

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»**



БЛОК 3. ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

Направленность (профиль) «Экспертиза и управление в сфере производства и обращения сельскохозяйственной продукции»

Квалификация выпускника – бакалавр

Кафедра товароведения и экспертизы товаров

Форма обучения – очная / очно-заочная

Воронеж – 2024 г.

Программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, утвержденным приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 12 августа 2020 года №985.

Программа ГИА утверждена на заседании кафедры товароведения и экспертизы товаров (протокол №10 от 13 июня 2024 года).

Заведующий кафедрой  Дерканосова Н.М.

Программа ГИА рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета технологии и товароведения (протокол №10 от 18 июня 2024 г.).

Председатель методической комиссии  А.А. Колобаева

Программа ГИА принята на заседании Ученого совета Университета (протокол №12 от 26 июня 2024 г.)

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|----|
| 1. Цель и задачи государственной итоговой аттестации..... | 4 |
| 2. Планируемые результаты освоения образовательной программы высшего образования..... | 4 |
| 3. Объем государственной итоговой аттестации и ее виды..... | 20 |
| 4. Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена..... | 21 |
| 4.1. Общие требования к государственному экзамену и порядок его сдачи..... | 21 |
| 4.2. Фонд оценочных средств государственной итоговой аттестации (подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена)..... | 21 |
| 4.3 Шкала оценивания достижения компетенций..... | 21 |
| 4.4 Критерии оценивания достижения компетенций..... | 21 |
| 5. Выполнение и защита выпускной квалификационной работы..... | 21 |
| 5.1. Общие требования к выпускным квалификационным работам и порядок их выполнения..... | 21 |
| 5.2. Примерная тематика выпускных квалификационных работ | 26 |
| 5.3. Организация выполнения выпускной квалификационной работы..... | 28 |
| 5.4. Требования к объему, структуре и оформлению выпускной квалификационной работы..... | 28 |
| 5.5. Процедура защиты выпускной квалификационной работы | 29 |
| 5.6. Порядок подачи и рассмотрения апелляций..... | 31 |
| 5.7 Фонд оценочных средств государственной итоговой аттестации (выполнение и защита выпускной квалификационной работы)..... | 32 |
| 5.7.1. Шкала оценивания достижения компетенций..... | 32 |
| 5.7.2. Критерии оценивания достижения компетенций..... | 32 |
| 6. Оценка достижения компетенций в ходе государственной итоговой аттестации | 33 |
| 7. Учебно-методическое и информационное обеспечение государственной итоговой аттестации | 52 |
| 7.1. Рекомендуемая литература..... | 52 |
| 7.2. Ресурсы сети Интернет..... | 57 |
| 7.2.1. Электронные библиотечные системы..... | 57 |
| 7.2.2. Профессиональные базы данных и информационные системы..... | 57 |
| 7.2.3. Сайты и информационные порталы..... | 57 |
| 8. Материально-техническое и программное обеспечение государственной итоговой аттестации..... | 57 |
| 8.1. Помещения для проведения государственной итоговой аттестации..... | 57 |
| 8.2. Программное обеспечение | 58 |
| 8.2.1. Программное обеспечение общего назначения..... | 58 |

1. Цель и задачи государственной итоговой аттестации

Цель государственной итоговой аттестации (ГИА) заключается в определении соответствия результатов освоения обучающимся образовательной программы требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение; оценка уровня сформированности компетенций, установленных образовательным стандартом и разработанной образовательной программой высшего образования в соответствии с требованиями профессиональных стандартов 40.060 Специалист по сертификации и подтверждению соответствия, 40.062 Специалист по качеству, 22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства.

К задачам государственной итоговой аттестации относятся:

- определение завершенности этапов формирования компетенций, как планируемых результатов обучения по дисциплинам ОП ВО – знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности (ЗУН);
- определение уровня теоретической и практической подготовки обучающегося;
- определение сформированности компетенций и уровня подготовленности обучающегося к решению профессиональных задач.

В соответствии с ФГОС ВО и разработанной образовательной программой область профессиональной деятельности и сфера профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие программу бакалавриата, могут осуществлять профессиональную деятельность являются:

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере управления качеством продукции животного, растительного происхождения и в области биотехнологии продуктов питания);
- 40 Сквозные виды профессиональной деятельности в промышленности (в сферах: сертификации продукции (услуг); управления качеством продукции (услуг)).

В рамках освоения программы бакалавриата выпускники готовятся к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

- оценочно-аналитический;
- товароведно-технологический.

2. Планируемые результаты освоения образовательной программы высшего образования

| Компетенция | | Код и наименование индикатора достижения компетенции | |
|-------------|--|--|--|
| Код | Содержание | Код | Содержание |
| УК-1 | Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач | 31 | Методы поиска, критического анализа и синтеза информации |
| | | У1 | Анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и обосновывать методы принятия решений поставленных задач |
| | | Н1 | Научного поиска и практической работы с информационными источниками, методами принятия решений поставленных задач |
| УК-2 | Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать | 31 | Требования к постановке цели и задач, оптимальные способы решения управленческих задач, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений |

| Компетенция | | Код и наименование индикатора достижения компетенции | |
|-------------|--|--|--|
| Код | Содержание | Код | Содержание |
| УК-2 | оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений | 32 | Действующие правовые нормы, регламентирующие принятие управленческих решений, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений |
| | | У1 | Формулировать в рамках поставленной цели проекта совокупность задач, обеспечивающих ее достижение |
| | | Н1 | Выбора оптимальных способов решения задач, учитывая имеющиеся условия, ресурсы и ограничения |
| | | Н2 | Иметь опыт выбора способов решения задач, учитывая действующие правовые нормы |
| УК-3 | Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде | 31 | Закономерности развития личности и ее индивидуально-психологические особенности |
| | | У1 | Осуществлять социальное взаимодействие на основе раскрытия особенностей индивидуальных и групповых психических явлений |
| | | Н1 | Иметь опыт анализа конкретных психологических ситуаций в процессе взаимодействия для реализации своей роли в команде |
| УК-4 | Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке(ах) | 31 | Особенности устройства и функционального назначения русского языка; особенности исторического развития и современного состояния русского национального языка; нормы и функциональные стили современного русского литературного языка; аспекты культуры русской речи и основы ораторского искусства |
| | | 32 | Иностраннный язык на уровне, достаточном для осуществления деловой коммуникации; особенности перевода текстов по предметной области профессиональной деятельности; правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке |
| | | У1 | Ориентироваться в различных речевых ситуациях и адекватно реализовывать свои коммуникативные намерения; грамотно в орфографическом, пунктуационном и речевом отношении оформлять письменные тексты различной жанровой направленности на государственном языке Российской Федерации; уместно использовать правила русского речевого этикета |

| Компетенция | | Код и наименование индикатора достижения компетенции | |
|-------------|--|--|--|
| Код | Содержание | Код | Содержание |
| | | У2 | Вести устное и письменное деловое общение на иностранном языке; переводить тексты по предметной области профессиональной деятельности; публично выступать по проблемам профессиональной деятельности |
| | | Н1 | Владения жанрами речи, знание которых позволяет свободно общаться в процессе трудовой деятельности на государственном языке Российской Федерации; владения основными формами устного делового общения; владения профессионально значимыми письменными жанрами, знание которых позволяет правильно оформлять деловую и научную документацию |
| | | Н2 | Устного и письменного делового общения на иностранном языке; перевода текстов, описывающих предметную область профессиональной деятельности, с иностранного языка на русский и с русского на иностранный язык; навыки речевой коммуникации на иностранном языке |
| УК-5 | Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах | 31 | Теоретические и концептуальные основы философского понимания закономерностей развития природы и общества |
| | | 32 | Основные исторические этапы развития общества, тенденции отечественной истории в контексте мировой истории с древнейших времен по настоящее время |
| | | 33 | Особенности современной политической организации российского общества, фундаментальные достижения, ценностные принципы российской цивилизации, а также перспективные ценностные ориентиры российского цивилизационного развития |
| | | У1 | Интерпретировать проблемы современности с позиций этики и философских знаний |
| | | У2 | Учитывать ценности мировой и российской культуры для развития навыков межкультурного диалога |
| | | У3 | Адекватно воспринимать актуальные социальные и культурные различия, уважительно относиться к историческому наследию и культурным традициям, находить и использовать необходимую информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп |
| | | Н1 | Использования философского подхода для выработки системного понимания проблем |

| Компетенция | | Код и наименование индикатора достижения компетенции | |
|-------------|---|--|--|
| Код | Содержание | Код | Содержание |
| УК-5 | Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах | Н2 | Определять и аргументировано представлять собственное отношение к дискуссионным проблемам истории, опираясь на знание мировой и российской истории, социокультурных традиций России и мира |
| | | Н3 | Осознанного выбора ценностных ориентиров и гражданской позиции |
| УК-6 | Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни | 31 | Категории и понятия мотивационной и регуляторной сфер психического, проблемы личности, образования и саморазвития |
| | | У1 | Управлять своим временем с учетом индивидуально-психологических и личностных особенностей |
| | | Н1 | Построения и реализации траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни с опорой на знание психической природы человека |
| УК-7 | Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности | 31 | Основы физической культуры и спорта, принципы организации здорового образа жизни |
| | | 32 | Основные способы поддержания должного уровня физической подготовленности |
| | | У1 | Подбирать и применять методы и средства физической культуры для совершенствования основных физических качеств |
| | | У2 | Выбирать системы физических упражнений для оптимизации работоспособности и физического развития |
| | | Н1 | Иметь навыки поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности |
| | | Н2 | Иметь навыки использования средств и методов физической культуры и спорта для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности |
| УК-8 | Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого | 31 | Возможные угрозы для жизнедеятельности человека в повседневной жизни и при осуществлении профессиональной деятельности |
| | | 32 | Знать основные положения общевоинских уставов ВС РФ; организацию внутреннего порядка в подразделении; основные положения Курса стрельб из стрелкового оружия; устройство стрелкового оружия, боеприпасов и ручных гранат; предназначение, задачи и организационно-штатную структуру общевоинских подразделений |

| Компетенция | | Код и наименование индикатора достижения компетенции | |
|-------------|--|--|--|
| Код | Содержание | Код | Содержание |
| | развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов УК-8.1 Применяет положения общевоинских уставов в повседневной деятельности подразделений, управляет строями, применяет штатное стрелковое оружие. Ведет общевойсковой бой в составе подразделения. Выполняет поставленные задачи в условиях РХБ заражения УК-8.2 Пользуется топографическими картами. Оказывает первую медицинскую помощь при ранениях и травмах. Имеет высокое чувство патриотизма, считает защиту Родины своим долгом и обязанностью | 33 | Знать основные факторы, определяющие характер, организацию и способы ведения современного общевойскового боя |
| | | 34 | Знать общие сведения о ядерном, химическом и биологическом оружии, средствах его применения |
| | | 35 | Знать правила поведения и меры профилактики в условиях заражения радиоактивными, отравляющими веществами и бактериальными средствами |
| | | 36 | Знать тактические свойства местности, их влияние на действия подразделений в боевой обстановке |
| | | 37 | Знать назначение, номенклатуру и условные знаки топографических карт |
| | | 38 | Знать основные способы и средства оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах |
| | | 39 | Знать тенденции и особенности развития современных международных отношений, место и роль России в многополярном мире, основные направления социально-экономического, политического и военно-технического развития страны |
| | | 310 | Знать основные положения Военной доктрины РФ; правовое положение и порядок прохождения военной службы |
| | | У1 | Анализировать факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания |
| | | У2 | Поддерживать безопасные условия жизнедеятельности при возникновении чрезвычайных ситуаций |
| | | У3 | Уметь правильно применять и выполнять положения общевоинских уставов ВС РФ |
| | | У4 | Уметь осуществлять разборку и сборку автомата (АК-74) и пистолета (ПМ), подготовку к боевому применению ручных гранат |
| | | У5 | Уметь оборудовать позицию для стрельбы из стрелкового оружия; выполнять мероприятия радиационной, химической и биологической защиты |
| | | У6 | Уметь читать топографические карты различной номенклатуры |
| У7 | Уметь давать оценку международным военно-политическим и внутренним событиям и фактам с позиции патриота своего Отечества | | |
| У8 | Уметь применять положения нормативно правовых актов; | | |
| Н1 | Оказания первой помощи пострадавшему | | |

| Компетенция | | Код и наименование индикатора достижения компетенции | |
|-------------|---|--|--|
| Код | Содержание | Код | Содержание |
| | | Н2 | Поддержания безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды |
| | | Н3 | Иметь навыки владения строевыми приемами на месте и в движении; навыками управления строями взвода; навыками стрельбы из стрелкового оружия; навыками подготовки к ведению общевойскового боя; навыками применения индивидуальных средств РХБ защиты |
| | | Н4 | Иметь навыки ориентирования на местности по карте и без карты |
| | | Н5 | Иметь навыки применения индивидуальных средств медицинской защиты и подручных средств для оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах |
| | | Н6 | Иметь навыки работы с нормативно-правовыми документами |
| УК-9 | Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах | 31 | Знать основные понятия и содержание инклюзивной компетентности для их применения в социальной и профессиональной сферах |
| | | 32 | Знать особенности развития лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов |
| | | У1 | Уметь применять знания об особенностях развития лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, использовать принципы и способы недискриминационного взаимодействия при коммуникации с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами в социальной и профессиональной сферах |
| | | Н1 | Иметь навыки выстраивания диалога с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами, а также планирования и реализации профессиональной деятельности с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами в условиях инклюзивного взаимодействия |
| УК-10 | Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности | 31 | Знать основы макро- и микроэкономики, экономики домохозяйств; законы и закономерности развития экономических систем |
| | | У1 | Уметь критически оценивать экономические последствия действий в различных областях и анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений |
| | | Н1 | Иметь опыт применения обоснованных экономических решений на микро- и макроуровне, в рамках экономики домохозяйств |

| Компетенция | | Код и наименование индикатора достижения компетенции | |
|-------------|---|--|--|
| Код | Содержание | Код | Содержание |
| УК-11 | Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности | 31 | Знать нормативно-правовые акты, определяющие понятие, признаки и сущность экстремизма, терроризма и коррупционного поведения, основные принципы противодействия их проявлению, а также меры по профилактике и предотвращению экстремизма, терроризма и коррупционного поведения в профессиональной сфере |
| | | 32 | Знать способы формирования нетерпимого отношения к проявлению экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействия им в профессиональной деятельности |
| | | У1 | Уметь распознавать проявления экстремизма, терроризма и коррупционного поведения, осуществлять меры по их профилактике, предотвращению и противодействию в профессиональной сфере на основании российского законодательства |
| | | У2 | Уметь формировать нетерпимое отношение к проявлению экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности |
| | | Н1 | Иметь навыки определения проявлений экстремизма, терроризма и коррупционного поведения, применения в соответствии с российским законодательством мер по их профилактике, предотвращению и противодействию в профессиональной сфере на основе нетерпимого отношения к ним |
| ОПК-1 | Способен применять естественнонаучные и экономические знания при решении профессиональных задач в области товароведения | 31 | Экономические концепции, модели, научные школы и направления развития экономической науки |
| | | 32 | Основные понятия и методы биологии и экологии, при решении профессиональных задач в области товароведения |
| | | 33 | Основные принципы и инструменты математического анализа и статистики для сбора и обработки данных при решении профессиональных задач |
| | | 34 | Естественнонаучные аспекты в области химии и физики при решении профессиональных задач в области товароведения |
| | | 37 | Основы морфологии и классификации бактерий, грибов, дрожжей, вирусов, а также основы питания микроорганизмов и их культивирования при микробиологическом контроле |
| | | У1 | Использовать экономические знания, категориальный и научный аппарат при решении профессиональных задач в области товароведения |

| Компетенция | | Код и наименование индикатора достижения компетенции | |
|-------------|---|--|--|
| Код | Содержание | Код | Содержание |
| ОПК-1 | Способен применять естественнонаучные и экономические знания при решении профессиональных задач в области товароведения | У2 | Использовать естественнонаучные методы для решения товароведных задач |
| | | У3 | Применять статистические методы сбора и обработки данных, анализировать и содержательно интерпретировать их для решения профессиональных задач в области товароведения |
| | | У4 | Применять методы математического анализа и моделирования для сбора и обработки данных при решении профессиональных задач в области товароведения |
| | | У5 | Применять законы химии и физики для обработки данных при решении профессиональных задач в области товароведения |
| | | У7 | Использовать знания о микроорганизмах при идентификации дефектов сырья, полуфабрикатов и потребительских товаров |
| | | Н1 | Использования экономических знаний и законов при решении профессиональных задач в области товароведения |
| | | Н2 | Владеть биологической терминологией, понятиями, теориями и навыками их практического применения в области товароведения |
| | | Н3 | Статистических и математических методов для решения поставленных профессиональных задач в области товароведения |
| | | Н4 | Использования химических и физических методов при решении профессиональных задач в области товароведения |
| ОПК-2 | Способен использовать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров | З1 | Современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров |
| | | З3 | Современные методы микробиологического исследования и оценки потребительских товаров |
| | | З4 | Современные инструменты контроля качества и управления качеством с/х продукции. |
| | | У1 | Использовать современные методы физико-химических исследований. |
| | | У2 | Использовать современные методы экспертизы товаров |
| | | У4 | Разрабатывать меры профилактики сохранения качества товаров и борьбы с посторонней микрофлорой. |
| | | Н1 | Проведения физико-химических исследований, экспертизы и оценки качества товаров. |
| | | Н3 | Проведения микробиологических исследований. |

| Компетенция | | Код и наименование индикатора достижения компетенции | |
|-------------|---|--|---|
| Код | Содержание | Код | Содержание |
| | | Н4 | Выбора методов и методик решения конкретной производственной задачи по предотвращению выпуска и реализации с/х продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), утвержденным образцам (эталонам) и технической документации, условиям поставок и договоров. |
| ОПК-3 | Способен применять действующие нормативные правовые акты и нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции | 31 | Действующие нормативные правовые акты в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции. |
| | | 32 | Действующие нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции. |
| | | У1 | Работать с нормативными правовыми актами. |
| | | У2 | Применять действующие нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции. |
| | | Н1 | Использования правовых актов для решения профессиональных задач. |
| | | Н2 | Использования нормативных документов для решения профессиональных задач. |
| ОПК-4 | Способен предлагать обоснованные организационно-управленческие решения в сферах управления качеством и ассортиментом товаров, товарного менеджмента и экспертизы | 31 | Основы товарного менеджмента и экспертизы, принципы формирования и управления ассортиментом товаров. |
| | | 33 | Основы организационной и управленческой теорий для решения задач в профессиональной сфере. |
| | | У1 | Анализировать ассортимент товаров для разработки обоснованных организационно-управленческих решений в области товарного менеджмента. |
| | | У3 | Собирать, обрабатывать и обобщать информацию в сфере коммерческой деятельности с целью подготовки обоснованных организационно-управленческих решений. |
| | | Н1 | Обоснования организационно-управленческих решений по управлению ассортиментом товаров. |
| | | Н3 | Подготовки и представления отчетности в сферах управления качеством и ассортиментом товаров для принятия обоснованных организационно-управленческих решений. |

| Компетенция | | Код и наименование индикатора достижения компетенции | |
|-------------|---|--|--|
| Код | Содержание | Код | Содержание |
| ОПК-5 | Способен использовать современные информационные технологии и программные средства при решении профессиональных задач | 31 | Современные информационные технологии и программные средства при решении профессиональных задач. |
| | | У1 | Применять современные информационные технологии и программные средства для поиска, обработки и анализа данных при решении профессиональных задач. |
| | | Н1 | Использования для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства, информационные технологии и программные средства. |
| | | Н2 | Использования облачных сервисов для просмотра, поиска, фильтрации, организации, хранения, извлечения и анализа данных, информации и цифрового контента (Google Drive, Dropbox, Яндекс Диск). |
| ОПК-6 | Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности | 31 | Принципы работы современных информационных технологий. |
| | | У1 | Использовать современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности |
| | | Н1 | Использования современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности |
| ПК-1 | Способен осуществлять работы по подтверждению соответствия, разработке и функционированию систем управления качеством с\х продукции | 31 | Основные понятия стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия. |
| | | 32 | Порядок разработки, оформления, утверждения и внедрения документов по стандартизации и подтверждению соответствия. |
| | | У1 | Оформлять документацию, удостоверяющую качество и безопасность с\х продукции. |
| | | Н2 | Предоставления в испытательные лаборатории образцов с\х продукции. |
| ПК-2 | Способен определять требования к с\х продукции на всех этапах жизненного цикла продукции | 31 | Основные требования и показатели безопасности с\х продукции. |
| | | 32 | Основные методы определения показателей безопасности с\х продукции. |
| | | 37 | Основные требования нормативной правовой и нормативной документации к зерномучным и плодоовощным товарам. |
| | | 38 | Основные методы квалиметрического анализа зерномучных и плодоовощных товаров. |
| | | 39 | Основные методы экспертизы качества зерномучных и плодоовощных товаров. |
| | | 310 | Основные требования нормативной правовой и нормативной документации к пищевым концентратам и пищевым добавкам. |

| Компетенция | | Код и наименование индикатора достижения компетенции | |
|-------------|------------|--|--|
| Код | Содержание | Код | Содержание |
| | | 311 | Основные методы экспертизы качества пищевых концентратов и пищевых добавок. |
| | | 314 | Основные требования нормативной правовой и нормативной документации к молочным и жировым товарам. |
| | | 315 | Основные методы квалитетического анализа молочных и жировых товаров. |
| | | 316 | Основные методы экспертизы качества молочных и жировых товаров. |
| | | 317 | Основные требования нормативной правовой и нормативной документации к мясным и рыбным товарам. |
| | | 318 | Основные методы квалитетического анализа мясных и рыбных товаров. |
| | | 319 | Основные методы экспертизы качества мясных и рыбных товаров. |
| | | 320 | Основные требования нормативной правовой и нормативной документации к кондитерским и вкусовым товарам. |
| | | 321 | Основные методы квалитетического анализа кондитерских и вкусовых товаров. |
| | | 322 | Основные методы экспертизы качества кондитерских и вкусовых товаров. |
| | | У1 | Применять основные методы определения безопасности с\х продукции. |
| | | У4 | Применять основные методы экспертизы качества зерномучных и плодоовощных товаров. |
| | | У5 | Составлять и вести документацию по результатам экспертизы качества зерномучных и плодоовощных товаров. |
| | | У6 | Применять основные методы экспертизы качества пищевых концентратов и пищевых добавок. |
| | | У7 | Составлять и вести документацию по результатам экспертизы качества пищевых концентратов и пищевых добавок. |
| | | У10 | Применять основные методы экспертизы качества молочных и жировых товаров. |
| | | У11 | Составлять и вести документацию по результатам экспертизы качества молочных и жировых товаров. |
| | | У12 | Применять основные методы экспертизы качества мясных и рыбных товаров. |
| | | У13 | Составлять и вести документацию по результатам экспертизы качества мясных и рыбных товаров. |
| | | У14 | Применять основные методы экспертизы качества кондитерских и вкусовых товаров. |

| Компетенция | | Код и наименование индикатора достижения компетенции | |
|-------------|---|--|---|
| Код | Содержание | Код | Содержание |
| | | У15 | Составлять и вести документацию по результатам экспертизы качества кондитерских и вкусовых товаров. |
| | | Н1 | Работы с документами, обеспечивающими безопасность с\х продукции. |
| | | Н4 | Анализа показателей качества зерномучных и плодоовощных товаров на всех этапах жизненного цикла. |
| | | Н5 | Анализа показателей качества пищевых концентратов и пищевых добавок на всех этапах жизненного цикла. |
| | | Н7 | Анализа показателей качества молочных и жировых товаров на всех этапах жизненного цикла. |
| | | Н8 | Анализа показателей качества мясных и рыбных товаров на всех этапах жизненного цикла. |
| | | Н9 | Анализа показателей качества кондитерских и вкусовых товаров на всех этапах жизненного цикла. |
| ПК-3 | Способен оценивать качество и готовить заключения о соответствии с\х продукции требованиям нормативных и технических документов и разрабатывать корректирующие мероприятия по управлению несоответствующей продукцией | 31 | Национальную и международную нормативную правовую и нормативную базу в области хранения и транспортирования с\х продукции. |
| | | 32 | Условия и сроки хранения, правила транспортирования и реализации с\х продукции. |
| | | 33 | Национальную и международную нормативную правовую и нормативную базу в области организации и управления КД. |
| | | 34 | Требования к упаковке и маркировке, правила и сроки хранения, транспортирования и реализации с\х продукции. |
| | | 35 | Основные понятия и методы проведения маркетинговых исследований с\х продукции. |
| | | 36 | Национальную и международную нормативную правовую и нормативную базу в области таможенной экспертизы. |
| | | 37 | Основные методы квалитетического анализа с\х продукции для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции. |
| | | 38 | Национальную и международную нормативную правовую и нормативную базу в области управления качеством с\х продукции. |
| | | 39 | Основные методы квалитетического анализа с\х продукции для выявления конкурентоспособной продукции. |
| 310 | Актуальные методы оценки конкурентоспособности с\х продукции. | | |

| Компетенция | | Код и наименование индикатора достижения компетенции | |
|-------------|--|--|---|
| Код | Содержание | Код | Содержание |
| | | У1 | Применять актуальную нормативную правовую и нормативную документацию в области хранения и транспортирования с\х продукции. |
| | | У2 | Работать с товаросопроводительными документами, контролировать выполнение условий и сроков поставки с\х продукции. |
| | | У3 | Применять актуальную нормативную правовую и нормативную документацию. |
| | | У4 | Работать с товаросопроводительными документами, контролировать выполнение условий и сроков поставки продукции, оформлять документацию по учету торговых операций. |
| | | У5 | Применять основные методы маркетинговых исследований с\х продукции. |
| | | У6 | Применять актуальную нормативную правовую и нормативную документацию и анализировать несоответствия, причины, вызывающие снижение качества с\х продукции. |
| | | У7 | Применять основные методы квалитметрического анализа с\х продукции в таможенной экспертизе. |
| | | У8 | Применять актуальную нормативную правовую и нормативную документацию по оценке качества и конкурентоспособности с\х продукции. |
| | | У9 | Применять основные методы оценки конкурентоспособности с\х продукции. |
| | | Н1 | Разработки предложений по предупреждению и сокращению товарных потерь в процессе хранения и транспортирования с\х продукции. |
| | | Н2 | Разработки предложений по управлению несоответствующей продукцией. |
| | | Н3 | Анализа товаросопроводительных документов с\х продукции |
| | | Н4 | Анализа результатов проведенных маркетинговых исследований и разработки предложений по управлению качеством с\х продукции на всех этапах ее жизненного цикла. |
| | | Н7 | Определения конкурентоспособности с\х продукции по различным критериям. |
| Н8 | Разработки предложений по повышению конкурентоспособности с\х продукции. | | |
| ПК-4 | Способен анализировать информацию, полученную на различных этапах жизненного цикла с\х продукции и разрабатывать мероприятия по устранению | 31 | Основные факторы, формирующие и сохраняющие качество зерномучных и плодоовощных товаров. |
| | | 32 | Основные методы квалитметрического анализа зерномучных и плодоовощных товаров. |
| | | 33 | Основные методы идентификации зерномучных и плодоовощных товаров. |

| Компетенция | | Код и наименование индикатора достижения компетенции | |
|----------------|------------|--|--|
| Код | Содержание | Код | Содержание |
| несоответствий | | 34 | Основные факторы, формирующие и сохраняющие качество пищевых концентратов и пищевых добавок. |
| | | 35 | Основные методы квалиметрического анализа пищевых концентратов и пищевых добавок. |
| | | 36 | Основные методы экспертизы пищевых концентратов и пищевых добавок. |
| | | 37 | Основные факторы, формирующие и сохраняющие качество молочных и жировых товаров. |
| | | 38 | Основные методы квалиметрического анализа молочных и жировых товаров. |
| | | 39 | Основные методы экспертизы молочных и жировых товаров. |
| | | 310 | Основные факторы, формирующие и сохраняющие качество мясных и рыбных товаров. |
| | | 311 | Основные методы квалиметрического анализа мясных и рыбных товаров. |
| | | 312 | Основные методы экспертизы мясных и рыбных товаров. |
| | | 313 | Основные факторы, формирующие и сохраняющие качество кондитерских и вкусовых товаров. |
| | | 314 | Основные методы квалиметрического анализа кондитерских и вкусовых товаров. |
| | | 315 | Основные методы экспертизы кондитерских и вкусовых товаров. |
| | | У1 | Оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной правовой и нормативной документации. |
| | | У2 | Применять основные методы идентификации и экспертизы качества зерномучных и плодоовощных товаров. |
| | | У4 | Применять основные методы идентификации и экспертизы качества пищевых концентратов и пищевых добавок. |
| | | У5 | Применять основные методы идентификации и экспертизы качества молочных и жировых товаров. |
| | | У6 | Применять основные методы идентификации и экспертизы качества мясных и рыбных товаров. |
| | | У7 | Применять основные методы идентификации и экспертизы качества кондитерских и вкусовых товаров. |
| | | Н1 | По сбору и обработке данных по показателям качества зерномучных и плодоовощных товаров на различных этапах жизненного цикла. |
| | | Н2 | Выявления причин возникновения дефектов зерномучных и плодоовощных товаров и разработки рекомендаций по их устранению. |

| Компетенция | | Код и наименование индикатора достижения компетенции | | | |
|-------------|---|--|--|----|---|
| Код | Содержание | Код | Содержание | | |
| | | Н3 | По сбору и обработке данных по показателям качества пищевых концентратов и пищевых добавок на различных этапах жизненного цикла. | | |
| | | Н4 | Выявления причин возникновения дефектов пищевых концентратов и пищевых добавок и разработки рекомендаций по их устранению. | | |
| | | Н5 | По сбору и обработке данных по показателям качества молочных и жировых товаров на различных этапах жизненного цикла. | | |
| | | Н6 | Выявления причин возникновения дефектов молочных и жировых товаров и разработки рекомендаций по их устранению. | | |
| | | Н7 | По сбору и обработке данных по показателям качества мясных и рыбных товаров на различных этапах жизненного цикла. | | |
| | | Н8 | Выявления причин возникновения дефектов мясных и рыбных товаров и разработки рекомендаций по их устранению. | | |
| | | Н9 | По сбору и обработке данных по показателям качества кондитерских и вкусовых товаров на различных этапах жизненного цикла. | | |
| | | Н10 | Выявления причин возникновения дефектов кондитерских и вкусовых товаров и разработки рекомендаций по их устранению. | | |
| | | ПК-5 | Способен к ведению интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества на всех этапах жизненного цикла с\х продукции | 31 | Национальную и международную нормативную правовую и нормативную базу в области продовольственных товаров, систем менеджмента качества и безопасности продовольственных товаров. |
| | | | | 32 | Требования безопасности и качества, предъявляемые к однородным группам продовольственных товаров, а также основным процессам их производства, хранения, транспортирования и обращения на рынке. |
| 33 | Виды продовольственных товаров, основы технологии производства и обращения на рынке. | | | | |
| 34 | Методы исследования потребительских свойств продовольственных товаров, с\х сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции. | | | | |
| 35 | Методы лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой с\х продукции. | | | | |
| 36 | Причины, методы выявления и способы устранения несоответствий в процессе реализации и обращения на рынке продовольственных товаров. | | | | |

| Компетенция | | Код и наименование индикатора достижения компетенции | |
|-------------|------------|--|---|
| Код | Содержание | Код | Содержание |
| | | 315 | Виды с\х продукции и основные принципы технологии хранения и транспортирования с\х продукции. |
| | | 316 | Требования безопасности, предъявляемые к с\х продукции, процессам ее производства, хранения, транспортирования и обращения. |
| | | 317 | Методы лабораторного контроля безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой с\х продукции. |
| | | 320 | Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка в области производства и обращения с\х продукции. |
| | | 321 | Назначения, принципы действия и устройство торгового оборудования, контрольно-измерительных приборов и холодильной техники, используемых на всех этапах жизненного цикла с\х продукции. |
| | | 322 | Технологии идентификации различных видов с\х продукции для целей обеспечения безопасности, качества и прослеживаемости на всех этапах ее жизненного цикла и обращения на рынке. |
| | | 323 | Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на предприятиях торговли различного формата. |
| | | У1 | Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на качество готовой продукции и надежность процессов обращения на рынке продовольственных товаров. |
| | | У2 | Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и однородных групп продовольственных товаров, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативной и технической документации. |
| | | У3 | Выявлять несоответствия продовольственных товаров на основе данных лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на всех этапах ее жизненного цикла и обращения на рынке. |
| | | У4 | Производить анализ качества продовольственных товаров на соответствие требованиям технических регламентов, нормативных и технических документов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства и обращения на рынке. |

| Компетенция | | Код и наименование индикатора достижения компетенции | |
|-------------|------------|--|---|
| Код | Содержание | Код | Содержание |
| | | У5 | Разрабатывать элементы системы менеджмента качества и безопасности с\х продукции. |
| | | У13 | Проводить лабораторные исследования безопасности и качества с\х продукции в процессе хранения и транспортирования. |
| | | У14 | Разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин несоответствий с\х продукции в процессе ее хранения и транспортирования. |
| | | У15 | Проводить лабораторные исследования безопасности сырья, полуфабрикатов и с\х продукции, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативной и технической документации. |
| | | Н1 | Проведения контроля продовольственных товаров и с\х сырья, используемого при производстве, средствами, обеспечивающими достоверность и полноту контроля. |
| | | Н2 | Документирования информации результатов контроля продовольственных товаров. |
| | | Н3 | Разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин несоответствий продукции на основе данных контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на всех этапах ее жизненного цикла и обращения на рынке. |
| | | Н10 | Осуществления контроля соблюдения условий хранения и транспортирования с\х продукции. |
| | | Н11 | Определения перечня параметров (показателей) безопасности продовольственного сырья и материалов, упаковки. |
| | | Н12 | Управления лабораторными исследованиями безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой с\х продукции в процессе производства и обращения на рынке. |
| | | Н14 | Осуществления контроля содержания торгового оборудования и инвентаря, используемых в процессе транспортирования, хранения и реализации с\х продукции. |

3. Объем государственной итоговой аттестации и ее виды

Объем Блока 3 «Государственная итоговая аттестация» – 6 з.е.

В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входит:
выполнение и защита выпускной квалификационной работы (6 з.е.).

4. Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

4.1. Общие требования к государственному экзамену и порядок его сдачи

Не предусмотрен

4.2. Фонд оценочных средств государственной итоговой аттестации (подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена)

Не предусмотрен

4.2.1. Вопросы к экзамену

Не предусмотрен

4.2.2. Задачи к экзамену

Не предусмотрен

4.3 Шкала оценивания достижения компетенций

Не предусмотрен

4.4 Критерии оценивания достижения компетенций

Не предусмотрен

5. Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

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

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

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

Объект, предмет и содержание ВКР должны соответствовать направлению подготовки «Товароведение» направленности (профилю) образовательной программы «Экспертиза и управление в сфере производства и обращения сельскохозяйственной продукции». Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников приведен в таблице 5.1.

Таблица 5.1 – Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение

| Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда) | Типы задач профессиональной деятельности | Задачи профессиональной деятельности | Объекты профессиональной деятельности (или области знания) |
|---|--|--------------------------------------|--|
| 40 Сквозные виды | оценочно- | Осуществление ра- | потребительские то- |

| | | | |
|--|-------------------------------|---|---|
| <p>профессиональной деятельности в промышленности (в сферах: сертификации продукции (услуг); управления качеством продукции (услуг)</p> | <p>аналитический</p> | <p>бот по подтверждению соответствия продукции (услуг) и системы управления качеством</p> | <p>вары на стадиях изучения спроса, проектирования, производства, закупки, транспортирования, хранения, реализации, использования (потребления или эксплуатации) и управления качеством; сырье, материалы, полуфабрикаты, процессы производства, формирующие потребительские свойства товаров; методы оценки потребительских свойств и установления подлинности товаров; национальные и международные нормативные и технические документы, устанавливающие требования к безопасности и качеству потребительских товаров, условиям их хранения, транспортирования, упаковке и маркировке, реализации, утилизации, использованию (потреблению или эксплуатации), обеспечивающие процесс товародвижения.</p> |
| <p>40 Сквозные виды профессиональной деятельности в промышленности (в сферах: сертификации продукции (услуг); управления качеством продукции (услуг)</p> | <p>оценочно-аналитический</p> | <p>Определение требований к с/х продукции на всех этапах жизненного цикла продукции</p> | <p>потребительские товары на стадиях изучения спроса, проектирования, производства, закупки, транспортирования, хранения, реализации, использования (потребления или эксплуатации) и управления качеством; сырье, материалы, полуфабрикаты, про-</p> |

| | | | |
|--|------------------------------------|---|---|
| | | | <p>цессы производства, формирующие потребительские свойства товаров;</p> <p>методы оценки потребительских свойств и установления подлинности товаров;</p> <p>национальные и международные нормативные и технические документы, устанавливающие требования к безопасности и качеству потребительских товаров, условиям их хранения, транспортирования, упаковке и маркировке, реализации, утилизации, использованию (потреблению или эксплуатации), обеспечивающие процесс товародвижения.</p> |
| <p>40 Сквозные виды профессиональной деятельности в промышленности (в сферах: сертификации продукции (услуг); управления качеством продукции (услуг)</p> | <p>товароведно-технологический</p> | <p>Оценка качества и подготовка заключения о соответствии с/х продукции требованиям нормативных и технических документов и разработка корректирующих мероприятий по управлению несоответствующей продукцией</p> | <p>потребительские товары на стадиях изучения спроса, проектирования, производства, закупки, транспортирования, хранения, реализации, использования (потребления или эксплуатации) и управления качеством;</p> <p>сырье, материалы, полуфабрикаты, процессы производства, формирующие потребительские свойства товаров;</p> <p>методы оценки потребительских свойств и установления подлинности товаров;</p> <p>национальные и международные нормативные и технические</p> |

| | | | |
|---|------------------------|---|--|
| | | | документы, устанавливающие требования к безопасности и качеству потребительских товаров, условиям их хранения, транспортирования, упаковке и маркировке, реализации, утилизации, использованию (потреблению или эксплуатации), обеспечивающие процесс товародвижения. |
| 40 Сквозные виды профессиональной деятельности в промышленности (в сферах: сертификации продукции (услуг); управления качеством продукции (услуг) | оценочно-аналитический | Анализ информации, полученной на различных этапах жизненного цикла с/х продукции, анализ причин, вызывающих снижение качества с/х продукции и разработка мероприятий по устранению несоответствий | потребительские товары на стадиях изучения спроса, проектирования, производства, закупки, транспортирования, хранения, реализации, использования (потребления или эксплуатации) и управления качеством; сырье, материалы, полуфабрикаты, процессы производства, формирующие потребительские свойства товаров; методы оценки потребительских свойств и установления подлинности товаров; национальные и международные нормативные и технические документы, устанавливающие требования к безопасности и качеству потребительских товаров, условиям их хранения, транспортирования, упаковке и маркировке, реализации, утилизации, использованию (потреблению или эксплуатации), |

| | | | |
|---|--|---|---|
| | | | обеспечивающие процесс товародвижения. |
| 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере управления качеством продукции животного, растительного происхождения в области биотехнологии продуктов питания) | оценочно-аналитический товароведно-технологический | Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке | потребительские товары на стадиях изучения спроса, проектирования, производства, закупки, транспортирования, хранения, реализации, использования (потребления или эксплуатации) и управления качеством; сырье, материалы, полуфабрикаты, процессы производства, формирующие потребительские свойства товаров; методы оценки потребительских свойств и установления подлинности товаров; национальные и международные нормативные и технические документы, устанавливающие требования к безопасности и качеству потребительских товаров, условиям их хранения, транспортирования, упаковке и маркировке, реализации, утилизации, использованию (потреблению или эксплуатации), обеспечивающие процесс товародвижения. |

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

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

5.2. Примерная тематика выпускных квалификационных работ

Тематика ВКР определяется выпускающей кафедрой и Ученым советом факультета технологии и товароведения. Темы выпускных квалификационных работ определяются исходя из региональных особенностей территории и производства. По своему содержанию темы ВКР должны предлагать решение конкретных задач в области товароведения. Тематика ВКР соответствует задачам профессиональной деятельности выпускников, ежегодно пересматривается и обновляется с учетом изменений в производстве, достижений науки и техники.

Примерная тематика выпускных квалификационных работ для обучающихся по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, направленность (профиль) «Экспертиза и управление в сфере производства и обращения сельскохозяйственной продукции»

1. Идентификация и товароведная оценка качества и безопасности потребительских товаров (на примере однородных групп и видов сельскохозяйственной продукции).
2. Формирование и оценка функциональных свойств потребительских товаров (на примере однородных групп и видов сельскохозяйственной продукции).
3. Методы идентификации, оценки качества и безопасности потребительских товаров (на примере однородных групп и видов сельскохозяйственной продукции).
4. Принципы товарного менеджмента в области реализации (по группам или видам товаров).
5. Сохранение и оценка потребительских свойств отдельных видов сельскохозяйственной продукции на этапах товародвижения (на примере однородных групп и видов сельскохозяйственной продукции).
6. Влияние технологии производства на формирование потребительских свойств отдельных видов товаров (на примере однородных групп и видов сельскохозяйственной продукции).
7. Оценка качества и конкурентоспособности (на примере однородных групп и видов сельскохозяйственной 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 сельскохозяйственной 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 сельскохозяйственной продукции.
13. Разработка системы обеспечения безопасности продукции в организации соответствии с принципами ИСО (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 сельскохозяйственной продукции).
17. Оценка потребительских свойств товаров при производстве/ реализации/ транспортировании/хранении (на примере однородных групп и видов сельскохозяйственной продукции).
18. Анализ факторов, влияющих на качество/потребительские свойства товаров (на примере однородных групп и видов сельскохозяйственной продукции).

19. Диагностика дефектов потребительских товаров и выявление причин их возникновения (на примере однородных групп и видов сельскохозяйственной продукции).
20. Сравнительная оценка потребительских свойств товаров разных товаропроизводителей (на примере однородных групп и видов сельскохозяйственной продукции).
21. Изучение факторов, формирующих / сохраняющих качество товаров (на примере однородных групп и видов сельскохозяйственной продукции).
22. Методы идентификации и товароведная оценка качества товара (на примере однородных групп и видов сельскохозяйственной продукции).
23. Анализ, предупреждение и способы сокращения потерь при хранении товара (на примере однородных групп и видов сельскохозяйственной продукции).
24. Изучение санитарно-гигиенических условий (на различных этапах товародвижения) и микробиологическая оценка качества товара (на примере однородных групп и видов сельскохозяйственной продукции).
25. Анатомо-морфологическая и товароведная оценка товара (на примере однородных групп и видов сельскохозяйственной продукции).
26. Оценка качества и микробиологических показателей товара (на примере однородных групп и видов сельскохозяйственной продукции).
27. Исследование конкурентоспособности и товарного ассортимента сельскохозяйственной продукции (группа или вид), реализуемой в розничном (оптовом) торговом предприятии.
28. Влияние различных видов упаковки на сохраняемость / качество (на примере однородных групп и видов сельскохозяйственной продукции).
29. Маркетинговый обзор и состояние рынка (на примере однородных групп и видов сельскохозяйственной 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 ассортимента и качества товаров (название группы).
33. Исследование качества и конкурентоспособности товаров (название группы).
34. Исследование показателей безопасности товаров (название группы) и анализ факторов, обеспечивающих безопасность.
35. Анализ факторов, формирующих качество товаров (название подгруппы или вида) на этапах жизненного цикла.
36. Биохимические и микробиологические основы безопасности товаров (название группы), формирование качества и ассортимента.
37. Совершенствование продаж продукции (группа или вид) на розничном (оптовом) торговом предприятии на основе маркетинговых исследований.
38. Совершенствование уровня продаж продукции (группа или вид) с помощью принципов мерчендайзинга.
39. Товароведная характеристика и экспертиза качества сельскохозяйственной продукции (указать вид).
40. Оценка качества и безопасности сельскохозяйственной продукции (указать вид).

5.3. Организация выполнения выпускной квалификационной работы

Организация выполнения ВКР возлагается на выпускающую кафедру, которая должна ознакомить обучающегося за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации с рекомендуемой тематикой выпускных квалификационных работ.

Руководители ВКР определяются выпускающей кафедрой и назначаются приказом ректора Университета. Научный руководитель выпускной квалификационной работы бакалавра должен иметь ученую степень, должность не ниже доцента.

Руководителями ВКР бакалавров могут быть также научные сотрудники и высококвалифицированные специалисты организаций – заказчиков, других предприятий и учреждений, в области товароведения, обладающие практическим опытом работы по направлению темы ВКР.

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

В обязанности руководителя ВКР входит:

- а) составление задания на ВКР (совместно с выпускником);
- б) определение плана-графика выполнения ВКР (совместно с выпускником) и контроль его выполнения;
- в) рекомендации по подбору и использованию литературных источников по теме ВКР;
- г) оказание помощи в разработке структуры (плана) ВКР;
- д) консультирование обучающегося по вопросам выполнения ВКР согласно установленному на семестр графику консультаций;
- е) анализ текста ВКР и рекомендации по его доработке (по отдельным разделам);
- ж) информирование о порядке и содержании процедуры защиты ВКР (в т.ч. предварительной), о требованиях к обучающемуся;
- и) консультирование (оказание помощи) в подготовке выступления и подборе наглядных материалов к защите (в т.ч. предварительной);
- к) содействие в подготовке ВКР на внутривузовский или иной конкурс студенческих работ (при необходимости);
- л) составление письменного отзыва о ВКР.

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

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

5.4. Требования к объему, структуре и оформлению выпускной квалификационной работы

Рекомендуемый объем ВКР бакалавра должен составлять – 55-70 страниц (без приложений).

Рекомендуемая структура ВКР содержит следующие элементы:

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

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

5.5. Процедура защиты выпускной квалификационной работы

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

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

Обучающийся вместе с выпускной квалификационной работой предоставляет ее электронную версию.

Ответственные за проверку выпускных квалификационных работ на выпускающих кафедрах оказывают методическую помощь обучающимся при проверке системой «Антиплагиат. ВУЗ» выполненных работ и готовят отчет о проверке ВКР на наличие заимствований.

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

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

Рецензирование выпускной квалификационной работы не предусмотрено в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры (приказом Министерства образования и науки №636 от 29 июня 2015 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» и положением ВГАУ П ВГАУ 1.1.04 – 2022 ПОЛОЖЕНИЕ о государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, введенное в действие приказом ректора №336 от 29.06.2022 г.

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

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

Выпускная квалификационная работа, отзыв руководителя, заявление о согласии на размещение в электронной библиотеке университета, отчет о проверке ВКР на наличие заимствований, характеристика обучающегося с места работы, службы, учебы или прохождения практики предоставляются в государственную экзаменационную комиссию не позднее, чем за 2 календарных дня до защиты.

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

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

Заседание комиссии считается правомочной, если в ней участвуют не менее двух третей от числа членов комиссии. Заседания комиссии проводятся председателем. Списки обучающихся, допущенных к государственной итоговой аттестации, утверждаются распоряжением декана факультета.

В государственную экзаменационную комиссию деканат представляет:
справку о результатах освоения образовательной программы (оценки);
распоряжение о допуске;
оформленные зачетные книжки обучающихся.

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

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

Процедура защиты ВКР включает в себя:

- объявления председателем о защите ВКР с указанием Ф.И.О. обучающегося, темы работы, руководителя;
- доклад обучающегося, защищающего ВКР, продолжительностью 7-10 минут;
- вопросы членов комиссии и присутствующих на защите лиц, и ответы на них обучающегося;
- оглашение председателем отзыва руководителя;
- ответы обучающегося на замечания в отзыве руководителя;
- заключительное слово обучающегося.

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

Результаты любого вида аттестационных испытаний, включенных в ГИА, определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно».

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

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

В форс-мажорных ситуациях (болезнь обучающегося, пандемия, стихийное бедствие, военные действия и т.д.) защита выпускной квалификационной работы может осуществляться в дистанционном режиме посредством установления визуального и звукового контакта членов комиссии и автора выпускной квалификационной работы.

5.6. Порядок подачи и рассмотрения апелляций

Порядок подачи и рассмотрения апелляций определяется положением ВГАУ П ВГАУ 1.1.04 – 2022 ПОЛОЖЕНИЕ о государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, введенное в действие приказом ректора №336 от 29.06.2022 г.;

. Его основные элементы представлены ниже.

По результатам государственных аттестационных испытаний обучающийся имеет право на апелляцию.

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

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

Для рассмотрения апелляции секретарь государственной экзаменационной комиссии направляет в апелляционную комиссию протокол заседания государственной экзаменационной комиссии, заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного аттестационного испытания, выпускную квалификационную работу, отзыв (для рассмотрения апелляции по проведению защиты выпускной квалификационной работы).

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

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

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

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

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

В случае, указанном в абзаце третьем настоящего пункта, результат проведения государственного аттестационного испытания подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения апелляционной комиссии. Обучающемуся предоставляется возможность пройти государственное аттестационное испытание в сроки, установленные образовательной организацией.

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

- об отклонении апелляции и сохранении результата государственного аттестационного испытания;

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

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

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

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

Апелляция на повторное проведение государственного аттестационного испытания не принимается.

5.7 Фонд оценочных средств государственной итоговой аттестации (выполнение и защита выпускной квалификационной работы)

5.7.1. Шкала оценивания достижения компетенций

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

5.7.2. Критерии оценивания достижения компетенций

| Результат защиты | Критерии |
|------------------------------|--|
| «отлично», высокий уровень | <p>работа выполнена самостоятельно;</p> <p>выполнена на актуальную тему;</p> <p>носит исследовательский характер; содержит грамотно изложенную теоретическую базу; характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями;</p> <p>имеет положительный отзыв руководителя; при защите работы обучающийся демонстрирует глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными; вносит обоснованные предложения по внедрению, во время доклада использует наглядные пособия или раздаточный материал, доказательно отвечает на вопросы членов ГЭК;</p> <p>содержание работы полностью соответствует теме и заданию, излагается четко и последовательно, оформлено в соответствии с установленными требованиями</p> |
| «хорошо», повышенный уровень | <p>работа носит исследовательский 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 обучающийся показывает хорошие знания вопросов темы; во время доклада использует наглядные пособия или раздаточный материал, но с некоторыми затруднениями отвечает на поставленные вопросы.</p> <p>Содержание работы соответствует теме и заданию, оформлено в соответствии с установленными требованиями</p> |

| | |
|---|--|
| «удовлетворительно», пороговый уровень | работа носит исследовательский характер; содержит теоретическую главу, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным изложением материала; в ней просматривается непоследовательность в изложении материала; представлены необоснованные предложения; в отзыве руководителя имеются замечания по содержанию работы и методике выполнения; при защите обучающийся проявляет неуверенность; показывает слабое знание вопросов темы; не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы. |
| «неудовлетворительно» | не соответствует теме и неверно структурирована; содержит принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных заданий; работа не носит исследовательского характера; не имеет практического применения; не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях; не имеет выводов; в отзыве руководителя имеются критические замечания; при защите обучающийся затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме; не знает теории вопроса; при ответе допускает существенные ошибки; к защите не подготовлены наглядные пособия и раздаточный материал. |

6. Оценка достижения компетенций в ходе государственной итоговой аттестации

| | | | | |
|---|--|-----------------------------|-------------------|----------|
| Компетенция УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач | | | | |
| Индикаторы достижения компетенции УК-1 | | Номера вопросов, задач, тем | | |
| Код | Содержание | вопросы к экзамену | задачи к экзамену | Темы ВКР |
| 31 | Методы поиска, критического анализа и синтеза информации | - | - | 1-40 |
| У1 | Анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и обосновывать методы принятия решений поставленных задач | - | - | 1-40 |
| Н1 | Научного поиска и практической работы с информационными источниками, методами принятия решений поставленных задач | - | - | 1-40 |
| УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений | | | | |
| Индикаторы достижения компетенции УК-2 | | Номера вопросов, задач, тем | | |
| 31 | Требования к постановке цели и задач, оптимальные способы решения управленческих задач, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений | - | - | 1-40 |
| 32 | Действующие правовые нормы, регламентирующие принятие управленческих решений, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений | - | - | 1-40 |

| | | | | |
|---|--|-----------------------------|---|------|
| У1 | Формулировать в рамках поставленной цели проекта совокупность задач, обеспечивающих ее достижение | - | - | 1-40 |
| Н1 | Выбора оптимальных способов решения задач, учитывая имеющиеся условия, ресурсы и ограничения | - | - | 1-40 |
| Н2 | Иметь опыт выбора способов решения задач, учитывая действующие правовые нормы | - | - | 1-40 |
| УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде | | | | |
| Индикаторы достижения компетенции УК-3 | | Номера вопросов, задач, тем | | |
| З1 | Закономерности развития личности и ее индивидуально-психологические особенности | - | - | 1-40 |
| У1 | Осуществлять социальное взаимодействие на основе раскрытия особенностей индивидуальных и групповых психических явлений | - | - | 1-40 |
| Н1 | Иметь опыт анализа конкретных психологических ситуаций в процессе взаимодействия для реализации своей роли в команде | - | - | 1-40 |
| УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке(ах) | | | | |
| Индикаторы достижения компетенции УК-4 | | Номера вопросов, задач, тем | | |
| З1 | Особенности устройства и функционального назначения русского языка; особенности исторического развития и современного состояния русского национального языка; нормы и функциональные стили современного русского литературного языка; аспекты культуры русской речи и основы ораторского искусства | - | - | 1-40 |
| З2 | Иностраннный язык на уровне, достаточном для осуществления деловой коммуникации; особенности перевода текстов по предметной области профессиональной деятельности; правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке | - | - | 1-40 |
| У1 | Ориентироваться в различных речевых ситуациях и адекватно реализовывать свои коммуникативные намерения; грамотно в орфографическом, пунктуационном и речевом отношении оформлять письменные тексты различной жанровой направленности на государственном языке Российской Федерации; уместно использовать правила русского речевого этикета | - | - | 1-40 |

| | | | | |
|---|--|-----------------------------|---|------|
| У2 | Вести устное и письменное деловое общение на иностранном языке; переводить тексты по предметной области профессиональной деятельности; публично выступать по проблемам профессиональной деятельности | - | - | 1-40 |
| Н1 | Владения жанрами речи, знание которых позволяет свободно общаться в процессе трудовой деятельности на государственном языке Российской Федерации; владения основными формами устного делового общения; владения профессионально значимыми письменными жанрами, знание которых позволяет правильно оформлять деловую и научную документацию | - | - | 1-40 |
| Н2 | Устного и письменного делового общения на иностранном языке; перевода текстов, описывающих предметную область профессиональной деятельности, с иностранного языка на русский и с русского на иностранный язык; навыки речевой коммуникации на иностранном языке | - | - | 1-40 |
| УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах | | | | |
| Индикаторы достижения компетенции УК-5 | | Номера вопросов, задач, тем | | |
| 31 | Теоретические и концептуальные основы философского понимания закономерностей развития природы и общества | - | - | 1-40 |
| 32 | Основные исторические этапы развития общества, тенденции отечественной истории в контексте мировой истории с древнейших времен по настоящее время | - | - | 1-40 |
| 33 | Особенности современной политической организации российского общества, фундаментальные достижения, ценностные принципы российской цивилизации, а также перспективные ценностные ориентиры российского цивилизационного развития | - | - | 1-40 |
| У1 | Интерпретировать проблемы современности с позиций этики и философских знаний | - | - | 1-40 |
| У2 | Учитывать ценности мировой и российской культуры для развития навыков межкультурного диалога | - | - | 1-40 |
| У3 | Адекватно воспринимать актуальные социальные и культурные различия, уважительно относиться к историческому наследию и культурным традициям, находить и использовать необходимую | - | - | 1-40 |

| | | | | |
|--|--|-----------------------------|---|------|
| | информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп | | | |
| Н1 | Использование философского подхода для выработки системного понимания проблем | - | - | 1-40 |
| Н2 | Определять и аргументировано представлять собственное отношение к дискуссионным проблемам истории, опираясь на знание мировой и российской истории, социокультурных традиций России и мира | - | - | 1-40 |
| Н3 | Осознанного выбора ценностных ориентиров и гражданской позиции | - | - | 1-40 |
| УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни | | | | |
| Индикаторы достижения компетенции УК-6 | | Номера вопросов, задач, тем | | |
| 31 | Категории и понятия мотивационной и регуляторной сфер психического, проблемы личности, образования и саморазвития | - | - | 1-40 |
| У1 | Управлять своим временем с учетом индивидуально-психологических и личностных особенностей | - | - | 1-40 |
| Н1 | Построения и реализации траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни с опорой на знание психической природы человека | - | - | 1-40 |
| УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности | | | | |
| Индикаторы достижения компетенции УК-7 | | Номера вопросов, задач, тем | | |
| 31 | Основы физической культуры и спорта, принципы организации здорового образа жизни | - | - | 1-40 |
| 32 | Основные способы поддержания должного уровня физической подготовленности | - | - | 1-40 |
| У1 | Подбирать и применять методы и средства физической культуры для совершенствования основных физических качеств | - | - | 1-40 |
| У2 | Выбирать системы физических упражнений для оптимизации работоспособности и физического развития | - | - | 1-40 |
| Н1 | Иметь навыки поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности | - | - | 1-40 |
| Н2 | Иметь навыки использования средств и методов физической культуры и спорта для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних | - | - | 1-40 |

| | | | | |
|--|---|-----------------------------|---|------|
| | и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности | | | |
| <p>УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p> <p>УК-8.1 Применяет положения общевоинских уставов в повседневной деятельности подразделений, управляет строями, применяет штатное стрелковое оружие. Ведет общевойсковой бой в составе подразделения. Выполняет поставленные задачи в условиях РХБ заражения</p> <p>УК-8.2 Пользуется топографическими картами. Оказывает первую медицинскую помощь при ранениях и травмах. Имеет высокое чувство патриотизма, считает защиту Родины своим долгом и обязанностью</p> | | | | |
| Индикаторы достижения компетенции УК-8 | | Номера вопросов, задач, тем | | |
| 31 | Возможные угрозы для жизнедеятельности человека в повседневной жизни и при осуществлении профессиональной деятельности | - | - | 1-40 |
| 32 | Знать основные положения общевоинских уставов ВС РФ; организацию внутреннего порядка в подразделении; основные положения Курса стрельб из стрелкового оружия; устройство стрелкового оружия, боеприпасов и ручных гранат; предназначение, задачи и организационно-штатную структуру общевойсковых подразделений | - | - | 1-40 |
| 33 | Знать основные факторы, определяющие характер, организацию и способы ведения современного общевойскового боя | - | - | 1-40 |
| 34 | Знать общие сведения о ядерном, химическом и биологическом оружии, средствах его применения | - | - | 1-40 |
| 35 | Знать правила поведения и меры профилактики в условиях заражения радиоактивными, отравляющими веществами и бактериальными средствами | - | - | 1-40 |
| 36 | Знать тактические свойства местности, их влияние на действия подразделений в боевой обстановке | - | - | 1-40 |
| 37 | Знать назначение, номенклатуру и условные знаки топографических карт | - | - | 1-40 |
| 38 | Знать основные способы и средства оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах | - | - | 1-40 |
| 39 | Знать тенденции и особенности развития современных международных отношений, место и роль России в многополярном мире, основные направления социально-экономического, политического и военно-технического развития страны | - | - | 1-40 |

| | | | | |
|--|--|-----------------------------|---|------|
| 310 | Знать основные положения Военной доктрины РФ; правовое положение и порядок прохождения военной службы | - | - | 1-40 |
| У1 | Анализировать факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания | - | - | 1-40 |
| У2 | Поддерживать безопасные условия жизнедеятельности при возникновении чрезвычайных ситуаций | - | - | 1-40 |
| У3 | Уметь правильно применять и выполнять положения общевоинских уставов ВС РФ | - | - | 1-40 |
| У4 | Уметь осуществлять разборку и сборку автомата (АК-74) и пистолета (ПМ), подготовку к боевому применению ручных гранат | - | - | 1-40 |
| У5 | Уметь оборудовать позицию для стрельбы из стрелкового оружия; выполнять мероприятия радиационной, химической и биологической защиты | - | - | 1-40 |
| У6 | Уметь читать топографические карты различной номенклатуры | - | - | 1-40 |
| У7 | Уметь давать оценку международным военно-политическим и внутренним событиям и фактам с позиции патриота своего Отечества | - | - | 1-40 |
| У8 | Уметь применять положения нормативно правовых актов; | - | - | 1-40 |
| Н1 | Оказания первой помощи пострадавшему | - | - | 1-40 |
| Н2 | Поддержания безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды | - | - | 1-40 |
| Н3 | Иметь навыки владения строевыми приемами на месте и в движении; навыками управления строями взвода; навыками стрельбы из стрелкового оружия; навыками подготовки к ведению общевойскового боя; навыками применения индивидуальных средств РХБ защиты | - | - | 1-40 |
| Н4 | Иметь навыки ориентирования на местности по карте и без карты | - | - | 1-40 |
| Н5 | Иметь навыки применения индивидуальных средств медицинской защиты и подручных средств для оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах | - | - | 1-40 |
| Н6 | Иметь навыки работы с нормативно-правовыми документами | - | - | 1-40 |
| УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах | | | | |
| Индикаторы достижения компетенции УК-9 | | Номера вопросов, задач, тем | | |
| 31 | Знать основные понятия и содержание | - | - | 1-40 |

| | | | | |
|---|--|-----------------------------|---|------|
| | инклюзивной компетентности для их применения в социальной и профессиональной сферах | | | |
| 32 | Знать особенности развития лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов | - | - | 1-40 |
| У1 | Уметь применять знания об особенностях развития лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, использовать принципы и способы недискриминационного взаимодействия при коммуникации с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами в социальной и профессиональной сферах | - | - | 1-40 |
| Н1 | Иметь навыки выстраивания диалога с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами, а также планирования и реализации профессиональной деятельности с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами в условиях инклюзивного взаимодействия | - | - | 1-40 |
| УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности | | | | |
| Индикаторы достижения компетенции УК-10 | | Номера вопросов, задач, тем | | |
| 31 | Знать основы макро- и микроэкономики, экономики домохозяйств; законы и закономерности развития экономических систем | - | - | 1-40 |
| У1 | Уметь критически оценивать экономические последствия действий в различных областях и анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений | - | - | 1-40 |
| Н1 | Иметь опыт применения обоснованных экономических решений на микро- и макроуровне, в рамках экономики домохозяйств | - | - | 1-40 |
| УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности | | | | |
| Индикаторы достижения компетенции УК-11 | | Номера вопросов, задач, тем | | |
| 31 | Знать нормативно-правовые акты, определяющие понятие, признаки и сущность экстремизма, терроризма и коррупционного поведения, основные принципы противодействия их проявлению, а также меры по профилактике и предотвращению экстремизма, терроризма и коррупционного поведения в профессиональной сфере | - | - | 1-40 |
| 32 | Знать способы формирования нетерпимо- | - | - | 1-40 |

| | | | | |
|--|--|------------------------------------|---|------|
| | го отношения к проявлению экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействия им в профессиональной деятельности | | | |
| У1 | Уметь распознавать проявления экстремизма, терроризма и коррупционного поведения, осуществлять меры по их профилактике, предотвращению и противодействию в профессиональной сфере на основании российского законодательства | - | - | 1-40 |
| У2 | Уметь формировать нетерпимое отношение к проявлению экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности | - | - | 1-40 |
| Н1 | Иметь навыки определения проявлений экстремизма, терроризма и коррупционного поведения, применения в соответствии с российским законодательством мер по их профилактике, предотвращению и противодействию в профессиональной сфере на основе нетерпимого отношения к ним | - | - | 1-40 |
| ОПК-1 Способен применять естественнонаучные и экономические знания при решении профессиональных задач в области товароведения | | | | |
| Индикаторы достижения компетенции ОПК-1 | | Номера вопросов, задач, тем | | |
| 31 | Экономические концепции, модели, научные школы и направления развития экономической науки. | - | - | 1-40 |
| 32 | Основные понятия и методы биологии и экологии, при решении профессиональных задач в области товароведения. | - | - | 1-40 |
| 33 | Основные принципы и инструменты математического анализа и статистики для сбора и обработки данных при решении профессиональных задач. | - | - | 1-40 |
| 34 | Естественнонаучные аспекты в области химии и физики при решении профессиональных задач в области товароведения. | - | - | 1-40 |
| 37 | Основы морфологии и классификации бактерий, грибов, дрожжей, вирусов, а также основы питания микроорганизмов и их культивирования при микробиологическом контроле. | - | - | 1-40 |
| У1 | Использовать экономические знания, категориальный и научный аппарат при решении профессиональных задач в области товароведения. | - | - | 1-40 |
| У2 | Использовать естественнонаучные методы для решения товароведных задач. | - | - | 1-40 |
| У3 | Применять статистические методы сбора | - | - | 1-40 |

| | | | | |
|---|---|------------------------------------|---|------|
| | и обработки данных, анализировать и содержательно интерпретировать их для решения профессиональных задач в области товароведения. | | | |
| У4 | Применять методы математического анализа и моделирования для сбора и обработки данных при решении профессиональных задач в области товароведения. | - | - | 1-40 |
| У5 | Применять законы химии и физики для обработки данных при решении профессиональных задач в области товароведения. | - | - | 1-40 |
| У7 | Использовать знания о микроорганизмах при идентификации дефектов сырья, полуфабрикатов и потребительских товаров. | - | - | 1-40 |
| Н1 | Использования экономических знаний и законов при решении профессиональных задач в области товароведения. | - | - | 1-40 |
| Н2 | Владеть биологической терминологией, понятиями, теориями и навыками их практического применения в области товароведения. | - | - | 1-40 |
| Н3 | Статистических и математических методов для решения поставленных профессиональных задач в области товароведения. | - | - | 1-40 |
| Н4 | Использования химических и физических методов при решении профессиональных задач в области товароведения | - | - | 1-40 |
| ОПК-2 Способен использовать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров | | | | |
| Индикаторы достижения компетенции ОПК-2 | | Номера вопросов, задач, тем | | |
| 31 | Современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров. | - | - | 1-40 |
| 33 | Современные методы микробиологического исследования и оценки потребительских товаров. | - | - | 1-40 |
| 34 | Современные инструменты контроля качества и управления качеством с/х продукции. | - | - | 1-40 |
| У1 | Использовать современные методы физико-химических исследований. | - | - | 1-40 |
| У2 | Использовать современные методы экспертизы товаров. | - | - | 1-40 |
| У4 | Разрабатывать меры профилактики сохранения качества товаров и борьбы с посторонней микрофлорой. | - | - | 1-40 |
| Н1 | Проведения физико-химических исследований, экспертизы и оценки качества товаров. | - | - | 1-40 |

| | | | | |
|---|---|-----------------------------|---|------|
| Н3 | Проведения микробиологических исследований. | - | - | 1-40 |
| Н4 | Выбора методов и методик решения конкретной производственной задачи по предотвращению выпуска и реализации с/х продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), утвержденным образцам (эталонам) и технической документации, условиям поставок и договоров. | - | - | 1-40 |
| ОПК-3 Способен применять действующие нормативные правовые акты и нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции | | | | |
| Индикаторы достижения компетенции ОПК-3 | | Номера вопросов, задач, тем | | |
| З1 | Действующие нормативные правовые акты в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции. | - | - | 1-40 |
| З2 | Действующие нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции. | - | - | 1-40 |
| У1 | Работать с нормативными правовыми актами. | - | - | 1-40 |
| У2 | Применять действующие нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции. | - | - | 1-40 |
| Н1 | Использования правовых актов для решения профессиональных задач. | - | - | 1-40 |
| Н2 | Использования нормативных документов для решения профессиональных задач. | - | - | 1-40 |
| ОПК-4 Способен предлагать обоснованные организационно-управленческие решения в сферах управления качеством и ассортиментом товаров, товарного менеджмента и экспертизы | | | | |
| Индикаторы достижения компетенции ОПК-4 | | Номера вопросов, задач, тем | | |
| З1 | Основы товарного менеджмента и экспертизы, принципы формирования и управления ассортиментом товаров. | - | - | 1-40 |
| З3 | Основы организационной и управленческой теорий для решения задач в профессиональной сфере. | - | - | 1-40 |
| У1 | Анализировать ассортимент товаров для разработки обоснованных организационно-управленческих решений в области товарного менеджмента. | - | - | 1-40 |
| У3 | Собирать, обрабатывать и обобщать информацию в сфере коммерческой деятельности с целью подготовки обоснованных организационно-управленческих | - | - | 1-40 |

| | | | | |
|--|--|------------------------------------|---|------|
| | решений. | | | |
| Н1 | Обоснования организационно-управленческих решений по управлению ассортиментом товаров. | - | - | 1-40 |
| Н3 | Подготовки и представления отчетности в сферах управления качеством и ассортиментом товаров для принятия обоснованных организационно-управленческих решений. | - | - | 1-40 |
| ОПК-5 Способен использовать современные информационные технологии и программные средства при решении профессиональных задач | | | | |
| Индикаторы достижения компетенции ОПК-5 | | Номера вопросов, задач, тем | | |
| З1 | Современные информационные технологии и программные средства при решении профессиональных задач. | - | - | 1-40 |
| У1 | Применять современные информационные технологии и программные средства для поиска, обработки и анализа данных при решении профессиональных задач. | - | - | 1-40 |
| Н1 | Использования для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства, информационные технологии и программные средства. | - | - | 1-40 |
| Н2 | Использования облачных сервисов для просмотра, поиска, фильтрации, организации, хранения, извлечения и анализа данных, информации и цифрового контента (Google Drive, Dropbox, Яндекс Диск). | - | - | 1-40 |
| ОПК-6 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности | | | | |
| Индикаторы достижения компетенции ОПК-6 | | Номера вопросов, задач, тем | | |
| З1 | Принципы работы современных информационных технологий. | - | - | 1-40 |
| У1 | Использовать современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности | - | - | 1-40 |
| Н1 | Использования современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности | - | - | 1-40 |
| ПК-1 Способен осуществлять работы по подтверждению соответствия, разработке и функционированию систем управления качеством с\х продукции | | | | |
| Индикаторы достижения компетенции ПК-1 | | Номера вопросов, задач, тем | | |
| З1 | Основные понятия стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия. | - | - | 1-40 |
| З2 | Порядок разработки, оформления, утверждения и внедрения документов по стандартизации и подтверждению соответствия. | - | - | 1-40 |
| У1 | Оформлять документацию, удостоверя- | - | - | 1-40 |

| | | | | |
|---|--|-----------------------------|---|------|
| | ющую качество и безопасность с\х продукции. | | | |
| Н2 | Предоставления в испытательные лаборатории образцов с\х продукции. | - | - | 1-40 |
| ПК-2 Способен определять требования к с\х продукции на всех этапах жизненного цикла продукции | | | | |
| Индикаторы достижения компетенции ПК-2 | | Номера вопросов, задач, тем | | |
| 31 | Основные требования и показатели безопасности с\х продукции. | - | - | 1-40 |
| 32 | Основные методы определения показателей безопасности с\х продукции. | - | - | 1-40 |
| 37 | Основные требования нормативной правовой и нормативной документации к зерномучным и плодоовощным товарам. | - | - | 1-40 |
| 38 | Основные методы квалитетрического анализа зерномучных и плодоовощных товаров. | - | - | 1-40 |
| 39 | Основные методы экспертизы качества зерномучных и плодоовощных товаров. | - | - | 1-40 |
| 310 | Основные требования нормативной правовой и нормативной документации к пищевым концентратам и пищевым добавкам. | - | - | 1-40 |
| 311 | Основные методы экспертизы качества пищевых концентратов и пищевых добавок. | - | - | 1-40 |
| 314 | Основные требования нормативной правовой и нормативной документации к молочным и жировым товарам. | - | - | 1-40 |
| 315 | Основные методы квалитетрического анализа молочных и жировых товаров. | - | - | 1-40 |
| 316 | Основные методы экспертизы качества молочных и жировых товаров. | - | - | 1-40 |
| 317 | Основные требования нормативной правовой и нормативной документации к мясным и рыбным товарам. | - | - | 1-40 |
| 318 | Основные методы квалитетрического анализа мясных и рыбных товаров. | - | - | 1-40 |
| 319 | Основные методы экспертизы качества мясных и рыбных товаров. | - | - | 1-40 |
| 320 | Основные требования нормативной правовой и нормативной документации к кондитерским и вкусовым товарам. | - | - | 1-40 |
| 321 | Основные методы квалитетрического анализа кондитерских и вкусовых товаров. | - | - | 1-40 |
| 322 | Основные методы экспертизы качества кондитерских и вкусовых товаров. | - | - | 1-40 |
| У1 | Применять основные методы определения безопасности с\х продукции. | - | - | 1-40 |
| У4 | Применять основные методы экспертизы | - | - | 1-40 |

| | | | | |
|--|---|-----------------------------|---|------|
| | качества зерномучных и плодоовощных товаров. | | | |
| У5 | Составлять и вести документацию по результатам экспертизы качества зерномучных и плодоовощных товаров. | - | - | 1-40 |
| У6 | Применять основные методы экспертизы качества пищевых концентратов и пищевых добавок. | - | - | 1-40 |
| У7 | Составлять и вести документацию по результатам экспертизы качества пищевых концентратов и пищевых добавок. | - | - | 1-40 |
| У10 | Применять основные методы экспертизы качества молочных и жировых товаров. | - | - | 1-40 |
| У11 | Составлять и вести документацию по результатам экспертизы качества молочных и жировых товаров. | - | - | 1-40 |
| У12 | Применять основные методы экспертизы качества мясных и рыбных товаров. | - | - | 1-40 |
| У13 | Составлять и вести документацию по результатам экспертизы качества мясных и рыбных товаров. | - | - | 1-40 |
| У14 | Применять основные методы экспертизы качества кондитерских и вкусовых товаров. | - | - | 1-40 |
| У15 | Составлять и вести документацию по результатам экспертизы качества кондитерских и вкусовых товаров. | - | - | 1-40 |
| Н1 | Работы с документами, обеспечивающими безопасность с\х продукции. | - | - | 1-40 |
| Н4 | Анализа показателей качества зерномучных и плодоовощных товаров на всех этапах жизненного цикла. | - | - | 1-40 |
| Н5 | Анализа показателей качества пищевых концентратов и пищевых добавок на всех этапах жизненного цикла. | - | - | 1-40 |
| Н7 | Анализа показателей качества молочных и жировых товаров на всех этапах жизненного цикла. | - | - | 1-40 |
| Н8 | Анализа показателей качества мясных и рыбных товаров на всех этапах жизненного цикла. | - | - | 1-40 |
| Н9 | Анализа показателей качества кондитерских и вкусовых товаров на всех этапах жизненного цикла. | - | - | 1-40 |
| ПК-3 Способен оценивать качество и готовить заключения о соответствии с\х продукции требованиям нормативных и технических документов и разрабатывать корректирующие мероприятия по управлению несоответствующей продукцией | | | | |
| Индикаторы достижения компетенции ПК-3 | | Номера вопросов, задач, тем | | |
| 31 | Национальную и международную нормативную правовую и нормативную базу в области хранения и транспортирования | - | - | 1-40 |

| | | | | |
|-----|---|---|---|------|
| | с/х продукции. | | | |
| 32 | Условия и сроки хранения, правила транспортирования и реализации с\х продукции. | - | - | 1-40 |
| 33 | Национальную и международную нормативную правовую и нормативную базу в области организации и управления КД. | - | - | 1-40 |
| 34 | Требования к упаковке и маркировке, правила и сроки хранения, транспортирования и реализации с\х продукции. | - | - | 1-40 |
| 35 | Основные понятия и методы проведения маркетинговых исследований с\х продукции. | - | - | 1-40 |
| 36 | Национальную и международную нормативную правовую и нормативную базу в области таможенной экспертизы. | - | - | 1-40 |
| 37 | Основные методы квалитетического анализа с\х продукции для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции. | - | - | 1-40 |
| 38 | Национальную и международную нормативную правовую и нормативную базу в области управления качеством с\х продукции. | - | - | 1-40 |
| 39 | Основные методы квалитетического анализа с\х продукции для выявления конкурентоспособной продукции. | - | - | 1-40 |
| 310 | Актуальные методы оценки конкурентоспособности с\х продукции. | - | - | 1-40 |
| У1 | Применять актуальную нормативную правовую и нормативную документацию в области хранения и транспортирования с\х продукции. | - | - | 1-40 |
| У2 | Работать с товаросопроводительными документами, контролировать выполнение условий и сроков поставки с\х продукции. | - | - | 1-40 |
| У3 | Применять актуальную нормативную правовую и нормативную документацию. | - | - | 1-40 |
| У4 | Работать с товаросопроводительными документами, контролировать выполнение условий и сроков поставки продукции, оформлять документацию по учету торговых операций. | - | - | 1-40 |
| У5 | Применять основные методы маркетинговых исследований с\х продукции. | - | - | 1-40 |
| У6 | Применять актуальную нормативную правовую и нормативную документацию и анализировать несоответствия, причины, вызывающие снижение качества с\х | - | - | 1-40 |

| | | | | |
|---|---|------------------------------------|---|------|
| | продукции. | | | |
| У7 | Применять основные методы квалиметрического анализа с\х продукции в таможенной экспертизе. | - | - | 1-40 |
| У8 | Применять актуальную нормативную правовую и нормативную документацию по оценке качества и конкурентоспособности с\х продукции. | - | - | 1-40 |
| У9 | Применять основные методы оценки конкурентоспособности с\х продукции. | - | - | 1-40 |
| Н1 | Разработки предложений по предупреждению и сокращению товарных потерь в процессе хранения и транспортирования с\х продукции. | - | - | 1-40 |
| Н2 | Разработки предложений по управлению несоответствующей продукцией. | - | - | 1-40 |
| Н3 | Анализа товаросопроводительных документов с\х продукции | - | - | 1-40 |
| Н4 | Анализа результатов проведенных маркетинговых исследований и разработки предложений по управлению качеством с\х продукции на всех этапах ее жизненного цикла. | - | - | 1-40 |
| Н7 | Определения конкурентоспособности с\х продукции по различным критериям. | - | - | 1-40 |
| Н8 | Разработки предложений по повышению конкурентоспособности с\х продукции. | - | - | 1-40 |
| ПК-4 Способен анализировать информацию, полученную на различных этапах жизненного цикла с\х продукции и разрабатывать мероприятия по устранению несоответствий | | | | |
| Индикаторы достижения компетенции ПК-4 | | Номера вопросов, задач, тем | | |
| 31 | Основные факторы, формирующие и сохраняющие качество зерномучных и плодоовощных товаров. | - | - | 1-40 |
| 32 | Основные методы квалиметрического анализа зерномучных и плодоовощных товаров. | - | - | 1-40 |
| 33 | Основные методы идентификации зерномучных и плодоовощных товаров. | - | - | 1-40 |
| 34 | Основные факторы, формирующие и сохраняющие качество пищевых концентратов и пищевых добавок. | - | - | 1-40 |
| 35 | Основные методы квалиметрического анализа пищевых концентратов и пищевых добавок. | - | - | 1-40 |
| 36 | Основные методы экспертизы пищевых концентратов и пищевых добавок. | - | - | 1-40 |
| 37 | Основные факторы, формирующие и сохраняющие качество молочных и жировых товаров. | - | - | 1-40 |
| 38 | Основные методы квалиметрического анализа молочных и жировых товаров. | - | - | 1-40 |

| | | | | |
|-----|--|---|---|------|
| 39 | Основные методы экспертизы молочных и жировых товаров. | - | - | 1-40 |
| 310 | Основные факторы, формирующие и сохраняющие качество мясных и рыбных товаров. | - | - | 1-40 |
| 311 | Основные методы квалиметрического анализа мясных и рыбных товаров. | - | - | 1-40 |
| 312 | Основные методы экспертизы мясных и рыбных товаров. | - | - | 1-40 |
| 313 | Основные факторы, формирующие и сохраняющие качество кондитерских и вкусовых товаров. | - | - | 1-40 |
| 314 | Основные методы квалиметрического анализа кондитерских и вкусовых товаров. | - | - | 1-40 |
| 315 | Основные методы экспертизы кондитерских и вкусовых товаров. | - | - | 1-40 |
| У1 | Оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной правовой и нормативной документации. | - | - | 1-40 |
| У2 | Применять основные методы идентификации и экспертизы качества зерномучных и плодоовощных товаров. | - | - | 1-40 |
| У4 | Применять основные методы идентификации и экспертизы качества пищевых концентратов и пищевых добавок. | - | - | 1-40 |
| У5 | Применять основные методы идентификации и экспертизы качества молочных и жировых товаров. | - | - | 1-40 |
| У6 | Применять основные методы идентификации и экспертизы качества мясных и рыбных товаров. | - | - | 1-40 |
| У7 | Применять основные методы идентификации и экспертизы качества кондитерских и вкусовых товаров. | - | - | 1-40 |
| Н1 | По сбору и обработке данных по показателям качества зерномучных и плодоовощных товаров на различных этапах жизненного цикла. | - | - | 1-40 |
| Н2 | Выявления причин возникновения дефектов зерномучных и плодоовощных товаров и разработки рекомендаций по их устранению. | - | - | 1-40 |
| Н3 | По сбору и обработке данных по показателям качества пищевых концентратов и пищевых добавок на различных этапах жизненного цикла. | - | - | 1-40 |
| Н4 | Выявления причин возникновения дефектов пищевых концентратов и пищевых добавок и разработки рекомендаций по их устранению. | - | - | 1-40 |

| | | | | |
|---|---|-----------------------------|---|------|
| Н5 | По сбору и обработке данных по показателям качества молочных и жировых товаров на различных этапах жизненного цикла. | - | - | 1-40 |
| Н6 | Выявления причин возникновения дефектов молочных и жировых товаров и разработки рекомендаций по их устранению. | - | - | 1-40 |
| Н7 | По сбору и обработке данных по показателям качества мясных и рыбных товаров на различных этапах жизненного цикла. | - | - | 1-40 |
| Н8 | Выявления причин возникновения дефектов мясных и рыбных товаров и разработки рекомендаций по их устранению. | - | - | 1-40 |
| Н9 | По сбору и обработке данных по показателям качества кондитерских и вкусовых товаров на различных этапах жизненного цикла. | - | - | 1-40 |
| Н10 | Выявления причин возникновения дефектов кондитерских и вкусовых товаров и разработки рекомендаций по их устранению. | - | - | 1-40 |
| ПК-5 Способен к ведению интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества на всех этапах жизненного цикла с\х продукции | | | | |
| Индикаторы достижения компетенции ПК-5 | | Номера вопросов, задач, тем | | |
| 31 | Национальную и международную нормативную правовую и нормативную базу в области продовольственных товаров, систем менеджмента качества и безопасности продовольственных товаров. | - | - | 1-40 |
| 32 | Требования безопасности и качества, предъявляемые к однородным группам продовольственных товаров, а также основным процессам их производства, хранения, транспортирования и обращения на рынке. | - | - | 1-40 |
| 33 | Виды продовольственных товаров, основы технологии производства и обращения на рынке. | - | - | 1-40 |
| 34 | Методы исследования потребительских свойств продовольственных товаров, с\х сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции. | - | - | 1-40 |
| 35 | Методы лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой с\х продукции. | - | - | 1-40 |
| 36 | Причины, методы выявления и способы устранения несоответствий в процессе реализации и обращения на рынке продо- | - | - | 1-40 |

| | | | | |
|-----|---|---|---|------|
| | вольственных товаров. | | | |
| 315 | Виды с\х продукции и основные принципы технологии хранения и транспортирования с\х продукции. | - | - | 1-40 |
| 316 | Требования безопасности, предъявляемые к с\х продукции, процессам ее производства, хранения, транспортирования и обращения. | - | - | 1-40 |
| 317 | Методы лабораторного контроля безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой с\х продукции. | - | - | 1-40 |
| 320 | Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка в области производства и обращения с\х продукции. | - | - | 1-40 |
| 321 | Назначения, принципы действия и устройство торгового оборудования, контрольно-измерительных приборов и холодильной техники, используемых на всех этапах жизненного цикла с\х продукции. | - | - | 1-40 |
| 322 | Технологии идентификации различных видов с\х продукции для целей обеспечения безопасности, качества и прослеживаемости на всех этапах ее жизненного цикла и обращения на рынке. | - | - | 1-40 |
| 323 | Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на предприятиях торговли различного формата. | - | - | 1-40 |
| У1 | Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на качество готовой продукции и надежность процессов обращения на рынке продовольственных товаров. | - | - | 1-40 |
| У2 | Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и однородных групп продовольственных товаров, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативной и технической документации. | - | - | 1-40 |
| У3 | Выявлять несоответствия продовольственных товаров на основе данных лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на всех этапах ее жизненного цикла и обра- | - | - | 1-40 |

| | | | | |
|-----|---|---|---|------|
| | щения на рынке. | | | |
| У4 | Производить анализ качества продовольственных товаров на соответствие требованиям технических регламентов, нормативных и технических документов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства и обращения на рынке. | - | - | 1-40 |
| У5 | Разрабатывать элементы системы менеджмента качества и безопасности с\х продукции. | - | - | 1-40 |
| У13 | Проводить лабораторные исследования безопасности и качества с\х продукции в процессе хранения и транспортирования. | - | - | 1-40 |
| У14 | Разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин несоответствий с\х продукции в процессе ее хранения и транспортирования. | - | - | 1-40 |
| У15 | Проводить лабораторные исследования безопасности сырья, полуфабрикатов и с\х продукции, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативной и технической документации. | - | - | 1-40 |
| Н1 | Проведения контроля продовольственных товаров и с\х сырья, используемого при производстве, средствами, обеспечивающими достоверность и полноту контроля. | - | - | 1-40 |
| Н2 | Документирования информации результатов контроля продовольственных товаров. | - | - | 1-40 |
| Н3 | Разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин несоответствий продукции на основе данных контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на всех этапах ее жизненного цикла и обращения на рынке. | - | - | 1-40 |
| Н10 | Осуществления контроля соблюдения условий хранения и транспортирования с\х продукции. | - | - | 1-40 |
| Н11 | Определения перечня параметров (показателей) безопасности продовольственного сырья и материалов, упаковки. | - | - | 1-40 |
| Н12 | Управления лабораторными исследованиями безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой с\х продукции в процессе производства и обращения на рынке. | - | - | 1-40 |

| | | | | |
|-----|---|---|---|------|
| Н14 | Осуществления контроля содержания торгового оборудования и инвентаря, используемых в процессе транспортирования, хранения и реализации с\х продукции. | - | - | 1-40 |
|-----|---|---|---|------|

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение государственной итоговой аттестации

7.1. Рекомендуемая литература

| № | Библиографическое описание | Тип издания | Вид учебной литературы |
|---|--|-------------|------------------------|
| 1 | Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы/Е.Ю. Райкова. - Москва: Дашков и К, 2017. - 412 с. <URL:http://znanium.com/go.php?id=354035>. | Учебное | Основная |
| 2 | Николаева М.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров /М.А. Николаева. - Москва: НОРМА ИНФРА-М. - Часть 1. - 2014 <URL:http://znanium.com/go.php?id=452675>. | Учебное | Основная |
| 3 | Николаева М.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров /М.А. Николаева. - Москва: НОРМА ИНФРА-М. - Часть 2. - 2014. -С. 192 <URL:http://znanium.com/go.php?id=1045612>. | Учебное | Основная |
| 4 | Кисленко В. Н. Пищевая микробиология: микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения [электронный ресурс]: Учебник / Новосибирский государственный аграрный университет. — 1. — Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020. — 257 с. — ВО - Магистратура. — ISBN 978-5-16-012413-1 .— ISBN 978-5-16-105439-0. — <URL:http://znanium.com/go.php?id=1036535> | Учебное | Основная |
| 5 | Елисеева, Людмила Геннадьевна Товароведение однородных групп продовольственных товаров. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2021. - 930 с. — ISBN 978-5-394-01955-5. - <URL:http://znanium.com/go.php?id=511978>. | Учебное | Основная |
| 6 | Товароведение и экспертиза потребительских товаров [электронный ресурс]: Учебник / Шевченко. - 2, перераб. и доп. - Москва: Издательский Дом "ИНФРА-М", 2020. - 752 с.<URL:http://znanium.com/go.php?id=303951>. | Учебное | Основная |
| 7 | Касторных М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов/М.С. Касторных. - Москва: Дашков и К, 2018.-328 с. <URL:http://znanium.com/go.php?id=430491>. | Учебное | Основная |
| 8 | Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность : учебник / Т.В. Рензьева, | Учебное | Основная |

| | | | |
|----|--|---------|----------|
| | И.Ю. Резниченко, Т.В. Савенкова, В.М. Позняковский ; под общ. ред. В.М. Позняковского. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 274 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-012134-5. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1149631 . — Режим доступа: по подписке | | |
| 9 | Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учеб. пособие / Т.Н. Иванова [и др.]. — М.: ИНФРА-М, 2019. — 240 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/7207 . - ISBN 978- 5-16-009974-3. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1013471 . — Режим доступа: по подписке | Учебное | Основная |
| 10 | Вытовтов, А. А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учебник / А.А. Вытовтов. — М.: ИНФРА-М, 2019. — 576 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-004633-4. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/984065 . — Режим доступа: по подписке | Учебное | Основная |
| 11 | Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения. Раздел 2: Товароведение и экспертиза кондитерских изделий: учебное пособие / составители Ю. И. Дымова, И. Ю. Резниченко. — Кемерово: КемГУ, 2019. — 84 с. — ISBN 978-5-8353-2393-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/135247 . — Режим доступа: для авториз. пользователей | Учебное | Основная |
| 12 | Иванова, Т. Н. Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок: учебник / Т.Н. Иванова, В.М. Позняковский, В.Ф. Добровольский. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 265 с. + Доп. материалы. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/740 . - ISBN 978-5-16-006916-6. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1068801 . — Режим доступа: по подписке. | Учебное | Основная |
| 13 | Колобов, Станислав Викторович. Товароведение и экспертиза плодов и овощей [электронный ресурс] / Колобов. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2018. — 400 с. — ISBN 978-5-394-01728-5. — <URL: http://znanium.com/go.php?id=415542 >. | Учебное | Основная |
| 14 | Позняковский, В. М. Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки : учебник / В. М. Позняковский, О. В. Чугунова, М. Ю. Тамова; под общ. ред. В. М. Позняковского. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 143 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бака- | Учебное | Основная |

| | | | |
|----|---|---------|----------|
| | лавриат). - ISBN 978-5-16-011968-7. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1044419 - Режим доступа: по подписке. | | |
| 15 | Экспертиза пищевых концентратов. Качество и безопасность: учебно-справ. пособие / под общ. ред. В.М. Позняковского. — 4-е изд., стер. — ИНФРА-М, 2019. — 270 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа http://www.znanium.com]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/7685 . - ISBN 978-5-16-009477-9. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1009032 . - Режим доступа: по подписке. | Учебное | Основная |
| 16 | Экспертиза пищевых концентратов. Качество и безопасность : учебно-справ. пособие / под общ. ред. В.М. Позняковского. —4-е изд., стер. — ИНФРА-М, 2019. — 270 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа http://www.znanium.com]. - (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/7685 . - ISBN 978-5-16-009477-9. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1009032 . - Режим доступа: по подписке. | Учебное | Основная |
| 17 | Панкратов Ф.Г. Коммерческая деятельность / Ф.Г. Панкратов, Н.Ф. Солдатова. - Москва: Дашков и К, 2017.- 500 с. <URL: http://znanium.com/go.php?id=317391 > | Учебное | Основная |
| 18 | Дашков Л.П. Организация и управление коммерческой деятельностью [электронный ресурс]: Учебник / Дашков, Памбухчянц - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2018 - 688 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум] <URL: http://znanium.com/go.php?id=329767 >. | Учебное | Основная |
| 19 | Иванов, Геннадий Геннадьевич. Коммерческая деятельность [электронный ресурс]: Учебник / Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова. — 1.— Москва: Издательский Дом "ФОРУМ", 2020. — 384 с. — ВО - Бакалавриат. — ISBN 978-5-8199-0498-5. — ISBN 978-5-16-005275-5. — <URL: http://znanium.com/go.php?id=1043393 >. | Учебное | Основная |
| 20 | Дашков Л.П. Организация, технология и проектирование предприятий (в торговле). — Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2015. — 456 с. — ISBN 978-5-394-02471-9. — <URL: http://znanium.com/go.php?id=513880 >. | Учебное | Основная |
| 21 | Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник. — 2, перераб. и доп. — Москва; Москва: Издательский Дом "ФОРУМ": ООО | Учебное | Основная |

| | | | |
|----|---|---------|----------------|
| | "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019. — 480 с. — ISBN 9785819907764. — <URL: http://znanium.com/go.php?id=952157 >. | | |
| 22 | Николаева М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров [электронный ресурс]: Учебник / РАНХиГС при Президенте РФ; Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова. — 1.— Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020. — 461 с. — ВО - Бакалавриат.— ISBN 978-5-16-015307-0. — ISBN 978-5-16-107976-8. — <URL: http://znanium.com/go.php?id=1023804 > | Учебное | Основная |
| 23 | Панкратов Ф.Г. Коммерческая деятельность: учебник для студентов вузов / Ф.Г. Панкратов, Н.Ф. Солдатов - М.: Дашков и К, 2017 - 500 с. <URL: http://znanium.com/go.php?id=317391 >. | Учебное | Дополнительная |
| 24 | Родина, Тамара Григорьевна Товароведение и экспертиза рыбных товаров и морепродуктов: учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 080401 "Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)" / Т.Г. Родина. - М.: Академия, 2007. - 396 с. | Учебное | Дополнительная |
| 25 | Нилова, Людмила Павловна Товароведение и экспертиза зерномучных товаров [электронный ресурс]: Учебник / Нилова. - Москва: Издательский Дом "ИНФРА-М", 2014. - 448 с. <URL: http://znanium.com/go.php?id=209023 >. | Учебное | Дополнительная |
| 26 | Пищевая химия: учебник / А. П. Нечаев, С. Е. Траубенберг, А. А. Кочеткова, В. В. Колпакова. — 6-е изд. — Санкт-Петербург: ГИОРД, 2015. — 672 с. — ISBN 978-5-98879-196-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/69876 . — Режим доступа: для авториз. пользователей. | Учебное | Дополнительная |
| 27 | Половцева Ф.П. Коммерческая деятельность [электронный ресурс]: Учебник / Половцева. — Москва: Издательский Дом "ИНФРА-М", 2014. — 248 с. — ISBN 978-5-16-002274-1. — <URL: http://znanium.com/go.php?id=376841 > | Учебное | Дополнительная |
| 28 | Иванов Г.Г. Коммерческая деятельность/ Иванов, Холин. - Москва; Москва: Издательский Дом "ФОРУМ": Издательский Дом "ИНФРА-М", 2012. - 384 с <URL: http://znanium.com/go.php?id=254003 > | Учебное | Дополнительная |
| 29 | Лифиц И.М. Конкурентоспособность товаров и услуг: учебник для бакалавров: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям: "Коммерция" (торговое дело), "Товароведение", "Маркетинг" / И.М. Лифиц - Москва: Юрайт, 2013. - 437 с | Учебное | Дополнительная |

| | | | |
|----|---|---------------|----------------|
| 30 | Выпускная квалификационная (бакалаврская) работа / методические указания по выполнению для обучающихся по направлению 38.03.07 Товароведение профиля подготовки бакалавра «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров», Дерканосова Н.М. и др., Воронеж: ВГАУ, 2020. | Методическое | |
| 31 | Занько, Н. Г. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс] / Занько Н. Г., Малаян К. Р., Русак О. Н. — 17-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2017. — 704 с. — Рекомендовано Центром стратегических исследований гражданской защиты МЧС России в качестве учебника для использования в образовательных учреждениях, реализующих образовательные программы высшего профессионального образования по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» для всех направлений подготовки и специальностей. — Книга из коллекции Лань - Инженерно-технические науки .— ISBN 978-5-8114-0284-7. — <URL: https://e.lanbook.com/book/92617 >. — <URL: https://e.lanbook.com/img/cover/book/92617.jpg >. | Учебное | Дополнительная |
| 32 | Физическая культура и спорт: теоретический курс: учебно-методическое пособие по дисциплинам физической культуры и спорта очной и заочной формы обучения / В.В. Севастьянов. – Воронеж: ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ. – 2019. – 107 с. <URL: http://catalog.vsau.ru/elib/books/b148552.pdf > | Учебное | Дополнительная |
| 33 | Физико-химические методы анализа (исследования) [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие. — Кемерово: КемГУ, 2019. — 168 с. — Книга из коллекции КемГУ - Технологии пищевых производств. — ISBN 978-5-8353-2339-5. — <URL: https://e.lanbook.com/book/134329 > . | Учебное | Дополнительная |
| 34 | Вестник Воронежского государственного аграрного университета: теоретический и научно-практический журнал / Воронеж. гос. аграр. ун-т - Воронеж: ВГАУ. | Периодическое | |
| 35 | Известия вузов. Пищевая технология. - Журнал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://ivpt.kubstu.ru/ | Периодическое | |
| 36 | Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://oreluniver.ru/science/journal/ttipp | Периодическое | |
| 37 | Товаровед продовольственных товаров [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.tpp.panor.ru/magazines/tovaroved-prodovolstvennykh-tovarov.html | Периодическое | |

| | | | |
|----|---|---------------|--|
| 38 | Пищевая промышленность [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.foodprom.ru/ | Периодическое | |
|----|---|---------------|--|

7.2. Ресурсы сети Интернет

7.2.1. Электронные библиотечные системы

| № | Название | Размещение |
|---|-----------------------------|---|
| 1 | Лань | https://e.lanbook.com |
| 2 | ZNANIUM.COM | http://znanium.com/ |
| 3 | ЮРАЙТ | http://www.biblio-online.ru/ |
| 4 | IPRbooks | http://www.iprbookshop.ru/ |
| 5 | E-library | https://elibrary.ru/ |
| 6 | Электронная библиотека ВГАУ | http://library.vsau.ru/ |

7.2.2. Профессиональные базы данных и информационные системы

| № | Название | Адрес доступа |
|---|---|---|
| 1 | Портал государственных услуг | https://www.gosuslugi.ru/ |
| 2 | База данных показателей муниципальных образований | http://www.gks.ru/free_doc/new_site/bd_munst/munst.htm |
| 3 | База данных ФАОСТАТ | http://www.fao.org/faostat/ru/ |
| 4 | Портал открытых данных РФ | https://data.gov.ru/ |
| 5 | Справочная правовая система Гарант | http://ivo.garant.ru |
| 6 | Справочная правовая система Консультант Плюс | http://www.consultant.ru/ |
| 7 | Профессиональные справочные системы «Кодекс» | https://texэксперт.сайт/sistema-kodeks |
| 8 | Аграрная российская информационная система. | http://www.aris.ru/ |
| 9 | Информационная система по сельскохозяйственным наукам и технологиям | http://agris.fao.org/ |

8. Материально-техническое и программное обеспечение государственной итоговой аттестации

8.1. Помещения для проведения государственной итоговой аттестации

| | |
|--|--|
| Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения | Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор) |
| Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |
| Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: проектор, компьютер, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 |

| | |
|--|---|
| Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice | |
| Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, AST Test. | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а |
| Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, интерактивная доска, экран, проектор, радиомикрофоны и акустические колонки, портативный электронный увеличитель, информационная портативная система (магнитная петля ИСТОК А2), специализированные столы для колясочников, имеющие регулировку по высоте и углу наклона, инвалидные коляски. Используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, Adobe Reader / DjVu Reader, eLearning server | 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.168 |

8.2. Программное обеспечение

8.2.1. Программное обеспечение общего назначения

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

Приложение 1
Лист периодических проверок рабочей программы
и информация о внесенных изменениях

| Должностное лицо, проводившее проверку: Ф.И.О., должность | Дата | Потребность в корректировке указанием соответствующих разделов рабочей программы | Информация о внесенных изменениях |
|---|--------------------------------|--|-----------------------------------|
| Колобаева А.А., председатель методической комиссии ФТТ  | 18.06.2024, протокол №10 | Нет Рабочая программа актуализирована на 2024-2025 учебный год | нет |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |