потребительских свойств молочных и жировых товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество</li><li>- методов исследования ассортимента и потребительских свойств мясных и рыбных товаров;</li><li>- методов исследования ассортимента и потребительских свойств кондитерских и вкусовых товаров;</li><li>- методов исследования ассортимента и потребительских свойств пищевых концентратов и пищевых добавок;</li><li>- методов классификации и кодирования товаров, методов и средств определения показателей ассортимента и качества товаров и способов сохранения качества товаров.</li></ul>				
--	--	--	--	--

ПК-9	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- факторы, оказывающие влияние на микроорганизмы;</li> <li>- основные приемы и методы определения содержания важнейших биогенных элементов и их соединений в исследуемых пробах;</li> <li>- приемы и методы решения аналитических задач; методы математической обработки результатов анализа;</li> <li>- технику безопасности при работе в химической лаборатории и методы выполнения лабораторных работ;</li> <li>- перспективные направления научных исследований в области современных методов физико-химического анализа и их потенциальные возможности при практической реализации в специальных областях;</li> <li>- методы идентификации, оценки качества и безопасности однородных групп продовольственных товаров;</li> <li>- виды дефектов и фальсификации продовольственных товаров, способы их обнаружения;</li> <li>- знать основные методы идентификации непродовольственных товаров и способы обнаружения фальсификации;</li> <li>- основные методы оценки безопасности продовольственных и непродовольственных товаров;</li> <li>- методы идентификации, оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров; основные дефекты и виды фальсификации сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров;</li> <li>- 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;</li> <li>- особенности строения различных видов животноводческого сырья и влияние различных факторов на его свойства;</li> <li>- методы идентификации, оценки качества и безопасности продуктов пчеловодства;</li> <li>- основные дефекты и виды фальсификации продуктов пчеловодства;</li> <li>- методы идентификации, оценки качества и безопасности зерномучных и плодоовощных товаров;</li> </ul>	Защита ВКР	3.2	3.2	3.2
------	--	------------	-----	-----	-----

<ul style="list-style-type: none"> <li>- виды дефектов и фальсификации зерномучных и плодоовощных товаров, способы их обнаружения;</li> <li>- методы идентификации, оценки качества и безопасности молочных и жировых товаров;</li> <li>- причины возникновения товарных потерь;</li> <li>- методы идентификации, оценки качества и безопасности мясных и рыбных товаров;</li> <li>- виды дефектов и фальсификации мясных и рыбных товаров, способы их обнаружения;</li> <li>- методы идентификации, оценки качества и безопасности кондитерских и вкусовых товаров;</li> <li>- основные дефекты и виды фальсификации кондитерских и вкусовых товаров;</li> <li>- методы идентификации, оценки качества и безопасности пищевых концентратов и пищевых добавок;</li> <li>- основные дефекты и виды фальсификации пищевых концентратов и пищевых добавок;</li> <li>- методы идентификации в соответствии с видами идентификации, при оценке качества и безопасности продовольственных товаров с целью выявления фальсифицированной и контрафактной продукции;</li> <li>- методы микробиологического анализа в соответствии с проведением идентификации при оценке качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, принципы санитарно-гигиенических методов ухода за товаром.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать степень опасности микробиологической порчи продукции;</li> <li>- разрабатывать меры профилактики сохранения качества товаров и борьбы с посторонней микрофлорой;</li> <li>- проводить определение содержания важнейших биогенных элементов и их соединений в исследуемых пробах;</li> <li>- осуществлять процедуру идентификации;</li> <li>- проводить оценку качества товаров;</li> </ul>				
--	--	--	--	--

---

<ul style="list-style-type: none"><li>- уметь выявлять причины возникновения дефектов непродовольственных товаров и товарных потерь; проводить идентификацию и обнаруживать фальсификацию;</li><li>- определять показатели безопасности для конкретных групп потребительских товаров;</li><li>- применять требования государственных стандартов с целью проведения товароведной оценки сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров;</li><li>- 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;</li><li>- проводить идентификацию сырья животного происхождения, оценку его качества;</li><li>- осуществлять процедуру идентификации, проводить оценку качества продуктов пчеловодства;</li><li>- проводить оценку качества зерномучных и плодоовощных товаров;</li><li>- применять методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров; для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции;</li><li>- проводить оценку качества мясных и рыбных товаров;</li><li>- осуществлять процедуру идентификации, проводить оценку качества кондитерских и вкусовых товаров;</li><li>- осуществлять процедуру идентификации, проводить оценку качества пищевых концентратов и пищевых добавок;</li><li>- 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;</li><li>- проводить аудит товаров на основании действующих нормативных документов.</li></ul>				
--	--	--	--	--

---

<p><b>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- методов идентификации микроорганизмов;</li><li>- работы на современных приборах;</li><li>- методов математической обработки результатов анализа;</li><li>- основных методов и приемов проведения идентификации и оценки качества продовольственных товаров;</li><li>- владения основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности непродовольственных товаров, иметь навыки работы с нормативной документацией в товароведческой деятельности;</li><li>- экспертизы в зависимости от специфики товара, формулировать вопросы, ставящиеся перед экспертом;</li><li>- 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;</li><li>- идентификации сырья животного происхождения, оценки его качества, выявления дефектов;</li><li>- осуществления 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;</li><li>- оценки качества товаров физическими, химическими, физико-химическими и биологическими методами анализа;</li><li>- идентификации и выявления фальсификации товаров с помощью современных физических, химических, физико-химических и биологических методов исследования;</li><li>- проведения идентификации и обнаружения фальсификации товаров на всех этапах товародвижения.</li></ul>				
--	--	--	--	--



ПК-10	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ценообразующие характеристики сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их таможенной стоимости;</li> <li>- ценообразующие характеристики товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости;</li> <li>- 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;</li> <li>- ценообразующие характеристики товаров и услуг на основе анализа потребительских свойств для оценки их конкурентоспособности;</li> <li>- характеристики товаров.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать ценообразующие свойства сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров и рассчитывать стоимость таможенных платежей;</li> <li>- рассчитывать показатели экономической эффективности предприятия, в том числе организации торговых процессов и труда;</li> <li>- проводить анализ экономических и финансовых показателей деятельности предприятия;</li> <li>- выявлять ценообразующие характеристики товаров на основе анализа потребительских свойств, для оценки их рыночной стоимости с учетом проведенного анализа рыночной ситуации продовольственных товаров;</li> <li>- анализировать ценообразующие свойства товаров и услуг и рассчитывать конкурентоспособность;</li> <li>- выявлять ценообразующие характеристики товаров.</li> </ul> <p><b>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертизы при таможенном оформлении товаров и после выпуска товаров;</li> <li>- повышения эффективности деятельности различных видов торговых организаций в условиях изменения рыночных показателей;</li> <li>- своевременного выявления ценообразующих характеристик товаров, полученных на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости в механизме взаимодействия покупателей и продавцов;</li> </ul>	Защита ВКР	3.2	3.2	3.2
-------	---	------------	-----	-----	-----

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертизы при расчете конкурентоспособности товаров и услуг;</li> <li>- основных методов и приемов проведения оценки качества и безопасности потребительских товаров.</li> </ul>				
ПК-11	<p><b>Знать</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности построения, состав, содержания нормативной документации (ГОСТов, технических регламентов);</li> <li>- требования нормативной документации к товарной информации однородных групп продовольственных товаров;</li> <li>- знать требования к маркировке различных групп непродовольственных товаров;</li> <li>- требования нормативной документации к товарной информации сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров;</li> <li>- требования нормативной документации к товарной информации зерномучных и плодоовощных товаров;</li> <li>- требования нормативной документации к товарной информации мясных и рыбных товаров;</li> <li>- требования нормативной документации к товарной информации кондитерских и вкусовых товаров;</li> <li>- требования нормативной документации к товарной информации пищевых концентратов и пищевых добавок;</li> <li>- требования нормативной документации применительно проведения идентификационной экспертизы соответствия товарной информации;</li> <li>- требования нормативной документации к маркировке сырья животного происхождения;</li> <li>- требования нормативной документации к товарной информации продуктов пчеловодства;</li> <li>- требования нормативной документации к товарной информации пищевых и биологически активных добавок.</li> </ul> <p><b>Уметь</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;</li> <li>- пользоваться нормативной документацией, регламентирующей требования к продовольственным товарам;</li> <li>- пользоваться нормативной документацией, регламентирующей качество сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров;</li> </ul>	Защита ВКР	3.2	3.2	3.2

---

<ul style="list-style-type: none"><li>- пользоваться нормативной документацией, регламентирующей требования к плодоовощным и зерномучным товарам;</li><li>- пользоваться нормативной документацией, регламентирующей требования к мясным и рыбным товарам;</li><li>- пользоваться нормативной документацией, регламентирующей качество кондитерских и вкусовых товаров;</li><li>- пользоваться нормативной документацией, регламентирующей качество пищевых концентратов и пищевых добавок;</li><li>- пользоваться товарной информацией при использовании нормативной документации регламентирующей качество и безопасность продовольственных товаров;</li><li>- оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;</li><li>- пользоваться нормативной документацией, регламентирующей качество продуктов пчеловодства;</li><li>- пользоваться нормативной документацией, регламентирующей качество пищевых и биологически активных добавок.</li></ul> <p><b>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- оценки соответствия товарной информации требованиям НД;</li><li>- владения требованиями нормативной документации к товарной информации основных групп товаров;</li><li>- основных методов оценки информации, навыки работы с нормативной документацией;</li><li>- владения нормативной документацией в товароведной и оценочной деятельности;</li><li>- владения требованиями нормативной документации к товарной информации зерномучных и плодоовощных товаров;</li><li>- владения требованиями нормативной документации к товарной информации мясных и рыбных товаров;</li><li>- владения требованиями нормативной документации к товарной информации пищевых концентратов и пищевых добавок;</li></ul>				
---	--	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владения требованиями нормативной документации к товарной информации в соответствии с информационной и другими видами процедуры идентификации;</li> <li>- иметь навыки проведения информационной идентификации;</li> <li>- владения требованиями нормативной документации к товарной информации продуктов пчеловодства;</li> <li>- владения требованиями нормативной документацией к товарной информации пищевых и биологически активных добавок.</li> </ul>				
ПК-12	<p><b>Знать</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- теоретические основы оптических (в том числе спектроскопических), электрохимических, хроматографических методов исследования;</li> <li>- методы пробоподготовки, разделения и концентрирования веществ;</li> <li>- основные понятия в области товарной экспертизы;</li> <li>- принципы, виды, объекты, субъекты, средства товарной экспертизы;</li> <li>- правила, порядок производства и оформления результатов экспертизы товаров в экспертной организации;</li> <li>- представление о правилах и порядке организации и проведения таможенной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов таможенной деятельности;</li> <li>- требования правил и порядок организации и проведения идентификационной и товарной экспертизы при подтверждении соответствия товара;</li> <li>- правила и порядок организации и проведения товарной экспертизы.</li> </ul> <p><b>Уметь</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить оценку качества любых изделий и материалов с информацией об их физико-химических свойствах и химическом составе;</li> <li>- определять порядок операций при проведении экспертизы товаров;</li> <li>- организовывать и проводить таможенные экспертизы различных видов;</li> <li>- проводить товарную экспертизу при организации в соответствии с нормативной документацией и /или товарами аналогами для подтверждения соответствия в случае идентификационной или иной оценочной деятельности;</li> <li>- проводить оценочную деятельность.</li> </ul>	Защита ВКР	3.2	3.2	3.2

	<p><b>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- физико-химических методов оценки потребительских свойств товаров;</li> <li>- методик проведения экспертизы качества товаров;</li> <li>- подтверждения соответствия сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров в международной торговле;</li> <li>- приемов проведения товарной экспертизы при использовании ассортиментной, квалиметрической и информационной идентификации товара при подтверждении его соответствия и других видов оценочной деятельности;</li> <li>- методов и средств оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации.</li> </ul>				
ПК-13	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- как осуществляется приемка товаров по количеству, качеству и комплектности;</li> <li>- требования, предъявляемые к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам;</li> <li>- правила приемки, требования к качеству и безопасности продовольственных товаров;</li> <li>- требования к качеству и безопасности основных групп продовольственных товаров;</li> <li>- технические регламенты, нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность непродовольственных товаров;</li> <li>- правила приемки, требования к качеству и безопасности различных видов упаковочных материалов и тары для продовольственных товаров;</li> <li>- требования к качеству и безопасности зерномучных и плодоовощных товаров;</li> <li>- требования, предъявляемые к качеству молочных и жировых товаров;</li> <li>- требования к качеству и безопасности мясных и рыбных товаров;</li> <li>- правила приемки, требования к качеству и безопасности кондитерских и вкусовых товаров;</li> <li>- правила приемки, требования к качеству и безопасности пищевых концентратов и пищевых добавок;</li> </ul>	Защита ВКР	3.2	3.2	3.2

<p>- особенности проведения идентификационной экспертизы при приемке товаров по количеству, качеству и комплектности. Определять в этом отношении требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности в соответствии требованиями технических регламентов, стандартов и другим документам;</p> <p>- правила приемки, требования к качеству и безопасности сырья животного и растительного происхождения в соответствии с их анатомо-морфологическим строением; основные понятия, знания, термины и их определения в области анатомо-морфологического строения применительно техническим регламентам, стандартам и другим документам;</p> <p>- требования нормативной документации и порядок приемки животноводческого сырья по количеству и качеству;</p> <p>- правила приемки, требования к качеству и безопасности продуктов пчеловодства;</p> <p>- нормативную и техническую документацию по правилам приёмки товаров.</p> <p><b>Уметь</b></p> <p>- объяснять информацию по маркировочным данным;</p> <p>- применять нормативную документацию (ГОСТы, технические регламенты);</p> <p>- устанавливать соответствие качества и безопасности товаров техническим регламентам, стандартам и другим документам;</p> <p>- проводить приемку продовольственных товаров по количеству и качеству и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам;</p> <p>- проводить приемку продовольственных товаров и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам;</p> <p>- осуществлять приемку товаров по количеству и качеству;</p> <p>- проводить приемку упаковочных материалов и тары по количеству и качеству и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам;</p>				
---	--	--	--	--

---

<ul style="list-style-type: none"><li>- проводить приемку зерномучных и плодоовощных товаров и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам;</li><li>- устанавливать соответствие качества и безопасности молочных и жировых товаров техническим регламентам, стандартам и другим документам;</li><li>- проводить приемку мясных и рыбных товаров и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам;</li><li>- проводить приемку кондитерских и вкусовых товаров по количеству и качеству и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам;</li><li>- проводить приемку пищевых концентратов и пищевых добавок по количеству и качеству и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам;</li><li>- 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;</li><li>- проводить приемку сырья животного и растительного происхождения, при профессиональной оценке анатомо-морфологического его строения. Обеспечивать эффективное использование нормативной документации при проведении товарной экспертизы и идентификации сырья и продуктов животного и растительного происхождения;</li><li>- проводить приемку животноводческого сырья по количеству, качеству, устанавливать соответствие качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам;</li><li>- проводить приемку продуктов пчеловодства по количеству и качеству и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам;</li><li>- осуществлять приемку товаров по количеству и качеству.</li></ul>				
---	--	--	--	--

---

<p><b>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- приемки товаров по количеству, качеству и комплектности;</li><li>- оценки соответствия маркировки установленным требованиям; методов и средств идентификации, экспертизы, оценки качества и безопасности товаров;</li><li>- методов отбора проб товаров;</li><li>- методов, организации и порядка проведения оценки качества однородных групп продовольственных товаров;</li><li>- основных методов и приемов проведения оценки качества и методов контроля над соблюдением требований нормативной документации;</li><li>- методов отбора проб, методов, организации и порядка проведения оценки качества упаковочных материалов и тары для продовольственных товаров;</li><li>- методов, организации и порядка проведения оценки качества зерно-мучных и плодоовощных товаров;</li><li>- устанавливать соответствие качества и безопасности молочных и жировых товаров техническим регламентам, стандартам и другим документам;</li><li>- методов, организации и порядка проведения оценки качества мясных и рыбных товаров;</li><li>- методов отбора проб, методов, организации и порядка проведения оценки качества кондитерских и кусовых товаров;</li><li>- методов отбора проб, методов, организации и порядка проведения оценки качества пищевых концентратов и пищевых добавок;</li><li>- 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);</li><li>- методов проведения идентификационной оценки в соответствии с анато-морфологическим строением сырья животного или растительного происхождения;</li></ul>				
---	--	--	--	--



ПК-14	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы контроля за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения потребительских товаров в различной таре;</li> <li>- 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;</li> <li>- причины и виды потерь при разработке предложений по их предупреждению и сокращению с учетом технологии хранения и транспортирования;</li> <li>- методы идентификации и оценки качества;</li> <li>- требования к упаковке и маркировке, правила и сроки хранения, транспортирования и реализации товаров;</li> <li>- правила выкладки товаров в местах продажи;</li> <li>- элементы маркетинг-микс;</li> <li>- направления маркетинговой деятельности</li> <li>- требования к упаковке и маркировке товаров, условиям и срокам их хранения и транспортирования;</li> <li>- правила выкладки товаров в местах продаж согласно стандартам мерчандайзинга.</li> </ul> <p><b>Уметь</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- различать типы и виды упаковочных материалов и тары для продовольственных товаров;</li> <li>- 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;</li> <li>- разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь;</li> <li>- применять практические навыки по оценке затрат на качество;</li> <li>- правильно осуществлять выкладку товаров в местах продажи;</li> </ul>	Защита ВКР	3.2	3.2	3.2
-------	---	------------	-----	-----	-----

<ul style="list-style-type: none"><li>- разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь;</li><li>- планировать деятельность отдела, осуществляющего функции управления поведением потребителей на предприятии;</li><li>- осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товарно-материальных ценностей;</li><li>- оценивать соблюдение требований к упаковке и маркировке товаров.</li></ul> <p><b>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- упаковывания основных групп продовольственных товаров;</li><li>- нормативного контроля за соблюдением упаковки и маркировки, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров; технологическими элементами использовать стандартов мерчендайзинга;</li><li>- разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь;</li><li>- определения товарных потерь, способов и средств их снижения;</li><li>- грамотно оценивать маркировку и упаковку продовольственных товаров на соответствие требованиям нормативных документов;</li><li>- оценки эффективности мерчендайзинга, в том числе ATL- и BTL-рекламы; разрабатывать мероприятия по управлению ассортиментом;</li><li>- проведения диагностики процесса принятия решения о покупке;</li><li>- выкладки товаров в местах продаж.</li></ul>				
--	--	--	--	--

ПК-15	<p><b>Знать</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности оформления товаросопроводительной документации;</li> <li>- особенности оформления документации по списанию товарных потерь;</li> <li>- товаросопроводительные документы торговых предприятий;</li> <li>- условия и сроки поставки товаров;</li> <li>- способы оформления документации по учету торговых операций;</li> <li>- современные информационные технологии в торговой деятельности;</li> <li>- состав и содержание товарно-сопроводительной документации;</li> <li>- 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;</li> <li>- требования к оформлению товаросопроводительных документов;</li> <li>- транспортную логистику выполнения условий и сроков поставки товаров;</li> <li>- современные информационные технологии в торговой деятельности в соответствии с технологией хранения и транспортирования товаров;</li> </ul> <p>требования к учету товаров и проведению инвентаризации товарно-материальных ценностей.</p> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать товаросопроводительную документацию;</li> <li>- составлять акты на списание товарных потерь;</li> <li>- осуществлять связи с поставщиками и потребителями;</li> <li>- осуществлять контроль за выполнением контрагентами договорных обязательств (условий поставки и транспортирования) для обеспечения надлежащего ассортимента и качества товаров;</li> <li>- составлять проекты планов материально-технического обеспечения торгового предприятия;</li> <li>- проводить оперативный учет поступления и реализации товарно-материальных ценностей, контроль наличия материальных ресурсов и продукции на складах;</li> <li>- управлять процессом документооборота на всех этапах движения товара;</li> </ul>	Защита ВКР	3.2	3.2	3.2
-------	---	------------	-----	-----	-----

---

<ul style="list-style-type: none"><li>- оформлять первичную документацию по учету торговых операций;</li><li>- осуществлять механизацию и автоматизацию 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;</li><li>- 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;</li><li>- проводить оперативный учет поступления и реализации товарно-материальных ценностей, контроль наличия материальных ресурсов и продукции на складах;</li><li>- управлять процессом документооборота на всех этапах движения товара;</li><li>- оформлять первичную документацию по учету торговых операций.</li></ul> <p><b>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- работы с товаросопроводительной документацией;</li><li>- работы с нормативно-правовыми документами и законодательными актами;</li><li>- инвентаризации товарно-материальных ценностей;</li><li>- 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;</li><li>- оформления товаросопроводительных документов; требований и методов организации транспортной логистики при выполнении условий и сроков поставки товаров;</li><li>- современных информационных технологий в условиях торговых организаций;</li></ul>				
---	--	--	--	--

ПК-16	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- функциональные возможности торгово-технологического оборудования, способность его эксплуатировать и организовывать метрологический контроль; методы изучения и анализа потребительского рынка товаров, формирования спроса и стимулирования сбыта;</li> <li>- эксплуатационные свойства торгово-технологического оборудования;</li> <li>- принципы стандартизации и метрологического обеспечения оценки качества товаров и торгового процесса.</li> </ul> <p><b>Уметь</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать и вести торговый и технологический процесс в магазине;</li> <li>- изучать и анализировать спрос и разрабатывать предложения по оптимизации торгового ассортимента;</li> <li>- организовывать метрологический контроль оборудования.</li> </ul> <p><b>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- торгового обслуживания покупателей;</li> <li>- эксплуатации торгово-технологического оборудования;</li> <li>- проведения метрологического контроля;</li> <li>- анализа спроса и управления ассортиментом товаров в торговом предприятии.</li> </ul>	Защита ВКР	3.2	3.2	3.2
-------	--	------------	-----	-----	-----

## 2.3 Критерии оценки на государственном экзамене

Не предусмотрен.

## 2.4 Критерии оценки на защите ВКР

Результат защиты	Критерии
«отлично», высокий уровень	работа носит исследовательский или творческий характер; содержит грамотно изложенную теоретическую базу; характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями; имеет положительные отзывы руководителя; при защите работы студент показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными; вносит обоснованные предложения по внедрению, а во время доклада использует наглядные пособия или раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы.
«хорошо», повышенный уровень	работа носит исследовательский или творческий характер; содержит грамотно изложенную теоретическую базу; характеризуется последовательным изложением материала с соответствующими выводами, однако, с не вполне обоснованными предложениями; имеет положительный отзыв руководителя; при защите студент показывает хорошие знания вопросов темы; во время доклада использует наглядные пособия или раздаточный материал, но с некоторыми затруднениями отвечает на поставленные вопросы.
«удовлетворительно», пороговый уровень	работа носит исследовательский или творческий характер; содержит теоретическую главу, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным изложением материала; в ней просматривается непоследовательность в изложении материала; представлены необоснованные предложения; в отзывах руководителя имеются замечания по содержанию работы и методике выполнения; при защите студент проявляет неуверенность; показывает слабое знание вопросов темы; не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы.
«неудовлетворительно»	работа не носит исследовательского и творческого характера; не имеет практического применения; не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях; не имеет выводов; в отзывах руководителя имеются критические замечания; при защите студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме; не знает теории вопроса; при ответе допускает существенные ошибки; к защите не подготовлены наглядные пособия и раздаточный материал.

## 2.5 Допуск к итоговой аттестации

Выполнение учебного плана

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

#### 3.1 Вопросы к государственному экзамену

Не предусмотрен.

#### 3.2 Структура выпускной квалификационной работы

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

Примерные темы ВКР (бакалаврской работы):

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. Анатомио-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.

Защита ВКР предусматривает также решение типовых практических ситуаций или выполнение конкретного задания для подтверждения освоения профессиональных компетенций.

**Примерные практические задания и ситуации:**

1. Проведите информационную идентификацию натурального образца товара.  
2. Проведите количественную идентификацию представленного образца. Сделайте вывод.

3. Руководствуясь нормативными документами, укажите, из какого количества мест берут выборку для составления исходного образца при поступлении 85 мешков крупы.



4. Руководствуясь нормативными документами, укажите, из какого количества мест берут выборку для составления исходного образца при поступлении 150 ящиков крупы.
5. В среднем образце моркови весом 14 кг оказалось корней с обрезанной ботвой длиной 2 см – 0,5 кг, размером по наибольшему диаметру 2 см – 0,4 кг, поломанных – 0,4 кг. Дайте заключение о качестве моркови.
6. При приемке в магазине лука репчатого (сорт Арзамасский) в среднем образце обнаружены следующие дефекты (в %): треснувшие луковицы с длиной пера от 15 до 20 см – 6; частично оголенные – 5, луковицы с шейкой длиной от 5 до 10 см – 5; с недостаточно подсохшей шейкой – 0,8. Дайте заключение о качестве лука.
7. В магазин поступила партия свеклы, фасованной в сетчатые мешки массой по 1,5 кг (масса партии – 450 кг). При анализе объединенной пробы установлено, что корнеплодов с механическими повреждениями глубиной 0,5-0,8 см – 2 кг; с зарубцевавшимися трещинами – 0,7 кг; подмороженных – 0,25 кг. Дайте заключение о качестве партии свеклы.
8. Дайте заключение о качестве ядрицы, если в навеске массой 25 г обнаружено: 0,2 г сорной примеси, 0,065 г испорченных ядер; 0,3 г колотых ядер. Возможна ли реализация данной крупы, если на маркировке указан 1-й сорт?
9. В магазин поступило 2 т пшеничной муки высшего сорта. Через 30 суток хранения мука была реализована в количестве 1997 кг. Рассчитайте размер естественной убыли. Соответствует ли фактическая убыль массы муки установленным нормам? Каковы причины, вызывающие повышенную естественную убыль муки, и способы их предотвращения?
10. Какова кислотность ржано-пшеничного хлеба столового подового, если на нейтрализацию кислот 25 г хлеба затрачено 4 мл 0,1 н NaOH. Соответствует ли кислотность требованиям стандарта?
11. В магазин прибыла партия кукурузного крахмала высшего сорта, расфасованного в полиэтиленовые пакеты по 200 г и уложенные в ящики из гофрированного картона по 10 кг. Объем партии 20 ящиков. Проведите отбор проб для анализа качества крахмала.
12. В магазин поступила партия яблок сорта Ренет Семиренко в ящиках по 25 кг. Масса партии 1 т. В сопроводительных документах значилось качество: стандарт – 96%, нестандарт – 4%. При приемочном контроле в объединенной пробе обнаружено наличие 3 кг яблок, неоднородных по форме: 0,5 кг плодов загнивших, 1,5 кг плодов, поврежденных плододожоркой. Рассчитайте фактическое качество (% стандартной, нестандартной продукции и отхода).
13. За отчетный период в отделе магазина было реализовано 3 т мяса кур мороженого фасованного, 2 т вареных колбас, 1 т полукопченых колбас и 800 кг сырокопченых колбас. Рассчитайте естественную убыль в натуральном и денежном выражении по действующим ценам и примите управленческое решение, если при инвентаризации выявлена недостача 28325 рублей.
14. Дайте заключение о качестве Калачеевского сыра с осыпанием парафина, слабо выраженным ароматом и кормовым привкусом, губчатым рисунком (приведите оценку в баллах).
15. Дайте заключение о качестве Швейцарского сыра с легкой горечью во вкусе, поврежденной коркой и осыпанием парафина, шелевидным рисунком.
16. Определите объем выборки, массу точечных проб и лабораторного (среднего) образца при приемке партии молока коровьего пастеризованного жирностью 1,5% в пакетах «финпак», 1,0 л, поступившего в 30 балейках групповой упаковкой по 10 шт.
17. Определите объем выборки, массу точечных проб и лабораторного (среднего) образца при приемке партии творога крестьянского массой нетто 200 г, поступившего в 10 балейках групповой упаковкой по 40 шт.
18. Определите объем выборки, массу точечных проб и лабораторного (среднего) образца при приемке партии творога полужирного в шести балейках массой нетто 6 кг.
19. Определите объем выборки, массу точечных проб и лабораторного (среднего) образца при приемке партии масла Бутербродного в 20 коробках монолитом, нетто 20 кг.
20. При приемке Крестьянского масла в магазине выявлено:  
- вкус и запах чистые, недостаточно выраженные;

- 
- консистенция плотная, но недостаточно пластичная, на срезе матовая с мелкими капельками влаги;
  - цвет однородный;
  - маркировка дана черным шрифтом по темно-синему фону (неудобочитаема).
- Дайте заключение о качестве и возможности реализации.

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

Положение о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I» П ВГАУ 1.1.01-16. Обсуждено Ученым советом университета, введено приказом ректора от 04.02.16 №031 (вместо П.ВГАУ 1.1.06-2014).