

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Железнов Лев Михайлович

Должность: ректор

Дата подписания: 29.12.2023 21:14:29

Уникальный программный ключ:

7f036de85c233e341493b4c0e48bb3a18c939f31

**Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования**

**«КИРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МЕДИЦИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ПРОГРАММА  
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ  
ВЫПУСКНИКОВ**

**по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение  
на 2023-2024 учебный год**

**Направленность (профиль) ОПОП**

**«Товароведение и экспертиза в области функциональных, специализированных продуктов питания, пищевых и биологически активных добавок»**

**Киров 2023**

Программа государственной итоговой аттестации составлена в соответствии с:

1. Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры (утв. Приказом Минобрнауки России от 29.06.2015 № 636).

2. Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение (2015 г.).

3. Порядком проведения государственной итоговой аттестации по программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета в ФГБОУ ВО Кировский ГМУ Минздрава России, введённым в действие приказом от 01.09.2022 № 482-ОД.

Составители:

- заведующий кафедрой менеджмента и товароведения, к.т.н., доцент Л.Н. Шмакова;
- доцент кафедры менеджмента и товароведения, к.в.н. Е.В. Видякина.

Одобрена:

кафедрой менеджмента и товароведения, протокол от «13» октября 2023 г., № 9.

Зав. кафедрой менеджмента и товароведения Л.Н. Шмакова

методической комиссией заочной формы обучения протокол от «16» октября 2023 г., № 2.

Председатель методической комиссии Л.Н. Шмакова

ученым советом социально-экономического факультета от «17» октября 2023 г., протокол № 9.

Председатель ученого совета СЭФ Л.Н. Шмакова

Утверждена Центральным методическим советом Кировского ГМУ

Протокол № 2 от «16» ноября 2023 г.

Председатель ЦМС Е.Н. Касаткин

## ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ .....	4
1.1. Цели и задачи государственной итоговой аттестации .....	4
1.2. Этапы государственной итоговой аттестации .....	4
1.3. Требования к выпускникам, освоившим образовательную программу высшего образования по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение.....	5
1.4. Объем государственной итоговой аттестации .....	15
2. ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОГО ЭКЗАМЕНА.....	16
2.1. Перечень вопросов, выносимых на государственный экзамен.....	16
2.2. Дисциплины, вынесенные на этап тестирования.....	17
2.3. Перечень дисциплин, выносимых на собеседование .....	17
3. РЕКОМЕНДАЦИИ ОБУЧАЮЩИМСЯ ПО ПОДГОТОВКЕ К ГОСУДАРСТВЕННОМУ ЭКЗАМЕНУ .....	22
4. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ СДАЧИ ГОСУДАРСТВЕННОГО ЭКЗАМЕНА .....	23
5. ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ .....	24
6. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО НАПИСАНИЮ, ОФОРМЛЕНИЮ И ПОДГОТОВКЕ К ЗАЩИТЕ ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ .....	28
7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗАЩИТЫ ВКР .....	28
8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПОДГОТОВКИ К ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	30
8.1. Перечень рекомендуемой литературы для подготовки к государственному экзамену.....	30
8.1.1. Основная литература .....	30
8.1.2. Дополнительная литература .....	30
8.2. Периодические издания.....	30
8.3. Нормативные правовые акты.....	32
9. ПРИМЕРНЫЙ ГРАФИК ПОДГОТОВКИ И ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	36
10. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	37

# 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

## 1.1. Цели и задачи государственной итоговой аттестации

**Целью государственной итоговой аттестации** является определение соответствия результатов освоения обучающимися ООП соответствующим требованиям Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение и профилям подготовки «Товароведение и экспертиза в области функциональных, специализированных продуктов питания, пищевых и биологически активных добавок».

Государственная итоговая аттестация является компонентом базовой части образовательной программы и завершается присвоением квалификации «бакалавр».

**Задачами государственной итоговой аттестации являются:**

- оценка уровня теоретических знаний, полученных в результате освоения основной образовательной программы;
- определение теоретической и практической подготовленности выпускника к выполнению профессиональных задач, установленных Федеральным государственным образовательным стандартом;
- закрепление опыта работы со специализированной литературой, поиска и обработки научной информации;
- оценка уровня развития навыков самостоятельной работы выпускников;
- закрепление профессиональных умений и навыков по направлению подготовки «Товароведение»;
- оценка навыков организации научных исследований.

## 1.2. Этапы государственной итоговой аттестации

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, Основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, в том числе учебного плана, государственная итоговая аттестация выпускников включает следующие аттестационные испытания:

1) *государственный экзамен, проводимый в 2 этапа:*

- компьютерное тестирование;
- собеседование;

2) *защита выпускной квалификационной (бакалаврской) работы.*

**Целью проведения тестового этапа государственного экзамена** является проверка уровня теоретической подготовленности студента. Экзамен проводится в форме компьютерного тестирования. Банк тестовых заданий насчитывает не менее 500 вопросов.

Контрольный вариант тестовых заданий включает 60 вопросов, время, отводимое на решение тестовых заданий, составляет 90 минут. При получении студентом оценки «не зачтено» допускается вторая попытка сдачи тестов. Время проведения повторного тестирования определяет деканат факультета. Вторая попытка тестирования должна быть проведена до следующего аттестационного испытания.

Тестовые задания с эталонами ответов предоставляются студентам не менее чем за 6 месяцев до начала ГИА. В период подготовки к ГИА для студентов проводится тренировочное тестирование. К тестированию допускаются студенты, успешно завершившие в полном объеме освоение основной образовательной программы по специальности.

Компьютерное тестирование осуществляется на базе компьютерных классов университета сотрудниками в присутствии не менее 1 члена экзаменационной комиссии.

Результаты тестирования оформляются в виде сводной ведомости и предоставляются председателю комиссии для оформления протокола в тот же день. Студентам, не явившимся на тестирование по уважительной причине, организуется тестирование до начала 2 этапа экзамена.

Решение о допуске к следующему этапу экзамена студента, не явившегося на тестирование по уважительной причине, в каждом отдельном случае рассматривается экзаменационной комиссией и оформляется протоколом.

**Целью собеседования** является оценка умений решать конкретные профессиональные задачи в соответствии со специализацией. Индивидуальное собеседование проводится на открытом заседании экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

К индивидуальному собеседованию допускаются выпускники, успешно завершившие первый этап государственного экзамена.

В ходе собеседования обучающийся должен ответить на 2 теоретических вопроса и решить 1 ситуационную задачу в соответствии с профилем подготовки. Обучающийся должен дать развернутый ответ на вопросы, поставленные в задачах, показать знания нормативно-правовых актов, регулирующих деятельность в сфере оценки качества потребительских товаров, защиты прав потребителей.

Сроки проведения государственных аттестационных испытаний определяются соответствующим приказом.

### **1.3. Требования к выпускникам, освоившим образовательную программу высшего образования по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение**

**Объектами профессиональной деятельности** выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются:

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;

современные технологии упаковки, новые упаковочные материалы и маркировка 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;

оперативный учет поставки и реализации товаров, анализ спроса и оптимизация структуры ассортимента, товарооборота и товарного обеспечения, товарных запасов, инвентаризация товаров;

инновационные технологии хранения, подготовки к продаже, реализации, использованию (потреблению или эксплуатации) товаров, сокращения товарных потерь;

методы приемки по количеству и качеству, идентификации, оценки и подтверждения соответствия продукции установленным требованиям и заявленным характеристикам, анализа претензий, состояния и динамики спроса.

**Виды профессиональной деятельности**, к которым готовятся выпускники, освоившие программу бакалавриата в Кировском ГМУ:

торгово-закупочная деятельность;

организационно-управленческая деятельность в области товарного менеджмента;

оценочно-аналитическая деятельность;

торгово-технологическая деятельность.

**Выпускник, освоивший программу бакалавриата в Кировском ГМУ**, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

В области торгово-закупочной деятельности:

осуществление торгово-закупочной деятельности и повышение ее эффективности;

организация закупок и приемки потребительских товаров по категориям и однородным группам;

изучение и прогнозирование покупательского спроса населения, изучение и обобщение заявок и заказов покупателей на приобретение и поставку товаров, учет и анализ неудовлетворенного спроса;

анализ структуры ассортимента и его оптимизация с целью увеличения объемов продаж;

изучение поставщиков потребительских товаров с учетом требований к качеству, безопасности, экологии, тенденций спроса, моды, новых технологий производства;

согласование условий договора с поставщиками с учетом требований национальных и международных стандартов, условий нормативных и технических документов;

осуществление связей с поставщиками, контроль за выполнением контрагентами договорных обязательств (условий поставки и транспортирования);

организация учета и контроля за оптовыми закупками для обеспечения надлежащего ассортимента и качества товаров;

подготовка данных для составления претензий на поставку некачественных товаров и ответов на претензии потребителей и контрагентов по хозяйственным договорам;

в области организационно-управленческой деятельности в области товарного менеджмента:

изучение новых тенденций развития спроса на все группы товаров с учетом социально-психологических особенностей обслуживаемого сегмента потребителей;

менеджмент и организация процессов товародвижения на всех этапах жизненного цикла товаров и сырья;

менеджмент качества и безопасности потребительских товаров на всех этапах производства и товародвижения;

управление ассортиментом торгового предприятия;

внедрение на торговом предприятии современных методов товарного маркетинга, категориального менеджмента и мерчандайзинга;

организация и оказание консалтинговых услуг по характеристике потребительских свойств отдельных категорий и видов товаров, ознакомление покупателей с потребительскими свойствами и преимуществами новых товаров;

оформление документации на получение, реализацию и (или) отгрузку товаров в соответствии с утвержденными правилами;

контроль за наличием товарных ресурсов и их качеством на распределительных складах и торговых предприятиях, осуществление контроля за сроками годности и хранения товаров;

управление сбытом товаров и проведение оперативного учета реализации товаров, составление обзоров конъюнктуры, отчетности по установленным формам, оформление документов, связанных с поставкой и реализацией товаров;

управление товарооборотом на предприятии, применение мер к ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь, изучение причин образования сверхнормативных товарных ресурсов и неликвидов, разработка мер по их реализации;

разработка мероприятий, направленных на соблюдение прав потребителей, анализ претензий и подготовка материалов по рассмотрению претензий покупателей;

использование современных информационных технологий в торговой деятельности;

в области оценочно-аналитической деятельности:

проведение документальной идентификации и установление ассортиментной принадлежности товаров, выявление фальсифицированной и контрафактной продукции;

оценка соответствия безопасности и качества товаров требованиям технических регламентов, положениям стандартов или технических условий, условиям договоров, информации, приведенной в товарно-сопроводительных документах;

проведение диагностики дефектов потребительских товаров и выявление причин их возникновения;

товароведческая оценка рыночной стоимости товаров на основе анализа потребительских свойств;

определение характера, размера и порядка списания товарных потерь;  
 недопущение попадания в продажу (или изъятие из продажи) товаров ненадлежащего качества, с истекшим сроком годности и имеющих критические дефекты;  
 изучение спроса и анализ показателей ассортимента с целью оптимизации ассортимента торгового предприятия;  
 анализ конъюнктуры товарного рынка, закономерностей и тенденций формирования потребностей и спроса населения;  
 в области торгово-технологической деятельности:  
 проведение приемки товаров по количеству, качеству и комплектности;  
 ведение оперативного учета товародвижения;  
 контроль за соблюдением правил упаковывания и маркирования, сроков годности и условий хранения товаров на складе и в торговом зале предприятия;  
 составление заявок на поставку товаров, определение соответствия товаров требованиям к качеству, безопасности и экологии, установленных техническими регламентами, стандартами, техническими условиями, документами;  
 контроль за сбытом товаров, анализ факторов, влияющих на сбыт, разработка предложений по увеличению объема продаж, анализ перспектив сбыта новых товаров с учетом их потребительских свойств, тенденций изменения спроса населения, разработка предложений по увеличению объема продаж;  
 контроль за выполнением контрагентами договорных обязательств, в том числе: по срокам поступления товаров, в согласованном ассортименте, по качеству и количеству; выявление дефектов, установление нарушений условий товародвижения, составление претензий контрагентам;  
 контроль за соблюдением правил торговли, правил товарного соседства и формирования товарных партий при транспортировании и хранении;  
 оптимизация основных технологических операций на этапах реализации товаров, управление процессами предреализационной подготовки товаров и утилизации отходов;  
 разработка и организация оказания торговых услуг покупателям, разработка предложений по реализации сопутствующих и новых товаров;  
 соблюдение нормативов товарных запасов, проверка товарных остатков на складе предприятия, проведение инвентаризации товаров с учетом норм естественной убыли, разработка мероприятий по сокращению товарных потерь;  
 организация метрологического контроля торгово-технологического оборудования, контроль над соблюдением параметров и режимов работы технологического и торгового оборудования;  
 контроль над соблюдением санитарно-гигиенических требований в торговом предприятии.

### **Компетенции обучающегося, оцениваемые в ходе ГИА**

№	Вид государственного аттестационного испытания	Компетенции
1.	Государственный экзамен	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16
1.1	подготовка к сдаче государственного экзамена	ОК-7, ОК-8, ОПК-1, ОПК-2
1.2	сдача государственного экзамена	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16
1.2.1.	тестирование	- умение анализировать коммерческие предложения и выбирать поставщиков потребительских товаров с учетом требо-

		<p>ваний к качеству и безопасности, экологии, тенденций спроса, моды, новых технологий производства (ПК-1);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способность организовывать закупку и поставку товаров, осуществлять связи с поставщиками и покупателями, контролировать выполнение договорных обязательств, повышать эффективность торгово-закупочной деятельности (ПК-2);</li> <li>- умение анализировать рекламации и претензии к качеству товаров, готовить заключения по результатам их рассмотрения (ПК-3);</li> <li>- системное представление об основных организационных и управленческих функциях, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров (ПК-4);</li> <li>- способность применять принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом их потребительских свойств (ПК-5);</li> <li>- навыки управления основными характеристиками товаров (количественными, качественными, ассортиментными и стоимостными) на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов (ПК-6);</li> <li>- умение анализировать спрос и разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта товаров и оптимизации торгового ассортимента (ПК-7);</li> <li>- знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество (ПК-8);</li> <li>- знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь (ПК-9);</li> <li>- способность выявлять ценообразующие характеристики товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости (ПК-10);</li> <li>- умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации (ПК-11);</li> <li>- системное представление о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности (ПК-12);</li> <li>- умение проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам (ПК-13);</li> <li>- способность осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь (ПК-14);</li> <li>- умение работать с товаросопроводительными документа-</li> </ul>
--	--	--



		<p>ми, контролировать выполнение условий и сроков поставки товаров, оформлять документацию по учету торговых операций, использовать современные информационные технологии в торговой деятельности, проводить инвентаризацию товарно-материальных ценностей (ПК-15);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знание функциональных возможностей торгово-технологического оборудования, способностью его эксплуатировать и организовывать метрологический контроль (ПК-16).</li> </ul>
1.2.2	собеседование	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);</li> <li>- способность использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности (ОК-4);</li> <li>- способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);</li> <li>- способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);</li> <li>- способность находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях (ОПК-2);</li> <li>- умение использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности (ОПК-3);</li> <li>- способность применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров (ОПК-5).</li> <li>- способность организовывать закупку и поставку товаров, осуществлять связи с поставщиками и покупателями, контролировать выполнение договорных обязательств, повышать эффективность торгово-закупочной деятельности (ПК-2);</li> <li>- умение анализировать рекламации и претензии к качеству товаров, готовить заключения по результатам их рассмотрения (ПК-3);</li> <li>- системное представление об основных организационных и управленческих функциях, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров (ПК-4);</li> <li>- навыки управления основными характеристиками товаров (количественными, качественными, ассортиментными и стоимостными) на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов (ПК-6);</li> <li>- умение анализировать спрос и разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта товаров и оптимизации торгового ассортимента (ПК-7);</li> <li>- знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество (ПК-8);</li> <li>- знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товар-</li> </ul>

		<p>ных потерь (ПК-9);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации (ПК-11);</li> <li>- системное представление о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности (ПК-12);</li> <li>- умение проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам (ПК-13);</li> <li>- способность осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь (ПК-14);</li> <li>- умение работать с товаросопроводительными документами, контролировать выполнение условий и сроков поставки товаров, оформлять документацию по учету торговых операций, использовать современные информационные технологии в торговой деятельности, проводить инвентаризацию товарно-материальных ценностей (ПК-15).</li> </ul>
2.	Выпускная квалификационная работа	<p>ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16</p>
2.1.	подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);</li> <li>- способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);</li> <li>- способность использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности (ОК-3);</li> <li>- способность использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности (ОК-4);</li> <li>- способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);</li> <li>- способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);</li> <li>- способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);</li> <li>- способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);</li> <li>- способность использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9).</li> <li>- осознание социальной значимости своей будущей профессии, стремлением к саморазвитию и повышению квалификации (ОПК-1);</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- способность находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях (ОПК-2);</li> <li>- умение использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности (ОПК-3);</li> <li>- способность использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач (ОПК-4);</li> <li>- способность применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров (ОПК-5).</li> <li>- умение анализировать коммерческие предложения и выбирать поставщиков потребительских товаров с учетом требований к качеству и безопасности, экологии, тенденций спроса, моды, новых технологий производства (ПК-1);</li> <li>- способность организовывать закупку и поставку товаров, осуществлять связи с поставщиками и покупателями, контролировать выполнение договорных обязательств, повышать эффективность торгово-закупочной деятельности (ПК-2);</li> <li>- умение анализировать рекламации и претензии к качеству товаров, готовить заключения по результатам их рассмотрения (ПК-3);</li> <li>- системное представление об основных организационных и управленческих функциях, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров (ПК-4);</li> <li>- способность применять принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом их потребительских свойств (ПК-5);</li> <li>- навыки управления основными характеристиками товаров (количественными, качественными, ассортиментными и стоимостными) на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов (ПК-6);</li> <li>- умение анализировать спрос и разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта товаров и оптимизации торгового ассортимента (ПК-7);</li> <li>- знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество (ПК-8);</li> <li>- знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь (ПК-9);</li> <li>- способность выявлять ценообразующие характеристики товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости (ПК-10);</li> <li>- умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации (ПК-11);</li> <li>- системное представление о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения со-</li> </ul>
--	--	--

		<p>ответствия и других видов оценочной деятельности (ПК-12);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам (ПК-13);</li> <li>- способность осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь (ПК-14);</li> <li>- умение работать с товаросопроводительными документами, контролировать выполнение условий и сроков поставки товаров, оформлять документацию по учету торговых операций, использовать современные информационные технологии в торговой деятельности, проводить инвентаризацию товарно-материальных ценностей (ПК-15);</li> <li>- знание функциональных возможностей торгово-технологического оборудования, способностью его эксплуатировать и организовывать метрологический контроль (ПК-16).</li> </ul>
2.2.	процедура защиты выпускной квалификационной работы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- способность использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности (ОК-3);</li> <li>- способность использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности (ОК-4);</li> <li>- способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);</li> <li>- способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);</li> <li>- способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);</li> <li>- осознание социальной значимости своей будущей профессии, стремлением к саморазвитию и повышению квалификации (ОПК-1);</li> <li>- способность находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях (ОПК-2);</li> <li>- умение использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности (ОПК-3);</li> <li>- способность использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач (ОПК-4);</li> <li>- способность применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров (ОПК-5).</li> <li>- умение анализировать коммерческие предложения и выбирать поставщиков потребительских товаров с учетом требований к качеству и безопасности, экологии, тенденций спроса, моды, новых технологий производства (ПК-1);</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- способность организовывать закупку и поставку товаров, осуществлять связи с поставщиками и покупателями, контролировать выполнение договорных обязательств, повышать эффективность торгово-закупочной деятельности (ПК-2);</li> <li>- способность применять принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом их потребительских свойств (ПК-5);</li> <li>- навыки управления основными характеристиками товаров (количественными, качественными, ассортиментными и стоимостными) на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов (ПК-6);</li> <li>- умение анализировать спрос и разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта товаров и оптимизации торгового ассортимента (ПК-7);</li> <li>- знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество (ПК-8);</li> <li>- знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь (ПК-9);</li> <li>- умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации (ПК-11);</li> <li>- системное представление о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности (ПК-12);</li> <li>- умение проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам (ПК-13);</li> <li>- способность осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь (ПК-14);</li> <li>- умение работать с товаросопроводительными документами, контролировать выполнение условий и сроков поставки товаров, оформлять документацию по учету торговых операций, использовать современные информационные технологии в торговой деятельности, проводить инвентаризацию товарно-материальных ценностей (ПК-15).</li> </ul>
--	--	--

В результате освоения основной образовательной программы по направлению подготовки Товароведение выпускник должен **знать**:

- основные направления формирования ассортимента товаров в современных условиях;
- состояние отечественного рынка продовольственных товаров и факторы его формирования;

- факторы, влияющие на качество в процессе хранения, условия и сроки хранения продовольственных товаров;
- соблюдение требований к качеству и безопасности продовольственных товаров на этапах товародвижения;
- современные методы контроля и особенности проведения оценки качества товаров;
- организацию приемки по количеству и качеству и хранения продовольственных товаров;
- правовые и нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность продовольственных товаров;
- требования к упаковке и маркировке товаров;
- основные характеристики процессов сбора, передачи, поиска, обработки и накопления информации; основные компьютерные программы, необходимые для организации работы, основные способы математического анализа статистических данных; основные ресурсы Интернет, посвященные товароведению;
- современный уровень организации торгово-технологических процессов;
- основы товарного менеджмента и товарную логистику; Основы экономики торгового предприятия и организации торговых процессов и труда;
- объекты товароведной деятельности, основополагающие характеристики объектов. Этапы жизненного цикла товаров;
- основные методы идентификации товаров и способы обнаружения и защиты товаров от фальсификации;
- виды, причины возникновения товарных потерь и порядок их списания.

**должен уметь:**

- анализировать состояние и развитие рынка товаров, оценивать конъюнктуру спроса и предложения на предлагаемый товар;
- использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и подтверждению соответствия товаров;
- проводить приемку по количеству и качеству товаров, поступающих на предприятие;
- применять технические средства для измерения свойств и качества товаров и сырья;
- идентифицировать вид и сорт товаров по информации в товарно-сопроводительных документах и маркировке продукции;
- осуществлять поиск необходимой информации в сети Интернет; использовать базы данных по товароведению;
- применять достижения естественных и инженерных наук для организации торгово-технологических процессов;
- организовывать процессы товародвижения. Проводить оперативный учет поступления и реализации товарно-материальных ценностей, контроль наличия материальных ресурсов и продукции на складах;
- определять и анализировать основополагающие характеристики товаров;
- использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции;
- определять объемы и причины возникновения товарных потерь и осуществлять их документальное оформление.

**должен владеть:**

- подходами формирования и методами сравнительного анализа ассортимента и потребительских свойств товаров;
- методами анализа состояния рынка товаров, оценки потребительских предпочтений на предлагаемый товар;
- применением нормативных документов на товары в процессе профессиональной деятельности;
- методами и процедурой приемки по количеству и качеству товаров, поступающих на предприятие;

- правилами обеспечения оптимальных условий формирования качества, хранения и реализации товаров;
- методами идентификации вида и сорта товаров на основе сопроводительных документов и маркировки;
- навыками работы в локальной и глобальной сети; математическими методами исследования в товароведении;
- методами управления товарами в сфере обращения;
- навыками управления основными характеристиками товаров на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов;
- методологией идентификации и выявления фальсификации товаров с помощью современных физических, химических, физико-химических и биологических методов исследования.
- правилами проведения идентификации и методами обнаружения фальсификации товаров на всех этапах товародвижения;
- методами определения товарных потерь, способами и средствами их снижения.

#### 1.4. Объем государственной итоговой аттестации

Общий объем ГИА составляет 9 ЗЕ, 324 час.

№	Вид государственного аттестационного испытания	Трудоемкость (ЗЕ/час)
1	Государственный экзамен, в т.ч. - подготовка к сдаче государственного экзамена - сдача государственного экзамена	108 часов, 3 ЗЕ, в том числе 4 часа контактной работы
2	Выпускная квалификационная работа, в т.ч. - подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы - процедура защиты выпускной квалификационной работы	216 часов, 6 ЗЕ, в том числе 26 часов контактной работы

**Подготовка к сдаче государственного экзамена** включает в себя самостоятельную работу студентов с учебной литературой, периодическими изданиями, нормативными актами. В соответствии с вопросами, вынесенными на государственный экзамен, студенты составляют конспекты, опорные схемы и т.п. В рамках подготовки к экзамену студенты решают тестовые задания, проходят тренировочное тестирование он-лайн в программе Индиго; решают примерные ситуационные задачи.

**Сдача государственного экзамена** включает в себя посещение консультаций и процедуру сдачи экзамена, которая состоит из компьютерного тестирования в учебной аудитории Университета и собеседования по экзаменационным билетам.

**Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы** включает в себя выполнение студентом под руководством научного руководителя теоретического и эмпирического исследования в соответствии с утвержденной темой, планом-заданием и графиком выполнения ВКР; оформление текста ВКР в соответствии с установленными требованиями; прохождение предзащиты ВКР на кафедре, получение отзыва и рецензии на ВКР, ознакомление с содержанием отзыва и рецензии, подготовку ответов на замечания рецензента.

**Процедура защиты выпускной квалификационной работы** включает в себя представление доклада и презентации ВКР государственной экзаменационной комиссии; ответы на вопросы членов ГЭК, замечания рецензента.

## 2. ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОГО ЭКЗАМЕНА

### 2.1. Перечень вопросов, выносимых на государственный экзамен

1. Мука, технология производства, типы, виды, товарные сорта.
2. Товароведная характеристика макаронных изделий.
3. Товароведная характеристика хлеба и хлебобулочных изделий.
4. Значение плодов и овощей, пищевая ценность и химический состав.
5. Характеристика вегетативных и плодовых овощей.
6. Характеристика плодовых культур.
7. Консервированные плодоовощные товары.
8. Растительные масла. Сырье. Производство. Классификация и ассортимент. Экспертиза качества. Упаковка. Условия и сроки хранения. Дефекты.
9. Товароведная характеристика и оценка качества спредов.
10. Товароведная характеристика и оценка качества животных топленых жиров.
11. Питьевое молоко. Классификация и ассортимент. Экспертиза качества. Упаковка, хранение. Дефекты.
12. Кисломолочные напитки. Производство. Классификация и ассортимент. Экспертиза качества. Дефекты.
13. Масло коровье. Классификация, ассортимент. Производство. Экспертиза качества. Упаковка, хранение. Дефекты.
14. Товароведная характеристика чая.
15. Товароведная характеристика пряностей.
16. Товароведная характеристика коньяка.
17. Товароведная характеристика и особенности получения виноградных вин. Оценка качества.
18. Товароведная характеристика спирта и водки.
19. Товароведная характеристика сахара-рафинада.
20. Товароведная характеристика сахаристых кондитерских изделий.
21. Товароведная характеристика шоколада.
22. Классификация мучных кондитерских изделий.
23. Значение рыбы в хозяйственной и культурной деятельности человека.
24. Систематизация и идентификация промысловых рыб.
25. Систематизация и идентификация нерыбных гидробионтов.
26. Товароведная характеристика живой, охлажденной и мороженой рыбы.
27. Товароведная характеристика консервов и пресервов из рыбы.
28. Мясо убойных животных.
29. Товароведная характеристика колбасных изделий.
30. Товароведная характеристика мясных и мясосодержащих консервов.
31. Розничная торговая сеть, ее классификация.
32. Состав и взаимосвязь помещений розничных торговых предприятий, их устройство и планировка.
33. Специализация и типизация магазинов.
34. Общие принципы организации и технологии хранения и подготовки товаров к продаже.
35. Сущность процесса товародвижения. Организация и технология товароснабжения розничных торговых предприятий.
36. Организация торгово-технологического процесса в магазине, характеристика основных операций.
37. Организация и технология операций при приемке товаров по количеству и качеству.
38. Коммерческая работа по оптовым закупкам товаров.
39. Организация розничной продажи товаров и обслуживания покупателей.
40. Правила продажи отдельных видов продовольственных товаров и защита прав потребителей.



41. Размещение и выкладка товаров в торговом зале.
42. Мерчандайзинг: понятие, основные правила.
43. Формы продажи и методы обслуживания покупателей в розничных торговых предприятиях.
44. Формы и структура хозяйственных связей по поставкам товаров.
45. Понятие, функции и задачи оптовой торговли.
46. Назначение и функции складов, их классификация.
47. Организация технологического процесса на складах. Характеристика основных операций.
48. Нормативно-правовые основы регулирования коммерческой деятельности.
49. Понятие и роль рекламы в деятельности предприятия.
50. Характеристика средств рекламы.

## **2.2. Дисциплины, вынесенные на этап тестирования**

Этап тестирования включает тестовые задания по дисциплинам:

1. Организация и управление коммерческой деятельностью
2. Товарный менеджмент
3. Маркетинг
4. Безопасность товаров
5. Логистика
6. Правовое регулирование коммерческой деятельности
7. Информационное обеспечение коммерческой деятельности
8. Бухгалтерский учет в торговле
9. Экономика предприятия
10. Менеджмент
11. Теоретические основы товароведения и экспертизы
12. Управление качеством
13. Физико-химические методы исследования
14. Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения
15. Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения
16. Товароведение упаковочных материалов и тары
17. Таможенная экспертиза
18. Основы микробиологии
19. Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология
20. Оборудование торговых предприятий

## **2.3. Перечень дисциплин, выносимых на собеседование**

Этап собеседования проводится по дисциплинам:

1. Организация и управление коммерческой деятельностью
2. Правовое регулирование коммерческой деятельности
3. Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения
4. Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения

### **Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения**

**1. Мука, технология производства, типы, виды, товарные сорта.** Виды, типы, товарные сорта муки. Технология производства пшеничной и ржаной муки. Простой и сортовые помолы. Требования к качеству. Хлебопекарные свойства муки. Ассортимент функциональных видов муки. Упаковка, маркировка, хранение.

**2. Товароведная характеристика макаронных изделий.** Определение, характеристика сырья и процесса производства макаронных изделий, классификация, ассортимент, оценка качества, дефекты. Ассортимент макаронных изделий функционального назначения. Упаковка, маркировка, хранение.

**3. Товароведная характеристика хлеба и хлебобулочных изделий.** Характеристика сырья, технология производства пшеничного и ржаного хлеба. Классификация хлебобулочных изделий. Хранение и очерствение хлеба. Болезни и дефекты хлеба. Оценка качества хлеба и хлебобулочных изделий. Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий функционального назначения. Упаковка, маркировка, хранение.

**4. Значение плодов и овощей, пищевая ценность и химический состав.** Классификация плодов и овощей.

**5. Характеристика вегетативных и плодовых овощей.** Виды, классификация, отличительные особенности, хозяйственно-ботанические сорта. Экспертиза качества, болезни, вредители, маркировка, хранение.

**6. Характеристика плодовых культур.** Химический состав, виды, классификация, отличительные особенности, сорта, экспертиза качества, болезни, вредители, хранение.

**7. Консервированные плодоовощные товары.** Классификация консервированных плодоовощных товаров. Принципы консервирования. Органолептические и физико-химические показатели качества плодоовощных консервов.

**8. Товароведная характеристика чая.** Классификация чая. Химический состав и пищевая ценность чая. Отличительные особенности в производстве чая зеленого, белого, желтого, улунского, красного и черного. Способы заваривания чая. Оценка качества чая по органолептическим показателям. Упаковка, маркировка, хранение.

**9. Товароведная характеристика пряностей.** Классификация пряностей. Характеристика сырья и способы получения. Оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение..

**10. Товароведная характеристика коньяка.** Определение и классификация коньяка. Характеристика сырья и процесс производства коньяка. Условия и сроки хранения коньяка. Оценка качества коньяка по органолептическим и физико-химическим показателям. Упаковка, маркировка.

**11. Товароведная характеристика и особенности получения виноградных вин. Оценка качества.** Определение, химический состав и пищевая ценность виноградных вин. Классификация вин. Сырье, этапы производства и жизни вина. Характеристика натуральных и специальных вин.

**12. Товароведная характеристика спирта и водки.** Определение и классификация спирта и водки. Характеристика сырья и стадии производства. Ассортимент водки. Оценка качества по органолептическим и физико-химическим показателям.

**13. Товароведная характеристика сахара-рафинада.** Химический состав и влияние сахара-рафинада на организм человека. Классификация. Оценка качества, дефекты, хранение.

**14. Товароведная характеристика сахаристых кондитерских изделий.** Конфеты и карамель: классификация, виды и их характеристика. Оценка качества, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение. Ассортимент кондитерских изделий для функционального питания.

**15. Товароведная характеристика шоколада.** Классификация, общая характеристика. Особенности требований к маркировке. Органолептические и физико-химические показатели качества шоколада. Дефекты и фальсификация шоколада. Ассортимент шоколада для функционального питания.

**16. Классификация мучных кондитерских изделий.** Печенье, пряники: классификация, виды и краткая характеристика. Оценка качества, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение. Ассортимент мучных кондитерских изделий для функционального питания.

### **Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения**

**17. Растительные масла. Сырье. Производство. Классификация и ассортимент. Экспертиза качества. Упаковка. Условия и сроки хранения. Дефекты.** Классификация. Особенности химического состава и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество растительных масел. Рафинация масел. Физические, химические и физико-химические методы очистки масел.

Характеристика растительных масел по видам, способам очистки, маркам и товарным сортам. Экспертиза качества. Тара, упаковка, маркировка. Транспортирование. Условия и сроки хранения. Дефекты растительных масел. Меры по сохранению качества, продлению сроков хранения и сокращению потерь растительных масел при хранении.

**18. Товароведная характеристика и оценка качества спредов.** Характеристика сырья. Пищевая ценность. Классификация. Схемы производства. Оценка качества. Дефекты. Упаковка, маркировка. Хранение. Транспортирование.

**19. Товароведная характеристика и оценка качества животных топленых жиров.** Химический состав. Пищевая ценность. Классификация. Способы производства. Оценка качества, маркировка. Хранение. Транспортирование.

**20. Питьевое молоко. Классификация и ассортимент. Экспертиза качества. Упаковка, хранение. Дефекты.** Классификация и ассортимент питьевого молока. Основы производства. Экспертиза качества. Тара, упаковка, маркировка. Транспортирование. Условия и сроки хранения. Изменение качества молока в процессе хранения. Дефекты молока. Отличительные особенности молочной продукции для детского питания.

**21. Кисломолочные напитки. Производство. Классификация и ассортимент. Экспертиза качества. Дефекты.** Пищевое и диетическое значение кисломолочных напитков. Классификация. Формирование качества кисломолочных напитков на этапах производства. Состав микрофлоры кисломолочных напитков.

Ассортимент. Экспертиза качества. Тара, упаковка, маркировка. Транспортирование. Условия и сроки хранения. Дефекты. Изменение качества кисломолочных напитков в процессе хранения.

**22. Масло коровье. Классификация, ассортимент. Производство. Экспертиза качества. Упаковка, хранение. Дефекты.** Химический состав и пищевая ценность. Классификация. Основы производства, факторы, формирующие качество коровьего масла. Ассортимент коровьего масла, его особенности.

**23. Значение рыбы в хозяйственной и культурной деятельности человека.** Групповой ассортимент рыбных товаров. Пищевая ценность, химический состав и безопасность рыбных товаров из объектов водного промысла.

**24. Систематизация и идентификация промысловых рыб.** Классификация рыбы по сезонам и способам лова, физиологическому состоянию, упитанности, по размерам, по условиям существования и образу жизни. Характеристика основных семейств промысловых рыб: осетровых, лососевых, карповых, окуневых, тресковых, сельдевых, камбаловых, скумбриевых, тунцовых, пеламидовых, ставридовых, угреобразных, сомовых и щуковых.

**25. Систематизация и идентификация нерыбных гидробионтов.** Характеристика нерыбных гидробионтов (биология видов, химический состав, использование).

**26. Товароведная характеристика живой, охлажденной и мороженой рыбы.** Ассортимент. Классификация. Живая рыба; требования к качеству. Охлажденная рыба; требования к качеству; упаковка, транспортирование и хранение. Мороженая рыба; требования к качеству; хранение. Упаковка, маркировка, хранение.

**27. Товароведная характеристика консервов и пресервов из рыбы.** Групповой ассортимент. Требования к качеству. Созревание и хранение консервов и пресервов. Дефекты. Маркировка.

**28. Мясо убойных животных.** Пищевая ценность и химический состав мяса убойных животных. Ткани животных. Категории упитанности. Классификация мяса. Ассортимент. Факторы, формирующие потребительские свойства мяса.

**29. Товароведная классификация колбасных изделий.** Классификация, ассортимент. Факторы, формирующие потребительские свойства. Вареные колбасы. Особенности сырья. Характеристика ассортимента. Требования к качеству. Технологические дефекты. Условия и сроки хранения. Полукопченые и варено-копченые колбасы. Особенности сырья, производства. Характеристика ассортимента. Хранение. Сырокопченые колбасы. Особенности сырья, производства. Характеристика ассортимента. Хранение. Упаковка, маркировка колбасных изделий. Колбасные изделия для детского питания.

**30. Товароведная характеристика мясных и мясосодержащих консервов.** Пищевая ценность и потребительские свойства. Классификация, ассортимент. Факторы, формирующие потребительские свойства. Схема производства. Требования к качеству и безопасности. Дефекты. Режимы хранения и сроки годности консервов.

### **Организация и управление коммерческой деятельностью**

**31. Розничная торговая сеть, ее классификация.** Совокупность торговых предприятий, организационные структуры управления, выполняемые функции, формы собственности, методы размещения, порядок государственной регистрации. Классификация по признакам: стационарности, товарно-ассортиментному профилю, формам продажи и методам обслуживания, состоянию материально-технической базы, размещению, по величине торговой площади.

**32. Состав и взаимосвязь помещений розничных торговых предприятий, их устройство и планировка.** Последовательность выполнения торговых и технологических операций в магазине. Взаимосвязь этих операций с торговыми и неторговыми помещениями. Состав торговых и неторговых помещений. Соотношение торговой и неторговой площади. Показатель эффективности использования торговой площади.

**33. Специализация и типизация магазинов.** Специализация и типизация торговых предприятий: основные понятия, классификация торговых предприятий с учетом товарной специализации и типизации.

**34. Общие принципы организации и технологии хранения и подготовки товаров к продаже.** Хранение и подготовка товаров к продаже: основные понятия, правила размещения товаров на хранение, основные этапы подготовки товаров к продаже, значение предварительной подготовки товаров к продаже. Хранение и подготовка к продаже продовольственных товаров.

**35. Сущность процесса товародвижения. Организация и технология товароснабжения розничных торговых предприятий.** Сущность и основные требования, предъявляемые к организации товароснабжения. Организация и технология завоза товаров в розничные торговые предприятия. Формы и методы товародвижения.

**36. Организация торгово-технологического процесса в магазине, характеристика основных операций.** Понятие торгово-технологического процесса, структура, основные операции.

**37. Организация и технология операций при приемке товаров по количеству и качеству.** Приемка товаров по количеству и качеству: основные понятия, сроки приемки, порядок приемки. Инструкции о порядке приемки товаров народного потребления по количеству и качеству.

**38. Коммерческая работа по оптовым закупкам товаров.** Сущность, роль, содержание закупочной работы. Изучение и поиск коммерческих партнеров по закупке товаров. Классификация поставщиков. Организация хозяйственных связей с поставщиками товаров. Контроль и учет поступления товаров от поставщиков.

**39. Организация розничной продажи товаров и обслуживания покупателей.** Организация и технология розничной продажи товаров. Процесс обслуживания покупателей, основные операции, их характеристика. Культура обслуживания покупателей. Услуги, оказываемые покупателям магазинами.

**40. Правила продажи отдельных видов продовольственных товаров и защита прав потребителей.** Правила продажи отдельных видов продовольственных товаров. Возврат и обмен товаров. Защита прав потребителей.

**41. Размещение и выкладка товаров в торговом зале.** Размещение и выкладка товаров в торговом зале: основные понятия, правила и принципы размещения и выкладки товаров в торговом зале. Правила размещения и выкладки продовольственных товаров.

**42. Мерчандайзинг: понятие, основные правила.** Понятие, цель, задачи, уровни: внешний вид магазина, планировка торгового зала, выкладка товара на полках. Основа правил мерчандайзинга – поведение покупателей в магазине.

**43. Формы продажи и методы обслуживания покупателей в розничных торговых предприятиях.** Магазинные формы продажи товаров: самообслуживание, традиционная, с открытой выкладкой, индивидуальная, по образцам, по заказам, через автоматы. Правила продажи товаров по образцам. Сущность экономической эффективности продажи товаров по форме самообслуживания, оказываемые покупателю при различных формах продажи. Перспективы развития.

Внемагазинные формы продажи: по каталогам, по почте, прямые продажи, интернет продажи, продажа с использованием СМИ. Особенности формирования ассортимента, предоставления услуг покупателям. Перспективы развития. Основные средства рекламы и их применение в торговле.

**44. Формы и структура хозяйственных связей по поставкам товаров.** Сущность и порядок регулирования хозяйственных связей в торговле. Организация закупочной деятельности. Критерии оценки поставщиков. Особенности организации прямых и опосредованных хозяйственных связей. Роль оптовых посредников в организации хозяйственных связей. Порядок установления прямых хозяйственных связей. Организационные мероприятия по установлению хозяйственных связей (оптовые ярмарки, выставки, торги, аукционы, биржи). Документальное оформление хозяйственных связей. Основные реквизиты договоров-поставки, контрактов.

**45. Понятие, функции и задачи оптовой торговли.** Формы оптовой продажи, функции и задачи. Требования, предъявляемые к оптовым предприятиям.

**46. Назначение и функции складов, их классификация.** Роль складов в процессе товароснабжения, выполняемые функции, их классификация.

**47. Организация технологического процесса на складах. Характеристика основных операций.** Складской технологический процесс и принципы его организации. Организация и технология операций по поступлению и приемке товаров. Организация и технология отпуска товаров со склада.

**48. Понятие и роль рекламы в деятельности предприятия.** Понятие, цели, задачи, функции, в каких случаях реклама целесообразна, в каких оказывается пустой, раскрыть ее значение в деятельности предприятия.

**49. Характеристика средств рекламы.** Характеристика средств рекламы с обратной связью с потребителем (газеты, журналы, телевидение, радио, наружная реклама), характеристика средств рекламы без обратной связи с потребителем (прямая почтовая рассылка, реклама по телефону, реклама непосредственно при прямом контакте, реклама непосредственно на месте продажи).

### **Правовое регулирование коммерческой деятельности**

**50. Нормативно-правовые основы регулирования коммерческой деятельности.** Основные нормативно-правовые документы, регулирующие коммерческую деятельность. Сфера применения.

## **3. РЕКОМЕНДАЦИИ ОБУЧАЮЩИМСЯ ПО ПОДГОТОВКЕ К ГОСУДАРСТВЕННОМУ ЭКЗАМЕНУ**

Подготовка к государственному экзамену включает в себя как повторение на более высоком уровне изученных в процессе профессиональной подготовки блоков и разделов государственной образовательной программы, вынесенных на экзамен, так и углубление, закрепление и самопроверку приобретенных и имеющихся знаний.

Подготовка должна целенаправленно осуществляться к каждому этапу государственного экзамена.

Изучение проблемы целесообразно начать с изучения базовой литературы по учебной дисциплине. Как правило, базовые учебники (учебные пособия), имеющие гриф Министерства образования или рекомендацию УМО вузов России по образованию в области товароведения и экспертизы товаров, могут дать общее представление о проблеме. В то же время, следует, не ограничиваясь базовым учебным изданием, изучить некоторые специальные издания, которые дадут возможность более подробно рассмотреть некоторые специфические аспекты изучаемого вопроса, глубже изучить специальные методы разрешения проблем.

Значительное место в структуре подготовки к экзамену занимает изучение нормативно-правовых актов и периодической литературы.

При подготовке к собеседованию ознакомьтесь с теми вопросами, которые вынесены на этот этап экзамена. Они представлены в данной программе. Постарайтесь дать наиболее полные ответы на каждый вопрос. Не забывайте давать оценочные суждения в отношении представленной ситуации. Это будет доказательством вашей профессиональной компетентности.

Изучив вынесенные на экзамен проблемы по конкретной дисциплине, попробуйте решить примерные тестовые задания. Сверьте данные вами ответы с эталонами. Оцените свой ответ. Если вы допустили 10% ошибок и менее – оценка «отлично», если от 10% до 20% - оценка

«хорошо», если 20%-30% - оценка «удовлетворительно», если более 30% - оценка «неудовлетворительно». Если вы ответили неверно на тестовые задания, перечитайте соответствующие разделы в учебнике. После повторения изученного материала вновь ответьте на тестовые задания. Повторите данные этапы по каждой дисциплине.

При подготовке к собеседованию ознакомьтесь с теми проблемами, которые вынесены на данный этап экзамена. Изучите примерные ситуационные задачи. Попробуйте дать ответ на поставленные в них вопросы. Сверьте свой ответ с эталоном. Если вы ответили неверно, повторите материал. Используйте в решении ситуационных задач теоретические знания и практические умения, полученные вами в ходе прохождения практики. Постарайтесь дать наиболее полные ответы на каждый вопрос задачи, предусмотреть альтернативные варианты решения проблемы. Не забывайте давать оценочные суждения в отношении представленной ситуации. Это будет доказательством вашей профессиональной компетентности.

При решении ситуационных задач следует реализовать интегративно-комплексный подход. Вы должны показать умение использовать знания и навыки из различных дисциплин и областей товароведения и экспертизы товаров.

#### 4. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ СДАЧИ ГОСУДАРСТВЕННОГО ЭКЗАМЕНА

Знания обучающихся на экзамене, определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Отлично	Студент при ответе на все вопрос продемонстрировал глубокие и всесторонние знания теоретического материала и подкрепил их примерами из практики, доказал умение работать с нормативными документами и справочной литературой, правильно, с соответствующими пояснениями и выводами, проявил творческие способности в понимании и изложении материала. Ответ студента полный и правильный. Студент способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры. Правильное решение ситуационных задач, верные выводы и объяснения, предложены альтернативные варианты решения.
Хорошо	Студент продемонстрировал полные, но недостаточно глубокие знания теоретического материала, допустил какие-либо неточности в ответах, но правильно ответил на все основные и дополнительные вопросы, доказал, что способен к самостоятельному пополнению знаний в ходе профессиональной деятельности. Ответ студента правильный, но неполный. Не приведены иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено. Допускаются незначительные погрешности в трактовке теоретических положений или неточности в решении задач.
Удовлетворительно	Ответ правилен в основных моментах, нет иллюстрирующих примеров, нет собственного мнения студента, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют. Ответы на вопросы изложены схематично и не достаточно конкретно, ход выполнения ситуационных задач правильный, но ответы неполные. Студент показал поверхностные знания материала, допустил погрешности в ответах и решении практических ситуаций, однако в целом вполне ориентируется в профилирующих для данного направления подготовки дисциплинах.
Неудовлетворительно	В ответе существенные ошибки в основных аспектах темы. В ответах нет четких определений теоретических положений, ситуационная задача решена неверно или не до конца. Студент не усвоил значительную часть программного материала, дал неправильные, неполные ответы на вопросы билета, не смог правильно сориентироваться в ответах на дополнительные вопросы или отказался от ответов на вопросы билета.

## 5. ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ

Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы (ВКР). Научный руководитель определяется кафедрой в зависимости от выбранной студентом темы ВКР и с учетом пожеланий выпускника. По представлению кафедры тема ВКР и научный руководитель студента утверждаются приказом проректора по учебной работе. Руководитель выдает задание на выпускную квалификационную работу установленного образца. В этом задании обозначается тема, перечень подлежащих разработке вопросов (план работы), указываются сроки поэтапного выполнения выпускной квалификационной работы, срок сдачи студентом законченной работы, дата выдачи задания. Задание подписывается студентом и его научным руководителем, утверждается заведующим кафедрой. Контроль за ходом выполнения ВКР осуществляют научный руководитель, кафедра менеджмента и товароведения, деканат социально-экономического факультета.

Ниже приведен примерный перечень тем ВКР, из которого обучающийся может выбрать тему исследования. Обучающийся имеет право предложить собственную тему исследования.

1. Формирование ассортимента предприятия розничной (*оптовой*) торговли в современных условиях.
2. Структура торгового ассортимента и контроль качества \*\*\* товаров магазина «\*\*\*».
3. Показатели качества \*\*\* товаров и методы их определения как возможность обнаружения их фальсификации.
4. Идентификация и товароведная оценка качества и безопасности потребительских товаров (*на примере однородных групп и видов продукции*).
5. Оценка качества и безопасности потребительских товаров (*на примере однородных групп и видов продукции*).
6. Сохранение и оценка потребительских свойств (*отдельных видов*) товаров на этапах товародвижения.
7. Влияние технологии производства на формирование потребительских свойств \*\*\* (*отдельных видов товаров*).
8. Подтверждение соответствия и оценка качества продукции, вырабатываемой предприятием (*на примере производственного предприятия*).
9. Оценка и выявление направлений повышения качества и конкурентоспособности товаров.
10. Оценка качества и конкурентоспособности товаров (*на примере какой либо группы товаров*).
11. Формирование и оценка функциональных свойств потребительских товаров (*на примере однородных групп и видов продукции*).
12. Методы идентификации, оценки качества и безопасности потребительских товаров (*на примере однородных групп и видов продукции*).
13. Принципы товарного менеджмента в области закупок и реализации (*по группам или видам товаров*).
14. Формирование торгового (или промышленного) ассортимента товаров на предприятии и разработка рекомендаций по его совершенствованию.
15. Товароведная характеристика и оценка качества *товара*, реализуемого на потребительском рынке (*на примере однородных групп и видов продукции*).
16. Ассортимент и оценка качества хлебобулочных изделий, вырабатываемых хлебозаводом.
17. Ассортимент и потребительские свойства сдобных сухарей.
18. Ассортимент и качество макаронных изделий, реализуемых торговыми предприятиями.
19. Товароведная характеристика хлебопекарной пшеничной муки, реализуемой торговыми предприятиями.
20. Ассортимент и качество новых видов хлебных изделий, вырабатываемых предприятиями области.
21. Товароведная характеристика новых сортов хлеба из пшеничной муки.



22. Товароведная характеристика ржаной муки, реализуемой на потребительском рынке.
23. Ассортимент и потребительские свойства функциональных хлебобулочных изделий.
24. Оценка качества картофеля (*других овощей*), поступающего на овощную базу (*или в розничное предприятие, торговое предприятие*).
25. Потребительские свойства, качество семечковых плодов, реализуемых торговым предприятием.
26. Потребительские свойства, качество субтропических и тропических плодов, поступающих на овощные базы (*или реализуемых торговыми предприятиями*).
27. Ассортимент, качество, хранение и переработка заготавливаемых дикорастущих ягод (*грибов*).
28. Структура ассортимента, анализ качества плодоовощных консервов, реализуемых в торговой сети.
29. Ассортимент, качество плодоовощных консервов, вырабатываемых предприятиями области.
30. Влияние на качество и сохраняемость картофеля (*других овощей*) условий выращивания, способов хранения.
31. Ассортимент, качество, хранение переработанных овощей и плодов.
32. Товароведная характеристика замороженной овощной продукции импортного производства.
33. Товароведная характеристика орехов, реализуемых в торговых предприятиях.
34. Сравнительная оценка качества печенья отечественного и импортного производства.
35. Качество меда, реализуемого на потребительском рынке области.
36. Сравнительная характеристика качества сахара-песка (сахара-рафинада), реализуемого на потребительском рынке.
37. Ассортимент, качество и конкурентоспособность шоколада, реализуемого в торговых предприятиях.
38. Качество и конкурентоспособность фруктово-ягодных изделий, вырабатываемых отечественными предприятиями.
39. Ассортимент и качество конфетных изделий, вырабатываемых отечественными предприятиями.
40. Состояние рынка и качество карамельных изделий.
41. Ассортимент и качество мучных кондитерских изделий, вырабатываемых и реализуемых предприятиями города.
42. Ассортимент и потребительские свойства функциональных кондитерских изделий.
43. Ассортимент, качество и конкурентоспособность натуральных виноградных вин, реализуемых оптовыми предприятиями.
44. Ассортимент, качество и конкурентоспособность кофе, реализуемого в розничных торговых предприятиях.
45. Ассортимент, качество пива, реализуемого в торговых предприятиях.
46. Ассортимент, качество чая, реализуемого в торговых предприятиях.
47. Ассортимент, качество и конкурентоспособность коньяков, реализуемых оптовыми предприятиями.
48. Товароведная характеристика водок, вырабатываемых предприятиями области.
49. Сравнительная характеристика потребительских свойств отечественных и импортных виноградных вин.
50. Сравнительная характеристика потребительских свойств отечественных и импортных соков.
51. Ассортимент, качество безалкогольных напитков, вырабатываемых предприятиями области.
52. Исследование товарного качества и потребительских свойств отечественных сортов пива.
53. Товароведная характеристика слабоалкогольных коктейлей, вырабатываемых отечественного предприятиями.
54. Ассортимент, потребительские свойства и изменение качества черного байхового чая в процессе хранения.
55. Ассортимент и потребительские свойства функциональных вкусовых товаров.
56. Потребительские свойства и ассортимент молока (сливок), реализуемого в торговом предприятии.
57. Ассортимент, качество сыров, реализуемых в торговых предприятиях.
58. Ассортимент, качество кисломолочных продуктов, вырабатываемых молочным заводом.

59. Сравнительная характеристика потребительских свойств масла коровьего отечественного и импортного производства.
60. Сравнительная товароведная характеристика кисломолочных продуктов разных производителей.
61. Ассортимент и оценка качества твердых сычужных *сыров* (*кисломолочных продуктов, коровьего масла*).
62. Товароведная характеристика и оценка качества сгущенных молочных консервов, реализуемых в розничной торговой сети.
63. Ассортимент и потребительские свойства функциональных молочных товаров.
64. Ассортимент, потребительские свойства растительных масел, реализуемых в торговых предприятиях.
65. Сравнительная характеристика потребительских свойств растительного масла разной степени очистки.
66. Ассортимент, качество растительных масел (маргаринов, майонезов), реализуемых в торговых предприятиях.
67. Анализ ассортимента и сравнительная оценка потребительских свойств маргаринов отечественного и импортного производства.
68. Анализ ассортимента и сравнительная характеристика потребительских свойств майонезов отечественного и импортного производства.
69. Сравнительная характеристика потребительских свойств растительных масел отечественного и импортного производства.
70. Сравнительная характеристика потребительских свойств твердых и мягких маргаринов.
71. Ассортимент и потребительские свойства функциональных жировых товаров.
72. Ассортимент и потребительские свойства мясных консервов для детского питания, реализуемых в розничных торговых предприятиях.
73. Ассортимент, качество вареных колбас, вырабатываемых мясоперерабатывающими предприятиями.
74. Товароведная характеристика яиц, реализуемых в торговых предприятиях.
75. Ассортимент, пищевая ценность и качество мясных консервов, реализуемых в торговых предприятиях.
76. Ассортимент, оценка качества варено-копченых колбас, реализуемых в розничных торговых предприятиях.
77. Ассортимент и качество полукопченых колбас, вырабатываемых мясоперерабатывающими предприятиями.
78. Ассортимент, потребительские свойства и качество мясных копченостей из свинины (говядины), реализуемых в розничных торговых предприятиях.
79. Товароведная характеристика мясных полуфабрикатов, реализуемых в торговых предприятиях.
80. Сравнительная характеристика потребительских свойств и ассортимента мясных копченостей отечественного и импортного производства.
81. Товароведная характеристика и оценка качества колбасных изделий (*или мясных консервов*).
82. Экспертная оценка качества мясных продуктов, вырабатываемых с использованием белковых добавок растительного (животного) происхождения.
83. Сравнительная характеристика потребительских свойств мясных продуктов, вырабатываемых разными производителями.
84. Ассортимент и потребительские свойства функциональных мясных товаров.
85. Ассортимент и оценка качества нерыбных морепродуктов, реализуемых в розничных торговых предприятиях.
86. Сравнительная характеристика и оценка качества сушеной и вяленой рыбы, вырабатываемой предприятием.
87. Ассортимент и качество мороженой рыбы, реализуемой в торговых предприятиях.
88. Сравнительная характеристика потребительских свойств и ассортимента рыбы холодного и горячего копчения.

89. Ассортимент и экспертная оценка качества рыбных консервов (пресервов), реализуемых в торговых предприятиях.
90. Ассортимент и экспертиза консервов и пресервов из нерыбных морепродуктов.
91. Ассортимент и потребительские свойства функциональных рыбных товаров.
92. Организация лечебно-профилактического питания на производстве (на примере организации).
93. Основные направления повышения биологической ценности продовольственных товаров.
94. Основные направления разработки новых наименований хлебобулочных изделий с улучшенными потребительскими свойствами.
95. Ассортимент и потребительские свойства нерыбных водных продуктов.
96. Функциональные продукты питания – основа здорового образа жизни.
97. Значение пищевых волокон, вносимые в функциональные продукты питания, для здоровья человека.
98. Роль витаминов и минеральных веществ при производстве функциональных продуктов питания.
99. Значение ферментов при производстве и хранении функциональных продуктов питания.
100. Эмульсионные функциональные продукты питания.
101. Современные технологии в производстве функциональных продуктов питания.
102. Новые технологии и современные сырьевые ингредиенты в хлебопечении.
103. Новые технологии и современные сырьевые ингредиенты в кондитерском производстве.
104. Новые технологии и современные сырьевые ингредиенты в производстве функциональных безалкогольных напитков.
105. Новые технологии и современные сырьевые ингредиенты в молочной промышленности.
106. Функциональные продукты питания в структуре современного питания.
107. Полуфабрикаты лекарственных трав в производстве кондитерских изделий.
108. Товароведная характеристика и оценка качества функциональных безалкогольных напитков.
109. Товароведная характеристика и оценка качества функциональных молочных продуктов.
110. Товароведная характеристика и оценка качества функциональных кисломолочных продуктов.
111. Товароведная характеристика и оценка качества функциональных хлебобулочных изделий.
112. Товароведная характеристика и оценка качества функциональных безалкогольных напитков.
113. Товароведная характеристика и оценка качества функциональных яичных продуктов.
114. Товароведная характеристика и оценка качества функциональных плодоовощных товаров.
115. Товароведная характеристика и оценка качества функциональных макаронных изделий.
116. Товароведная характеристика и оценка качества функциональных зерномучных продуктов.
117. Товароведная характеристика и оценка качества функциональных жировых продуктов.
118. Товароведная характеристика и оценка качества функциональных мясных продуктов.
119. Товароведная характеристика и оценка качества функциональных рыбных продуктов.
120. Товароведная характеристика и оценка качества функциональных кондитерских изделий.
121. Товароведная характеристика и оценка качества функциональных продуктов для детского питания.
122. Товароведная характеристика и оценка качества функциональных продуктов для диетического питания.
123. Товароведная характеристика и оценка качества функциональных продуктов питания для людей пожилого возраста.
124. Функциональные хлебобулочные изделия с повышенной биологической ценностью.
125. Функциональные хлебобулочные изделия с использованием продуктов переработки зерна.
126. Функциональные хлебобулочные изделия, обогащенные витаминами и минеральными веществами.
127. Функциональные пищевые продукты в питании спортсменов.
128. Профилактическое питание людей, работающих на производстве с различной степенью опасности.

129. Биологически активные добавки при производстве функциональных продуктов питания.

*\*\*\* Вид, наименование товара, предприятия-изготовителя, торговое предприятие студент определяет самостоятельно совместно с руководителем ВКР.*

## **6. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО НАПИСАНИЮ, ОФОРМЛЕНИЮ И ПОДГОТОВКЕ К ЗАЩИТЕ ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ**

Выпускная квалификационная работа представляет собой законченную разработку, в которой выпускник показывает навыки самостоятельного решения профессиональных вопросов по товароведению и оценке качества потребительских товаров. Главное предназначение ВКР состоит в демонстрации автором сформированных компетенций в области профессиональной деятельности, степени своей профессиональной подготовленности. Выпускная квалификационная работа может представлять собой оригинальные самостоятельные исследования в области товароведения и оценки качества товаров, в области функциональных и специализированных продуктов питания или комплексную работу по изучению ассортимента, классификации, систематизации, идентификации, изучению способов и приемов фальсификации и методов ее обнаружения, экспертизе качества, безопасности, вопросам стандартизации, подтверждения соответствия, маркировки и упаковки товаров, оптимизации режимов и способов хранения, совершенствованию технологических приемов с целью повышения качества, сроков хранения и потребительских свойств товаров, разработке новых видов товаров. Обязательные разделы выпускной квалификационной работы: введение; обзор литературы; цели, методы и задачи работы; результаты собственных исследований или анализа и систематизации материала в одной из профессиональной сфер деятельности; раздел по анализу организационно-управленческих, экономических вопросов деятельности предприятия или организации коммерческой деятельности предприятия; выводы и рекомендации по результатам работы; список используемых источников, при необходимости - приложения (п. 7.2.2. ГОС). Во введении автор должен обосновать актуальность своей темы, степень ее научной разработанности, объект и предмет исследования, его цели и задачи, методы и гипотезу. В главах работы автор раскрывает и анализирует наиболее значимые аспекты исследуемой проблемы и способы ее решения. В заключении кратко подводятся итоги исследования и выдвигаются конкретные предложения.

Выпускная квалификационная работа оформляется в соответствии с требованиями к оформлению научных и учебных работ.

При выполнении работы обучающийся должен продемонстрировать навыки работы на персональном компьютере (например, статистическая обработка материалов, выполнение графических построений, проведения математических расчетов, использование программ ПВМ для решения конкретных задач, поставленных в работе). Объем выпускной квалификационной работы должен составлять 70 страниц машинописного текста (без приложений).

Подробные рекомендации по выполнению ВКР представлены в Приложении А.

## **7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗАЩИТЫ ВКР**

### **Критерии оценки выпускной квалификационной работы.**

**Критериями оценки** выпускной квалификационной (бакалаврской) работы являются:

- актуальность и практическая значимость темы исследований;
- наличие справки о внедрении результатов выпускной работы на конкретном предприятии;
- четкость формулирования целей, задач и основных положений работы;
- логичность, последовательность, грамотность, четкость изложения рассматриваемых материалов;
- полнота и глубина проработки и уровень обобщения теоретического материала;
- глубина и завершенность экспериментальных исследований;

- уровень использования компьютерных технологий и статистических методов, обуславливающих объективность и достоверность результатов исследований;
- четкость формулирования, конкретность и адресность выводов и рекомендаций по работе;
- владение методологией исследований вопросов, поставленных в выпускной работе;
- оформление работы в соответствии с предъявляемыми требованиями;
- глубокие знания проблемы, четкость изложения основных результатов и положений с использованием раздаточного материала при защите работы;
- уверенность и аргументированность ответов на замечания рецензентов и заданные вопросы при защите работы;
- содержание рецензии и отзыва научного руководителя.

Оценкой **«отлично»** оценивается выпускная квалификационная работа, которая по содержанию, выводам и рекомендациям, а также по оформлению соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта, другим нормативным документам. Работа содержит грамотно и последовательно изложенный теоретический материал, глубокие экспериментальные исследования, результаты которых подвергнуты статистико-математической обработке и оформлены в виде таблиц, рисунков; все разделы органично увязаны с темой выпускной работы; выводы соответствуют содержанию работы с указанием конкретных рекомендаций по практическому применению. Таблицы, рисунки в тексте и список используемой литературы оформлены в соответствии с требованиями ГОСТа.

На работу имеется положительный отзыв научного руководителя и положительная рецензия. Работа прошла проверку на плагиат, доля авторского текста соответствует установленному Центральным методическим советом на текущий год.

При защите студент показывает глубокие знания проблемы, свободно докладывает о результатах проведенных исследований, используя наглядные пособия и раздаточный материал, уверенно отвечает на поставленные вопросы.

Оценкой **«хорошо»** оценивается выпускная квалификационная работа, которая по содержанию в целом отвечает тем же требованиям, что и работа, определяемая оценкой «отлично». Но в ней имеются отдельные недостатки в оформлении и содержании (недостаточно полный эксперимент, несколько расплывчатые выводы или неконкретные рекомендации к практическому внедрению).

На работу имеется положительный отзыв научного руководителя и хорошая рецензия. Работа прошла проверку на плагиат, доля авторского текста соответствует установленному Центральным методическим советом на текущий год.

На защите студент без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

Оценкой **«удовлетворительно»** оценивается выпускная работа, при оформлении которой допущен ряд недочетов, слабый литературный обзор без анализа имеющихся данных, просматривается непоследовательность изложения материала, приведены необоснованные рекомендации или вообще отсутствуют.

В отзывах руководителя и рецензента имеются замечания по выполнению студентом выпускной работы, а также по ее содержанию. Работа прошла проверку на плагиат, доля авторского текста соответствует установленному Центральным методическим советом на текущий год.

При защите студент показывает недостаточное знание изучаемой проблемы, представляет на защиту небрежно оформленный раздаточный материал, дает неуверенные неполные ответы на поставленные вопросы.

Оценкой **«неудовлетворительно»** оценивается выпускная квалификационная работа, которая не соответствует предъявляемым требованиям. В работе имеются следующие недостатки: слабый обзор ограниченного количества литературных источников, практически отсутствуют экспериментальные исследования, выводы поверхностные, носящие декларативный характер; имеются стилистические неточности и орфографические ошибки; список использованной литературы оформлен с нарушением требований ГОСТа.

В отзывах руководителя и рецензента имеются критические замечания. Работа не прошла проверку на плагиат, доля авторского текста ниже установленного на текущий год.

При защите студент плохо докладывает результаты своих исследований, не представляет раздаточного материала, затрудняется отвечать на поставленные вопросы.

## **8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПОДГОТОВКИ К ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

### **8.1. Перечень рекомендуемой литературы для подготовки к государственному экзамену**

#### **8.1.1. Основная литература**

1. Товароведение, экспертиза и стандартизация: учебник / А.А. Ляшко. – М.: Дашков, 2018
2. Менеджмент: учебник / Е.Л. Маслова. – М.: Дашков, 2018
3. Рекламная деятельность: учебник / Ф.И. Шарков. – М.: КноРус, 2018
4. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров. – М.: Дашков и К, 2013
5. Лифиц И.М. Стандартизация, метрология и сертификация: учебник.- М.: Юрайт-Издат, 2012
6. Елисеева Л.Г., Родина Т.Г. Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров: учебник для бакалавров. – М.: Дашков и К, 2014
7. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: учебник / под ред. М.С. Касторных.- М.: Дашков и К, 2011
8. Лифиц И.М. Товарный менеджмент: учебник для бакалавров / И.М. Лифиц, Ф.А. Жукова, М.А. Николаева. – М.: Юрайт, 2016
9. Панкратов Ф.Г., Солдатов Н.Ф. Коммерческая деятельность: учебник. – 13-е изд. – М.: Дашков и К, 2013
10. Балашов А.И. Предпринимательское право: учебник для вузов. – СПб.: Питер, 2011 (Стандарт третьего поколения)
11. Бойкова О.С. Торговое право: учебное пособие. – М.: Дашков и К, 2012
12. Гаджинский А.М. Логистика: учебник.- М.: Дашков и К, 2013
13. Товароведение, экспертиза и стандартизация: учебник / А.А. Ляшко. – М.: Дашков и К, 2018
14. Физико-химические методы исследования: учебник / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и К, 2018
15. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): учебное пособие /В.М. Поздняковский. – М.: Инфра-М, 2018
16. Рожков В.Н. Управление качеством: учебник для вузов. – М.: Форум, 2012. – 336с.

#### **8.1.2. Дополнительная литература**

1. Зонова Л.Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л.Н. Зонова, Л.В. Михайлова, Е.Н. Власова. - М.: Дашков и К, 2015. - 192 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)
2. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров. - М. : Дашков и К, 2017. - 412 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)
3. Петрище Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров. - М. : Дашков и К, 2018. - 508 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)
4. Дерюшева Т.В. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Новосибирск: НГТУ, 2011. - 228 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)
5. Товароведение, экспертиза и стандартизация [Электронный ресурс]: учебник / А.А. Ляшко, А.П. Ходыкин, Н.И. Волошко, А.П. Снитко. - М.: Дашков и К, 2018. - 660 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)

6. Основы стандартизации, метрологии и сертификации [Электронный ресурс]: учебник / Ю. П. Зубков, Ю. Н. Берновский, А. Т. Зекунов; ред. В. М. Мишин. - М.: Юнити-Дана, 2015. - 447 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)
7. Логистика [Электронный ресурс]: учебник / А. М. Гаджинский. - 21-е изд. - М : Дашков и К, 2017. - 419 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)
8. Практикум по логистике [Электронный ресурс] / А.М. Гаджинский.- М.: Дашков и К, 2015 (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)
9. Тебекин А.В. Логистика [Электронный ресурс]: учебник для вузов. - М.: Дашков и К, 2018. - 355 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)
10. Криштафович В.И. Физико-химические методы исследования [Электронный ресурс]: учебник / В.И. Криштафович, Д.В. Криштафович, Н.В. Еремеева. - М.: Дашков и К, 2016. - 208 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)
11. Экономика предприятия (организации) [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров / О.В. Баскакова, Л.Ф. Сейко. - М.: Дашков и К, 2018. - 370 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)
12. Экономика организации [Электронный ресурс]: учебник / Т. И. Арзуманова, М. Ш. Мачабели. - М.: Дашков и К, 2016. - 237 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)
13. Панкратов Ф.Г. Коммерческая деятельность [Электронный ресурс]: учебник / Ф.Г. Панкратов, Н.Ф. Солдатова. - М.: Дашков и К, 2017. - 500 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)
14. Организация и управление коммерческой деятельностью [Электронный ресурс]: учебник для вузов / Л.П. Дашков, О.В. Памбухчиянц.- М. : Дашков и К, 2018. - 400 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)
15. Управление товарным ассортиментом и запасами [Электронный ресурс]: учебник / Ш.Ш. Магомедов. - М.: Дашков и К, 2019. - 176 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)
16. Голова А.Г. Управление продажами [Электронный ресурс]: учебник / А.Г. Голова. - М.: Дашков и К, 2017. - 279 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)
17. Годин А.М. Маркетинг [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров. - 11-е изд., перераб. и доп. - М.: Дашков и К, 2016. - 656 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)
18. Синяева И.М. Маркетинг торговли [Электронный ресурс]: учебник / И.М. Синяева, С.В. Земляк, В.В. Синяев ; под ред. Л.П. Дашкова. - М.: Дашков и К, 2015. - 750 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)
19. Правовое регулирование предпринимательской деятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие / С. В. Алексеев. - М.: Юнити-Дана, 2015. - 502 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)
20. Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебник / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова; ред. Л. Г. Елисеева. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Дашков и К., 2018. - 950 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)
21. Кобелев О.А. Электронная коммерция [Электронный ресурс]: учебное пособие / под ред. С.В. Пирогова. - 4-е изд. перераб. и доп. - М.: Дашков и К, 2018. - 684 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)
22. Елисеева Л.Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей [Электронный ресурс]: учебник / Л.Г. Елисеева, Т.Н. Иванова, О.В. Евдокимова. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2018. - 374 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)
23. Экспертиза меда и способы обнаружения его фальсификации [Электронный ресурс]: учебное пособие / В. И. Заикина. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 166 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)
24. Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов [Электронный ресурс]: лабораторный практикум / В. В. Березина. - М.: Дашков и К, 2017. - 200 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)

25. Управление качеством продукции [Электронный ресурс]: учебник / Г.Е. Беспалова, Ш.Ш. Магомедов. - М.: Дашков и К, 2018. - 335 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)
26. Дунченко Н.И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н.И. Дунченко, М.Д. Магомедов, А.В. Рыбин. - М.: Дашков и К, 2012. - 212 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)
27. Сероштан М.В. Управление качеством [Электронный ресурс]: учебник / М.В. Сероштан, Е.Н. Михеева. - М.: Дашков и К, 2017. - 531 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)

## **8.2. Периодические издания**

1. Вопросы питания.
2. Картофель и овощи.
3. Кондитерское производство.
4. Масложировая промышленность.
5. Молочная промышленность.
6. Мясная индустрия.
7. Пиво и напитки.
8. Пища, вкус и аромат.
9. Пищевая промышленность.
10. Пищевая технология.
11. Пищевые добавки и ингредиенты.
12. Российский продовольственный рынок.
13. Рыбная промышленность.
14. Стандарты и качество.
15. Сыроделие и маслоделие.
16. Товаровед продовольственных товаров.
17. Хлебопечение в России.
18. Хлебопродукты.
19. Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья.

## **8.3. Нормативные правовые акты**

1. «Конституция Российской Федерации» (принята всенародным голосованием 12.12.1993).
2. Международная Торговая Палата. Международные правила толкования торговых терминов: ИНКОТЕРМС 2000. (пер. Н. Г. Вилкова). Публикация МТП № 560.
3. «Гражданский кодекс Российской Федерации (часть первая)» от 30.11.1994 № 51-ФЗ.
4. «Гражданский кодекс Российской Федерации (часть вторая)» от 26.01.1996 № 14-ФЗ.
5. «Гражданский кодекс Российской Федерации (часть четвертая)» от 18.12.2006 № 230-ФЗ.
6. «Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях» от 30.12.2001 № 195-ФЗ.
7. «Трудовой кодекс Российской Федерации» от 30.12.2001 № 197-ФЗ.
8. «Уголовный кодекс Российской Федерации» от 13.06.1996 № 63-ФЗ.
9. Федеральный закон от 26.12.1995 № 208-ФЗ «Об акционерных обществах».
10. Федеральный закон от 08.02.1998 № 14-ФЗ «Об обществах с ограниченной ответственностью».
11. Федеральный закон от 24.07.2007 № 209-ФЗ «О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации».
12. Федеральный закон от 08.08.2001 № 129-ФЗ «О государственной регистрации юридических лиц и индивидуальных предпринимателей».
13. Федеральный закон от 13.03.2006 № 38-ФЗ «О рекламе».
14. Федеральный закон от 04.05.2001 № 99-ФЗ «О лицензировании отдельных видов деятельности».



15. Федеральный закон от 22.05.2003 № 54-ФЗ «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт».
16. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
17. Федеральный закон от 22.11.1995 № 171-ФЗ «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции».
18. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей».
19. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
20. Федеральный закон от 23.02.2013 № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающих табачного дыма и последствий потребления табака».
21. Федеральный закон от 18.07.2011 № 218-ФЗ О внесении изменений в федеральный закон "О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции" и отдельные законодательные акты российской федерации и признании утратившим силу федерального закона "Об ограничениях розничной продажи и потребления (распития) пива и напитков, изготавливаемых на его основе"
22. Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании».
23. Федеральный закон от 28.12.2009 № 381-ФЗ «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации».
24. Указ Президента РФ от 22.02.1992 № 179 «О видах продукции (работ, услуг) и отходов производства, свободная реализация которых запрещена».
25. Указ Президента РФ от 29.01.1992 № 65 «О свободе торговли».
26. Постановление Правительства РФ от 31.12.2020 № 2463 «Об утверждении Правил продажи товаров по договору розничной купли-продажи, перечня товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование покупателя о безвозмездном предоставлении ему товара, обладающего этими же основными потребительскими свойствами, на период ремонта или замены такого товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих обмену, а также о внесении изменений в некоторые акты правительства Российской Федерации».
27. Постановление Правительства РФ от 16.06.1997 № 720 «Об утверждении перечня товаров длительного пользования, в том числе комплектующих изделий (деталей, узлов, агрегатов), которые по истечении определенного периода могут представлять опасность для жизни, здоровья потребителя, причинять вред его имуществу или окружающей среде и на которые изготовитель обязан устанавливать срок службы, и перечня товаров, которые по истечении срока годности считаются непригодными для использования по назначению».
28. Постановление Правительства РФ от 27.08.1999 № 967 «О производстве и обороте спиртосодержащих лекарственных средств и парфюмерно-косметической продукции (средств)».
29. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1037 «О мерах по обеспечению наличия на ввозимых на территорию Российской Федерации непродовольственных товарах информации на русском языке».
30. «Инструкция о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству» (Утв. Постановлением Госарбитража СССР от 15.06.1965 № П-6).
31. «Инструкция о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству» (утв. Постановлением Госарбитража СССР от 25.04.1966 № П-7).
32. Приказ Роспотребнадзора от 20.05.2005 № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте».
33. Приказ Минэкономразвития РФ от 01.03.2013 № 252 «О нормах естественной убыли продовольственных товаров в сфере торговли и общественного питания».

34. ГОСТ Р 51303-2013 «Торговля. Термины и определения»
35. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 07.09.2001 № 23 «О введении в действие Санитарных правил» (вместе с «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. СП 2.3.6.1066-01», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.09.2001).
36. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03» (вместе с «Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1324-03», утв. Главным государственным врачом РФ 21.05.2003).
37. Постановление Минтруда РФ от 12.02.2002 № 9 «Об утверждении Межотраслевых типовых инструкций по охране труда для работников розничной торговли».
38. «Типовые инструкции по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания. ТОИ Р-95120-(001-033)-95» (утв. Приказом Роскомторга от 03.10.1995 № 87).
39. Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883 "О принятии технического регламента Таможенного союза "Технический регламент на масложировую продукцию" (вместе с "ТР ТС 024/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на масложировую продукцию")
40. Решение Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 (ред. от 17.12.2012) "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки" (вместе с "ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки")
41. Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 874 (ред. от 20.11.2012) "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности зерна" (вместе с "ТР ТС 015/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности зерна")
42. Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881 "О принятии технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (вместе с "ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки")
43. Решение Коллегии Евразийской экономической комиссии от 25.12.2012 № 293 "О единых формах сертификата соответствия и декларации о соответствии техническим регламентам Таможенного союза и правилах их оформления"
44. Решение Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 № 797 (ред. от 27.11.2012) "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков" (вместе с "ТР ТС 007/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков")
45. Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882 (ред. от 13.11.2012) "О принятии технического регламента Таможенного союза "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" (вместе с "ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей")
46. Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 20.07.2012 № 58 "О принятии технического регламента Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (вместе с "ТР ТС 029/2012. Технический регламент Таможенного союза. Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств")
47. Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 15.06.2012 № 34 "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания" (вместе с "ТР ТС 027/2012. Технический регламент Тамо-

- женного союза. О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания")
48. Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68 "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (вместе с "ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мяса и мясной продукции")
  49. Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 67 "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (вместе с "ТР ТС 033/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности молока и молочной продукции").
  50. Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 № 162 "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (вместе с "ТР ЕАЭС 040/2016. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности рыбы и рыбной продукции")
  51. Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 23.09.2011 № 779 "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности парфюмерно-косметической продукции" (вместе с "ТР ТС 009/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности парфюмерно-косметической продукции").
  52. Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 12.11.2014 № 107 "О принятии технического регламента Таможенного союза "Технический регламент на табачную продукцию" (вместе с "ТР ТС 035/2014. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на табачную продукцию").
  53. Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 23.09.2011 № 798 "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности игрушек" (вместе с "ТР ТС 008/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности игрушек").
  54. Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 09.12.2011 № 880 "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (вместе с "ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции").
  55. Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 09.12.2011 № 876 "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности продукции легкой промышленности" (вместе с "ТР ТС 017/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности продукции легкой промышленности").
  56. Федеральный закон от 29.06.2015 № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации».
  57. Об основах государственного регулирования внешнеторговой деятельности: Федеральный закон от 8 декабря 2003 г. № 164-ФЗ.
  58. О специальных защитных, антидемпинговых и компенсационных мерах при импорте товаров: Федеральный закон от 08.12.2003 № 165-ФЗ.
  59. Об экспортном контроле: Федеральный закон от 18.07.1999 № 183-ФЗ.
  60. О крестьянском (фермерском) хозяйстве: Федеральный закон от 11.06.2003 № 74-ФЗ.
  61. О государственных и муниципальных унитарных предприятиях: Федеральный закон от 14.11.2002 № 161-ФЗ.
  62. О торгово-промышленных палатах в РФ: Закон РФ от 07.07.1993 № 5340-1.
  63. О товарных биржах и биржевой торговле: Закон РФ от 20.02.1992 № 2383-1.
  64. О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора) и муниципального надзора: Федеральный закон от 26.12.2008 № 294-ФЗ.
  65. О несостоятельности (банкротстве): Федеральный закон от 26.10.2002 № 127-ФЗ.
  66. О коммерческой тайне: Федеральный закон от 29.07.2004 № 98-ФЗ.
  67. Федеральный закон «О государственной судебно-экспертной деятельности в РФ» от 31 мая 2001 г. № 73-ФЗ.
  68. Федеральный закон «Об экологической экспертизе» от 23 ноября 1995 г. № 174-ФЗ.

69. Федеральный закон «О ветеринарии» от 14 мая 1993 г. № 4979-1.
70. ГОСТ Р ИСО 9000-2001 Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь. – М.: ИПК Издательство стандартов, 2001. – 25 с.
71. Общероссийский классификатор продукции по видам экономической деятельности ОК 034-2014 (КПЕС 2008).
72. Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности Евразийского Экономического Союза и единого таможенного тарифа Евразийского Экономического Союза. Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 16.07.2012 № 54.
73. Решение Комиссии Таможенного Союза от 28 января 2011 г. № 522 Положение «О порядке применения единой товарной номенклатуры внешнеэкономической деятельности Таможенного Союза при классификации товаров»
74. СТО ТПП РФ 20-02-07 Порядок проведения экспертизы экспертными организациями/подразделениями торгово-промышленных палат в Российской Федерации. – М.: ТПП РФ, 2007.
75. ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования. – М.: ИПК Издательство стандартов, 2004. – 26 с.
76. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. СанПиН 2.3.2.1078-01. – М.: ФГУП «ИнтерСЭН», 2002. – 168 с.

## 9. ПРИМЕРНЫЙ ГРАФИК ПОДГОТОВКИ И ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

№ п/п	Мероприятие	Сроки проведения	Ответственные
<b>I.</b>	<b>Методическая работа</b>		
1.1.	Разработка программы и утверждение перечня проблем, выносимых на государственный экзамен.	До начала учебного года	Кафедра менеджмента и товароведения
1.2.	Разработка и утверждение перечня примерных тем выпускных квалификационных работ.	До начала учебного года	Кафедра менеджмента и товароведения Совет СЭФ
1.3.	Разработка и утверждение списка литературы для подготовки к государственному экзамену.	До начала учебного года	Кафедра менеджмента и товароведения
1.4.	Разработка и утверждение рекомендаций для самостоятельной подготовки к государственному экзамену.	До начала учебного года	Кафедра менеджмента и товароведения
1.5.	Разработка и утверждение рекомендаций по работе над выпускной квалификационной работой.	До начала учебного года	Кафедра менеджмента и товароведения
1.6.	Утверждение списочного состава научных руководителей.	Август	Кафедра менеджмента и товароведения
1.7.	Утверждение (закрепление за студентами): - тем выпускных квалификационных работ; - научных руководителей; - заданий на дипломное исследование.	Ноябрь	Кафедра менеджмента и товароведения Совет СЭФ
1.8.	Осуществление контроля за ходом выполнения выпускных квалификационных работ.	Постоянно	Кафедра менеджмента и

			товароведения Деканат СЭФ
1.9.	Проведение обзорных лекций-консультаций по вопросам, выносимым на государственный экзамен.	Май	Кафедра менеджмента и товароведения Преподаватели кафедры
<b>II.</b>	<b>Организационные мероприятия</b>		
2.1.	Собрание выпускников, посвященное выбору направления и темы выпускного квалификационного исследования, знакомству с методикой и порядком проведения ГИА.	В начале последней экзаменационной сессии	Кафедра менеджмента и товароведения Деканат СЭФ
2.2.	Собрание выпускников, посвященное преддипломной практике.	За 1 неделю до начала практики	Кафедра менеджмента и товароведения
2.3.	Собрание выпускников, посвященное началу государственной итоговой аттестации.	За 1 неделю до начала ГИА	Кафедра менеджмента и товароведения Деканат СЭФ
2.4.	Разработка и утверждение графика подготовки к государственной итоговой аттестации.	Октябрь	Деканат СЭФ
2.6.	Разработка и утверждение расписания обзорных лекций-консультаций к государственному экзамену, графика проведения ГИА.	За 1 месяц до начала ГИА	Кафедра менеджмента и товароведения Деканат СЭФ, Учебный отдел
2.7.	Подготовка личных дел выпускников	За 1 месяц до начала ГИА	Деканат СЭФ
2.8.	Подготовка документации для работы государственной экзаменационной комиссии	За неделю до начала ГИА	Деканат СЭФ

## 10. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Оценочные средства для проведения государственной итоговой аттестации представлены в приложении А.

**Приложение А к программе государственной итоговой аттестации**

**ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА**  
**для проведения государственной итоговой аттестации выпускников**  
**по направлению подготовки «Товароведение»**

**1. Программа оценивания контролируемых компетенций**

№	Вид государственного аттестационного испытания	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Государственный экзамен	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16	Комплект тестовых заданий, вопросы для собеседования, комплект ситуационных задач
1.1	подготовка к сдаче государственного экзамена	ОК-7, ОК-8, ОПК-1, ОПК-2	Комплект тестовых заданий, вопросы для собеседования, комплект ситуационных задач
1.2	сдача государственного экзамена	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16	Комплект тестовых заданий, вопросы для собеседования, комплект ситуационных задач
1.2.1	тестирование	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16	Комплект тестовых заданий
1.2.2	собеседование	ОК-1, ОК-4, ОК-5, ОК-7, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-5, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16	Вопросы для собеседования, комплект ситуационных задач
2.	Выпускная квалификационная работа	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16	Методические указания по выполнению выпускных квалификационных работ, темы ВКР
2.1.	подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16	Методические указания по выполнению выпускных квалификационных работ, темы ВКР
2.2.	процедура защиты выпускной квалификационной работы	ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4,	Методические указания по выполнению выпускных ква-

	онной работы	ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15	лификационных работ, темы ВКР
--	--------------	--	-------------------------------

## 2. Типовые контрольные задания

### 2.1. Типовые тестовые задания

1. Цель товароведения:

- 1) четкое определение основополагающих характеристик товара
- 2) изучение основополагающих характеристик товара, составляющих его потребительскую ценность, а также их изменений на всех этапах товародвижения \*
- 3) определение номенклатуры потребительских свойств и показателей товаров

2. Достижение наиболее оптимального результата при производстве, упаковке, хранении, реализации потреблении заключается в таком принципе товароведения как:

- 1) безопасность
- 2) систематизация
- 3) взаимозаменяемость
- 4) эффективность\*
- 5) совместимость
- 6) соответствие

3. Образование и присвоение кода из чисел натурального ряда и закрепление отдельных серий – это метод:

- 1) порядковый
- 2) серийно-порядковый \*
- 3) последовательный
- 4) параллельный

4. Надежность – это:

- 1) способность товара сохранять функциональное назначение в процессе хранения и потребления \*
- 2) способность товаров удовлетворять физиологические и социальные потребности
- 3) способность товара сохранять безвредные свойства в процессе хранения

5. Определите сущность принципа экспертизы «компетентность».

- 1) глубокое знание товаров, их химических, физических и физико-химических свойств, процессов, влияющих на них \*
- 2) состояние, при котором риск или ущерб ограничен допустимым уровнем
- 3) заключается в предупреждении и/или устранении субъективизма при проведении экспертных оценок
- 4) эксперт должен заранее предвидеть результаты своей оценки, планировать потребительские предпочтения на новые виды товаров
- 5) обобщение, группирование и приведение в определенную систему данных, необходимых для проведения экспертизы

6. Оценка растительной продукции для подтверждения ее карантинной безопасности:

- 1) санитарно-эпидемиологическая экспертиза
- 2) ветеринарная экспертиза
- 3) фитосанитарная экспертиза \*
- 4) медицинская экспертиза

7. Срок действия санитарно-эпидемиологического заключения

- 1) 1 год
- 2) 2 года
- 3) 3 года
- 4) 4 года
- 5) 5 лет\*

8. Фальсификация в переводе с латинского обозначает:

- 1) обманываю
- 2) подделываю \*
- 3) искажаю

9. Подделка товаров с помощью пищевых или непищевых добавок, вид фальсификации?

- 1) ассортиментная
- 2) качественная \*
- 3) количественная
- 4) технологическая
- 5) информационная
- 6) стоимостная
- 7) предреализационная

10. Как можно определить, что сметана разбавлена кефиром?

- 1) по массовой доле жира
- 2) по наличию кефирного грибка \*
- 3) определяют влажность
- 4) по массовой доле СОМО

11. Назовите непищевые заменители

- 1) мука
- 2) вода
- 3) мел \*
- 4) маргарин
- 5) цикорий

12. Назовите лицо, перемещающее товары, декларирующее, представляющее товары и транспортные средства от собственного имени:

- 1) перевозчик
- 2) таможенный брокер
- 3) декларант \*
- 4) экспедитор
- 5) продавец

13. О чем идет речь в следующем определении: Совокупность мер, осуществляемых таможенными органами РФ в целях обеспечения соблюдения законодательства и международных договоров, заключенных в РФ, контроль за исполнением которых возложен на таможенные органы:

- 1) таможенный режим
- 2) таможенный контроль \*
- 3) таможенное оформление
- 4) таможенное декларирование
- 5) государственное регулирование

14. Техническое регулирование – правовое регулирование в области:

а) установления, применения и исполнения обязательных требований и требований на добровольной основе к продукции и всему её жизненному циклу; б) установления, применения



и исполнения обязательных требований к продукции и всему её жизненному циклу; в) установления, применения и исполнения требований на добровольной основе к продукции и всему её жизненному циклу.

- 1) а \*
- 2) б
- 3) в

15. Завершите фразу: «Объектами стандартизации являются .....»

- 1) Сертификаты
- 2) Живые существа
- 3) Продукция \*
- 4) Нормативные документы
- 5) Каталожные листы

16. В технических регламентах требования к объектам носят ..... характер:

- 1) Рекомендательный
- 2) Обязательный \*
- 3) И добровольный, и обязательный, в зависимости от условий
- 4) Отраслевой

17. Утверждение типа средств измерений проводится с целью:

- 1) возможности реализации средства измерений \*
- 2) повышения конкурентоспособности средства измерений
- 3) осуществления поверки

18. Действительное значение физической величины - это значение:

- 1) не зависящее от средств нашего познания
- 2) найденное экспериментально \*
- 3) найденное в результате измерений

19. Выберите правильное определение «Метрология - это

- 1) Обеспечение единства измерений
- 2) Наука об измерениях, методах достижения их единства и требуемой точности\*
- 3) Деятельность по поверке средств измерений
- 4) Деятельность по разработке нормативных документов для продукции

20. Укажите гликозид, содержащийся в зеленом картофеле:

- 1) соланин \*
- 2) амигдалин
- 3) чаконин
- 4) лиманин

21. Какова направленность превращения крахмала при хранении картофеля при  $T=0^{\circ}$ ?

- 1) гидролиз крахмала до сахаров \*
- 2) синтез крахмала до сахаров
- 3) синтез и гидролиз уравниваются
- 4) расщепление крахмала до декстринов

22. Какие огурцы относят по размеру к корнишонам мелким?

- 1) длина не более 5 см и диаметр до 5 см
- 2) длина 5,1-7 см диаметр до 5,0 см \*
- 3) длина 9,1-11 см, с диаметром до 5,5 см

23. Что понимают под техническим браком в партии заготавливаемого картофеля?

- 1) клубни поврежденные механически
- 2) клубни, соответствующие стандарту по размеру, допуски механических повреждений в пределах нормы стандарта
- 3) клубни соответствующие стандарту по качеству, но меньше по размеру
- 4) клубни не соответствующие стандарту по размеру и качеству, но пригодные на технические цели \*

24. Для каких целей производят сортировку и калибровку плодоовощного сырья перед замораживанием?

- 1) для обеспечения равномерного замораживания продукта \*
- 2) для удаления остатков ядохимикатов, микроорганизмов и посторонних примесей
- 3) для очистки продуктов от кожицы, удаление несъедобных частей
- 4) для предотвращения потемнения замороженного продукта

25. Категорию упитанности определяют по:

- 1) физиологии молодняка, цвету, запаху
- 2) по развитию мышечной ткани, отложениям мышечного и подкожного жира, степени выступления костей\*
- 3) по полу, по возрасту, по термическому состоянию, виду

26. Мясо домашней птицы классифицируют по:

- 1) по виду, возрасту, термическому состоянию, по способу обработки, упитанности \*
- 2) по пищевой ценности 1-ой и 2-ой категорий
- 3) по физиологическому состоянию: остывшие, охлажденные, мороженые

27. Дефекты говядины, выпускаемой в полутушах, с которыми мясо не может поступать в торговлю, но может быть использовано для промпереработки на пищевые цели:

- 1) мясо, потемневшее в области шеи, но свежее; мясо, неправильно разделанное по позвоночнику (с оставлением целых тел позвонков или дроблением их), мясо с зачистками и срывами подкожного слоя жира на площади более 15% поверхности полутуш\*
- 2) мясо с кровяными сгустками на поверхности, остатками внутренних органов, с бахромками и загрязнениями
- 3) мясо, потемневшее в области шеи, но свежее; замороженное мясо, имеющее на поверхности лёд или снег; мясо, повторно замороженное
- 4) мясо сомнительной свежести

28. О чем свидетельствует овальное ветеринарное клеймо

- 1) мясо получено от здоровых животных \*
- 2) мясо свежее
- 3) мясо является источником пищевых отравлений и не соответствует гигиеническим нормам безопасности
- 4) качество мяса соответствует требованиям НД.

29. Консервы со следующими дефектами допускаются в реализацию без ограничений:

- 1) Химический бомбаж
- 2) Сульфидная коррозия \*
- 3) Микробиологический бомбаж
- 4) Физический бомбаж

30. Основные насыщенные жирные кислоты молочного жира:

- 1) пальмитиновая, стеариновая, миристиновая\*
- 2) масляная, капроновая, каприловая
- 3) миристиновая, лауриновая, арахидиновая
- 4) олеиновая, линолевая, арахидононовая

31. Сырое молоко представляет собой (определение):
- 1) молоко, не подвергшееся тепловой обработке и нормализации\*
  - 2) молоко, подвергшееся пастеризации и нормализации
  - 3) молоко, подвергшееся пастеризации, нормализации и гомогенизации
  - 4) молозиво
32. Микроорганизмы закваски кисломолочных продуктов:
- 1) кефирные грибки\*
  - 2) пропионовокислые микроорганизмы
  - 3) маслянокислые микроорганизмы
  - 4) сенная палочка
33. Тритикале - это:
- 1) гибрид риса и кукурузы
  - 2) гибрид пшеницы и ржи \*
  - 3) гибрид овса и ячменя
34. Гидротермическая обработка зерна при производстве крупы - это:
- 1) удаление оболочек зерна
  - 2) обработка зерна паром \*
  - 3) сортировка зерна по размерам
35. Какие виды крупы делятся на марки?
- 1) овсяная крупа
  - 2) пшено шлифованное
  - 3) манная крупа \*
  - 4) пшеничная шлифованная крупа
36. Содержание кофеина в чае:
- 1) 1,0 – 2,0%
  - 2) 2,0 – 3,0%
  - 3) 3,0 – 5,0% \*
37. Выдержка чайного листа во влажных помещениях при температуре +15°C – это
- 1) скручивание
  - 2) завяливание
  - 3) ферментация \*
  - 4) сушка
38. Пищевая продукция рыбной промышленности включает:
- 1) рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия, соленые, вяленые
  - 2) охлажденную и морскую рыбу, рыбные консервы, нерыбные продукты морского промысла
  - 3) живую товарную рыбу, охлажденную и морскую рыбу, рыбные консервы, рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия, соленые, вяленые, сушеные, копченые, балычные товары икорные товары, нерыбные продукты морского промысла\*
39. Режимы хранения пресервов:
- 1)  $t=0...8^{\circ}\text{C}$  влажность 75% \*
  - 2)  $t=8^{\circ}\dots 20\text{ C}^{\circ}$  влажность 75%
  - 3)  $t=8^{\circ}\dots 20\text{ C}^{\circ}$  влажность 85%

40. Балычная разделка – это:

- 1) целая рыба
- 2) филе или спинка рыбы \*
- 3) потрошенная рыба

41. Спрос - это...

- 1) желание покупателей приобрести данный товар
- 2) намерение покупателей приобрести данный товар
- 3) желание и намерение покупателей приобрести данный товар\*

42. В чем отличие между производственным предприятием и фирмой:

- 1) предприятие осуществляет производственную деятельность, а фирма – коммерческую (торговую) деятельность
- 2) фирма – более широкое понятие, чем предприятие, и может включать несколько производственных или торговых предприятий\*
- 3) различий между предприятием и фирмой нет

43. Договор розничной купли – продажи считается заключенным с момента:

- 1) передачи товара покупателю
- 2) выдачи чека
- 3) выдачи кассового или товарного чека или иного документа, подтверждающего оплату товара \*

44. Срок годности товара исчисляется:

- 1) датой, до наступления которой товар пригоден к использованию \*
- 2) периодом со дня изготовления товара
- 3) оба варианта верны

45. Крупнейшие терминалы создаются .....

- 1) в районах наибольших транспортных перевозок \*
- 2) на железнодорожных станциях
- 3) на водных пристанях

46. Кольеретка это -

- 1) нанесенная типографским способом на банку или бутылку информация о товаре
- 2) этикетка особой формы, накладываемая на горлышко бутылки\*
- 3) разновидность этикетки, для сообщения кратких сведений о товаре

47. Информационные знаки представляют собой:

- 1) условные обозначения, предназначенные для идентификации и характеристики товаров\*
- 2) художественное оформление товара
- 3) цифровая информация.

48. К какой разновидности знаков относится знак, на рисунке (выбрать один вариант ответа):



- 1) экологические\*
- 2) манипуляционные
- 3) предупредительные
- 4) эксплуатационные

49. Что означает, указанный на рисунке знак (выбрать один вариант ответа):



- 1) Знак соответствия техническим регламентам\*
- 2) Зеленая точка
- 3) Товарный знак
- 4) Беречь от нагрева

50. Что означает, указанный на рисунке знак (выбрать один вариант ответа):



- 1) Ограничение температуры
- 2) Взрывоопасно
- 3) Товарный знак
- 4) Беречь от нагрева\*

### Критерии оценки:

«зачтено» - не менее 30 баллов правильных ответов;

«не зачтено» - 29 баллов и менее правильных ответов.

### 2.2. Вопросы для собеседования

1. Мука, технология производства, типы, виды, товарные сорта.
2. Товароведная характеристика макаронных изделий.
23. Товароведная характеристика хлеба и хлебобулочных изделий.
24. Значение плодов и овощей, пищевая ценность и химический состав.
25. Характеристика вегетативных и плодовых овощей.
26. Характеристика плодовых культур.
27. Консервированные плодоовощные товары.
28. Растительные масла. Сырье. Производство. Классификация и ассортимент. Экспертиза качества. Упаковка. Условия и сроки хранения. Дефекты.
29. Товароведная характеристика и оценка качества спредов.
30. Товароведная характеристика и оценка качества животных топленых жиров.
31. Питьевое молоко. Классификация и ассортимент. Экспертиза качества. Упаковка, хранение. Дефекты.
32. Кисломолочные напитки. Производство. Классификация и ассортимент. Экспертиза качества. Дефекты.
33. Масло коровье. Классификация, ассортимент. Производство. Экспертиза качества. Упаковка, хранение. Дефекты.
34. Товароведная характеристика чая.
35. Товароведная характеристика пряностей.
36. Товароведная характеристика коньяка.
37. Товароведная характеристика и особенности получения виноградных вин. Оценка качества.
38. Товароведная характеристика спирта и водки.
39. Товароведная характеристика сахара-рафинада.
40. Товароведная характеристика сахаристых кондитерских изделий.
41. Товароведная характеристика шоколада.
42. Классификация мучных кондитерских изделий.
43. Значение рыбы в хозяйственной и культурной деятельности человека.
44. Систематизация и идентификация промысловых рыб.
45. Систематизация и идентификация нерыбных гидробионтов.

46. Товароведная характеристика живой, охлажденной и мороженой рыбы.
47. Товароведная характеристика консервов и пресервов из рыбы.
48. Мясо убойных животных.
49. Товароведная характеристика колбасных изделий.
50. Товароведная характеристика мясных и мясосодержащих консервов.
51. Розничная торговая сеть, ее классификация.
52. Состав и взаимосвязь помещений розничных торговых предприятий, их устройство и планировка.
53. Специализация и типизация магазинов.
54. Общие принципы организации и технологии хранения и подготовки товаров к продаже.
55. Сущность процесса товародвижения. Организация и технология товароснабжения розничных торговых предприятий.
56. Организация торгово-технологического процесса в магазине, характеристика основных операций.
57. Организация и технология операций при приемке товаров по количеству и качеству.
58. Коммерческая работа по оптовым закупкам товаров.
59. Организация розничной продажи товаров и обслуживания покупателей.
60. Правила продажи отдельных видов продовольственных товаров и защита прав потребителей.
61. Размещение и выкладка товаров в торговом зале.
62. Мерчандайзинг: понятие, основные правила.
63. Формы продажи и методы обслуживания покупателей в розничных торговых предприятиях.
64. Формы и структура хозяйственных связей по поставкам товаров.
65. Понятие, функции и задачи оптовой торговли.
66. Назначение и функции складов, их классификация.
67. Организация технологического процесса на складах. Характеристика основных операций.
68. Нормативно-правовые основы регулирования коммерческой деятельности.
69. Понятие и роль рекламы в деятельности предприятия.
70. Характеристика средств рекламы.

#### Критерии оценки:

Отлично	Студент при ответе на все вопросы продемонстрировал глубокие и всесторонние знания теоретического материала и подкрепил их примерами из практики, доказал умение работать с нормативными документами и справочной литературой, правильно, с соответствующими пояснениями и выводами, проявил творческие способности в понимании и изложении материала. Ответ студента полный и правильный. Студент способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры.
Хорошо	Студент продемонстрировал полные, но недостаточно глубокие знания теоретического материала, допустил какие-либо неточности в ответах, но правильно ответил на все основные и дополнительные вопросы, доказал, что способен к самостоятельному пополнению знаний в ходе профессиональной деятельности. Ответ студента правильный, но неполный. Не приведены иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено.
Удовлетворительно	Ответ правилен в основных моментах, нет иллюстрирующих примеров, нет собственного мнения студента, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют. Ответы на вопросы изложены схематично и не достаточно конкретно. Студент показал поверхностные знания материала, допустил погрешно-

	сти в ответах, однако в целом вполне ориентируется в профилирующих для данного направления подготовки дисциплинах.
Неудовлетворительно	В ответе существенные ошибки в основных аспектах темы. В ответах нет четких определений теоретических положений. Студент не усвоил значительную часть программного материала, дал неправильные, неполные ответы на вопросы билета, не смог правильно сориентироваться в ответах на дополнительные вопросы или отказался от ответов на вопросы билета.

### 2.3. Типовые ситуационные задачи

1. Проведен анализ формового ржаного заварного хлеба. Результаты анализа следующие: имеются две трещины шириной 0,8 см, проходящие через всю поверхность, боковой подрыв шириной 0,9 см, влажность мякиша 51 %, кислотность 10° Т, пористость 47 %. Остальные показатели качества соответствуют стандарту.

Контрольные вопросы:

1. Дайте заключение о качестве формового ржаного заварного хлеба из обойной муки.
2. Что такое подрыв у хлеба и причины его появления?

2. При проверке качества среднего образца красного байхового чая установлено, что чай имеет слабый аромат и грубоватый вкус, цвет настоя буроватый, цвет разваренного листа неровный с зеленью, чайники неровные и неоднородные.

Контрольные вопросы:

1. Какая используется балльная шкала для органолептической оценки качества чая?
2. Как готовится настой для оценки качества чая?
3. К какому товарному сорту относится исследуемый образец красного байхового чая?

3. На базу поступило 530 коробок яблок помологического сорта «Делишес», масса одной коробки 30 кг. При приемке оказалось: по размеру яблоки соответствуют 1 сорту. Плодов с градобойнами общей площадью 4-6 см<sup>2</sup> – 1,3 кг, плодов с зажившими повреждениями кожицы общей площадью 2-3 см<sup>2</sup> – 0,6 кг, плодов, поврежденных плодояжкой – 0,2 кг. Яблоки по документам замаркированы 1 сортом.

Контрольные вопросы:

1. Сколько упаковочных единиц будет отобрано для оценки качества яблок?
2. Каков вес объединенной пробы?
3. К какому сорту относится поступившая партия яблок?

4. На базу 1 октября поступила партия острого репчатого лука в количестве 230 ящиков по 25 кг, при приемке оказалось: 0,9 кг с недостаточно высушенной шейкой, 3 кг с механическими повреждениями мякоти, 4 кг луковиц, поврежденных с/х вредителями.

Контрольные вопросы:

1. Сколько упаковочных единиц будет отобрано для оценки качества репчатого лука?
2. Каков вес объединенной пробы?
3. По цене какого класса будет принята партия репчатого лука?

5. Шоколад имел коричневый цвет, слегка блестящую поверхность, твердую консистенцию. Через 3 месяца хранения был обнаружен светлый налет на поверхности шоколада. Магазин предъявил претензию поставщику. Однако поставщик отклонил претензию. При проверке склада были сняты показатели психрометра и установлена относительная влажность и температура помещения. Показания сухого термометра составили 19,5° С, влажного – 18,0° С.

Контрольные вопросы:

1. Какова относительная влажность помещения, где хранился шоколад?
2. Можно ли при таких условиях хранить шоколад?
3. Определить вид дефекта у шоколада?
4. Можно ли использовать шоколад с таким дефектом?
5. Кто прав в данной ситуации и на каком основании?

6. В магазин обратилась покупательница, которая приобрела карамель «Клубника со сливками» и просила вернуть ей деньги. Директор магазина не удовлетворил просьбу покупателя. Покупатель обратилась в отдел по защите прав потребителей. При анализе средней пробы установлено: этикетка чистая с четкой маркировкой, поверхность карамели сухая, без трещин, окраска равномерная, вкус и запах без посторонних, форма без деформации, но имеются неровные срезы швов. В навеске массой 500 г обнаружено 15 г мятой карамели, отклонение начинки составило 10 г.

Контрольные вопросы:

1. Определите срок годности данной карамели в соответствии с начинкой
2. Дайте заключение о качестве карамели
3. Правильно ли отказал директор покупателю?

7. В магазин поступила партия пастеризованного молока жирностью 3,2% в количестве 204 ящика по 10 полипаков в каждом. Емкость пакета 1 л. При приемке выявлено, что молоко однородно по консистенции и цвету, на стенках стакана присутствуют видимые хлопья белка, на поверхности молока - сбившиеся комочки молочного жира. На титрование кислот 10 мл молока пошло 2 мл 0,1н NaOH.

Контрольные вопросы:

1. Укажите размер выборки и массу объединенной пробы, которые нужно отобрать для экспертизы.
2. Дайте заключение о качестве молока.
3. Какие дефекты молока присутствуют, укажите причины их появления.
4. Возможна ли реализация молока.

8. В супермаркет поступила партия подсолнечного нерафинированного масла высшего сорта в размере 2 тонн, расфасованного в бутылки по 1 литру. Масло имело четкие данные маркировки на этикетках. Целостность бутылок не нарушена. Согласно данным сопроводительных документов масло первого сорта. После проведенной экспертизы установлено, что вкус и запах - свойственные подсолнечному маслу, с легкой горечью, прозрачное без осадка, кислотное число- 1,5 мг KOH, массовая доля влаги – 0,22%, перекисное число – 5,5 ммоль/кг.

Контрольные вопросы:

1. Опишите порядок отбора проб, рассчитайте выборку, объединенную пробу, пробу для анализа
2. Оцените качество масла.
3. Возможна ли реализация масла через торговую сеть?

9. В магазин поступила партия майонеза Молочный в количестве 300 кг в ящиках по 15 кг в каждом. Майонез расфасован в банки по 300 г. При оценке качества объединенной пробы обнаружено: однородная консистенция с единичными пузырьками воздуха; кремовато-желтый цвет; содержание жира – 70%; при определении стойкости эмульсии объем неразрушенной эмульсии составил 9,9 см<sup>3</sup>.

Контрольные вопросы:

1. Рассчитайте размер выборки, массу объединенной пробы и пробы для анализа.
2. Дайте заключение о качестве майонеза.
3. Раскройте пищевую ценность майонеза

10. При экспертизе консервов «Говядина тушеная» высшего сорта в лаборатории были получены следующие результаты: при извлечении кусков мяса из банки наблюдается частичное



их распадение; при определении составных частей было обнаружено: масса консервов 401,36 г, масса банки 55,66 г, масса сухожилий 14,14 г, масса жира 161,69 г, масса бульона 96 г, содержание поваренной соли 1,65%, содержание олова 205 мг на 1 кг консервов.

Контрольные вопросы:

1. Перечислите показатели качества консервов «Говядина тушеная».
2. Укажите признаки, которые лежат в основе деления консервов «Говядина тушеная» на сорта.
3. Рассчитайте массовый состав.
4. Сделайте заключение о качестве консервов.

11. В торговое предприятие поступила партия свинины в полутушах массой от 40 до 49 кг, с толщиной шпика от 1,5 до 4 см, на поверхности полутуши имеются зачистки от кровоподтеков и побитостей до 7 % поверхности, срывы подкожного жира 10 % поверхности полутуши.

Контрольные вопросы:

1. Назовите категории свинины в зависимости от массы туш, толщины шпика и половозрастных признаков.
2. Установите, к какой категории нужно отнести данную партию свинины?
3. Можно ли реализовать через магазин данную партию свинины?

12. При заключении контракта на поставку мороженого мяса в особых условиях указано, что температура его хранения должна быть не выше -10 F /градус по Фаренгейту/. Фактически мясо хранилось при температуре -100 С. При хранении было обнаружено, что туша говядины покрыта заветрившейся коркой подсыхания темного цвета, имеет с поверхности слегка затхлый запах, мясной сок слегка мутноватый, ямка при надавливании медленно восполняется, бульон мутный.

Контрольные вопросы:

1. Напишите формулу перерасчета градусов по Фаренгейту в градусы Цельсия.
2. Рассчитайте температуру хранения мороженого мяса в градусах Цельсия.
3. Определите степень свежести мяса с учетом органолептических показателей качества указанных в задаче.
4. Может ли фирма-получатель предъявить претензии поставщику-импортеру?

13. Дать заключение о качестве колбасы вареной «Докторская», если при экспертизе установлено: консистенция упругая, фарш равномерно перемешан, батоны колбасы имеют слипы длиной 8,5 см, бульонно-жировые отеки длиной 1,5 см. При определении обнаружено содержание крахмала; содержание белка 10 г, жира 18 г. Содержание нитрита натрия в 1 см<sup>3</sup> окрашенного раствора, найденного по градуированному графику, составило 0,21 мкг.

Контрольные вопросы:

1. Укажите нормативный документ, в соответствии с которым проводится экспертиза качества колбасных изделий.
2. Перечислите органолептические и физико-химические показатели, их характеристики и значения, которые необходимо учитывать при проведении экспертизы качества.
3. Дать заключение о качестве колбасы вареной «Докторская».

14. В универсам поступила кета среднесоленая, потрошенная с головой, крупная, по документам 1 сорта. При приемке продукции установлено: внешний вид – рыба разделана по брюшку двумя продольными разрезами: первый от анального отверстия до брюшных плавников, второй от брюшных плавников до калтычка, который не перерезан; внутренности и жабры удалены не полностью; имеются сгустки крови; на поверхности имеется сбитость чешуи; консистенция – слегка ослабевшая; вкус и запах – слабый; запах и привкус окислившегося жира; масса одного экземпляра - от 1,9 до 2,6 кг; массовая доля поваренной соли – 10,5%.

Контрольные вопросы:

1. Укажите виды разделки, классификацию по массовой доле поваренной соли?

2. Перечислите органолептические и физико-химические показатели, их характеристики и значения, которые необходимо учитывать при проведении экспертизы качества и определении сорта.

3. Проведите идентификацию продукции. Укажите соответствие продукции сопроводительным документам.

15. Определите товарный сорт консервов «Шпроты в масле», если в банке массой 160 г обнаружено: шпроты имеют нежную консистенцию, темно-золотистый цвет кожных покровов с единичными чешуйками, 45 г рыбок имеют частично сползшую кожу и лопнувшее брюшко, масса рыбы 115 г, масса масла 20 г.

Контрольные вопросы:

1. Укажите показатели, лежащие в основе деления консервов «Шпроты в масле» на сорта.

2. Определите массовый состав рыбных консервов «Шпроты в масле».

3. Возможно ли реализация данных консервов? Ваши действия как товароведа.

16. В магазин поступила партия яиц столовых первой категории, состоящей из 20 коробок по 360 штук в каждой. Яйца замаркированы 12 дней назад, масса 1 яйца 58 г. Высота воздушной камеры 5 мм, скорлупа чистая, белок чистый, светлый, прозрачный, желток малозаметный. При приемке в партии оказалось 288 штук яиц второй категории. При определении свежести яиц по удельному весу раствора поваренной соли установили, что яйцо утонуло в 7%-ом растворе соли.

Контрольные вопросы:

1. Классификация яиц в зависимости от сроков хранения.

2. Определите категорию яиц в зависимости от массы и допуска % яиц низшей категории.

3. В соответствии с нормативным документом установите соответствие\несоответствие яиц по органолептическим показателям.

4. Определите степень свежести яиц.

5. Соответствует ли качество яиц маркировке?

#### Критерии оценки:

Отлично	Ответ на вопросы задачи даны полные и правильные. Объяснение хода ее решения подробное, последовательное, грамотное, с теоретическими обоснованиями, с правильным и свободным владением терминологией; ответы на дополнительные вопросы верные. Предложены альтернативные варианты решения.
Хорошо	Ответы на вопросы задачи правильные. Объяснение хода ее решения подробное, но недостаточно логичное, с единичными ошибками в деталях, некоторыми затруднениями в теоретическом обосновании, ответы на дополнительные вопросы верные, но недостаточно четкие. Предложены альтернативные варианты решения.
Удовлетворительно	Ответы на вопросы задачи правильные. Объяснение хода ее решения недостаточно полное, непоследовательное, с ошибками, слабым теоретическим обоснованием, ответы на дополнительные вопросы недостаточно четкие, с ошибками в деталях. Не предложены альтернативные варианты решения.
Неудовлетворительно	Ответы на вопросы задачи даны не правильные. Объяснение хода ее решения не полное, не последовательное, с грубыми ошибками, теоретического обоснования, ответы на дополнительные вопросы не правильные или отсутствуют.

### 3. Описание показателей и критериев оценивания

Знания обучающихся на экзамене, определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Отлично	Студент при ответе на все вопросы продемонстрировал глубокие и всесторонние знания теоретического материала и подкрепил их примерами из практики, доказал умение работать с нормативными документами и справочной литературой, правильно, с соответствующими пояснениями и выводами, проявил творческие способности в понимании и изложении материала. Ответ студента полный и правильный. Студент способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры. Правильное решение ситуационных задач, верные выводы и объяснения, предложены альтернативные варианты решения.
Хорошо	Студент продемонстрировал полные, но недостаточно глубокие знания теоретического материала, допустил какие-либо неточности в ответах, но правильно ответил на все основные и дополнительные вопросы, доказал, что способен к самостоятельному пополнению знаний в ходе профессиональной деятельности. Ответ студента правильный, но неполный. Не приведены иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено. Допускаются незначительные погрешности в трактовке теоретических положений или неточности в решении задач.
Удовлетворительно	Ответ правилен в основных моментах, нет иллюстрирующих примеров, нет собственного мнения студента, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют. Ответы на вопросы изложены схематично и не достаточно конкретно, ход выполнения ситуационных задач правильный, но ответы неполные. Студент показал поверхностные знания материала, допустил погрешности в ответах и решении практических ситуаций, однако в целом вполне ориентируется в профилирующих для данного направления подготовки дисциплинах.
Неудовлетворительно	В ответе существенные ошибки в основных аспектах темы. В ответах нет четких определений теоретических положений, ситуационная задача решена неверно или не до конца. Студент не усвоил значительную часть программного материала, дал неправильные, неполные ответы на вопросы билета, не смог правильно сориентироваться в ответах на дополнительные вопросы или отказался от ответов на вопросы билета.

Результаты государственного экзамена объявляются в день проведения экзамена.

### 4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания

Государственный экзамен проводится по экзаменационным билетам, включающим 2 теоретических вопроса и ситуационную задачу в соответствии с профилем подготовки:

первый вопрос по одной из дисциплин:

1. Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения
2. Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения

второй вопрос по одной из дисциплин:

1. Организация и управление коммерческой деятельностью
2. Правовое регулирование коммерческой деятельности

## **Методика проведения государственного экзамена**

**Целью процедуры** является оценка уровня усвоения обучающимися знаний, приобретения умений, навыков и сформированности компетенций в результате освоения образовательной программы.

### **Локальные нормативные акты, регламентирующие проведение процедуры:**

Проведение государственной итоговой аттестации обучающихся регламентируется Порядком проведения государственной итоговой аттестации по программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета в ФГБОУ ВО Кировский ГМУ Минздрава России, принятым ученым советом 30.08.2022 (протокол № 7), введенным в действие приказом от 01.09.2022 № 482-ОД.

### **Субъекты, на которые направлена процедура:**

Процедура оценивания должна охватывать всех обучающихся, освоивших ОПОП.

### **Период проведения процедуры:**

Процедура оценивания проводится по окончании освоения ОПОП в соответствии с расписанием ГИА, утвержденным приказом.

### **Требования к помещениям и материально-техническим средствам для проведения процедуры:**

Требования к аудитории для проведения процедуры и необходимость применения специализированных материально-технических средств определяются выпускающей кафедрой.

### **Требования к кадровому обеспечению проведения процедуры:**

Процедуру проводит государственная экзаменационная комиссия, состав которой утвержден приказом ректора.

### **Требования к банку оценочных средств:**

До начала проведения процедуры выпускающей кафедрой подготавливается необходимый банк оценочных материалов для оценки знаний, умений, навыков. Банк оценочных материалов включает вопросы, тесты, ситуационные задачи. Из банка оценочных материалов формируются печатные бланки индивидуальных заданий (билеты).

### **Описание проведения процедуры:**

Каждому обучающемуся, принимающему участие в процедуре, секретарем ГЭК выдается бланк индивидуального задания. После получения бланка индивидуального задания и подготовки ответов обучающийся должен в меру имеющихся знаний, умений, навыков, сформированности компетенции дать устные развернутые ответы на поставленные в задании вопросы и задания в установленное время. Продолжительность проведения процедуры 1 час.

Собеседование проводится по вопросам билета и ситуационным задачам.

### **Результаты процедуры:**

Результаты проведения процедуры в обязательном порядке проставляются секретарем ГЭК в зачетные книжки обучающихся и протокол заседания ГЭК.

## **5. Темы выпускных квалификационных (бакалаврских) работ**

1. Формирование ассортимента предприятия розничной (*оптовой*) торговли в современных условиях.
2. Структура торгового ассортимента и контроль качества \*\*\* товаров магазина «\*\*\*».
3. Показатели качества \*\*\* товаров и методы их определения как возможность обнаружения их фальсификации.
4. Идентификация и товароведная оценка качества и безопасности потребительских товаров (*на примере однородных групп и видов продукции*).
5. Оценка качества и безопасности потребительских товаров (*на примере однородных групп и видов продукции*).
6. Сохранение и оценка потребительских свойств (*отдельных видов*) товаров на этапах товародвижения.
7. Влияние технологии производства на формирование потребительских свойств \*\*\* (*отдельных видов товаров*).

8. Подтверждение соответствия и оценка качества продукции, вырабатываемой предприятием *(на примере производственного предприятия)*.
9. Оценка и выявление направлений повышения качества и конкурентоспособности товаров.
10. Оценка качества и конкурентоспособности товаров *(на примере какой либо группы товаров)*.
11. Формирование и оценка функциональных свойств потребительских товаров *(на примере однородных групп и видов продукции)*.
12. Методы идентификации, оценки качества и безопасности потребительских товаров *(на примере однородных групп и видов продукции)*.
13. Принципы товарного менеджмента в области закупок и реализации *(по группам или видам товаров)*.
14. Формирование торгового (или промышленного) ассортимента товаров на предприятии и разработка рекомендаций по его совершенствованию.
15. Товароведная характеристика и оценка качества *товара*, реализуемого на потребительском рынке *(на примере однородных групп и видов продукции)*.
16. Ассортимент и оценка качества хлебобулочных изделий, вырабатываемых хлебозаводом.
17. Ассортимент и потребительские свойства сдобных сухарей.
18. Ассортимент и качество макаронных изделий, реализуемых торговыми предприятиями.
19. Товароведная характеристика хлебопекарной пшеничной муки, реализуемой торговыми предприятиями.
20. Ассортимент и качество новых видов хлебных изделий, вырабатываемых предприятиями области.
21. Товароведная характеристика новых сортов хлеба из пшеничной муки.
22. Товароведная характеристика ржаной муки, реализуемой на потребительском рынке.
23. Ассортимент и потребительские свойства функциональных хлебобулочных изделий.
24. Оценка качества картофеля *(других овощей)*, поступающего на овощную базу *(или в розничное предприятие, торговое предприятие)*.
25. Потребительские свойства, качество семечковых плодов, реализуемых торговым предприятием.
26. Потребительские свойства, качество субтропических и тропических плодов, поступающих на овощные базы *(или реализуемых торговыми предприятиями)*.
27. Ассортимент, качество, хранение и переработка заготавливаемых дикорастущих ягод *(грибов)*.
28. Структура ассортимента, анализ качества плодоовощных консервов, реализуемых в торговой сети.
29. Ассортимент, качество плодоовощных консервов, вырабатываемых предприятиями области.
30. Влияние на качество и сохраняемость картофеля *(других овощей)* условий выращивания, способов хранения.
31. Ассортимент, качество, хранение переработанных овощей и плодов.
32. Товароведная характеристика замороженной овощной продукции импортного производства.
33. Товароведная характеристика орехов, реализуемых в торговых предприятиях.
34. Сравнительная оценка качества печенья отечественного и импортного производства.
35. Качество меда, реализуемого на потребительском рынке области.
36. Сравнительная характеристика качества сахара-песка (сахара-рафинада), реализуемого на потребительском рынке.
37. Ассортимент, качество и конкурентоспособность шоколада, реализуемого в торговых предприятиях.
38. Качество и конкурентоспособность фруктово-ягодных изделий, вырабатываемых отечественными предприятиями.
39. Ассортимент и качество конфетных изделий, вырабатываемых отечественными предприятиями.
40. Состояние рынка и качество карамельных изделий.
41. Ассортимент и качество мучных кондитерских изделий, вырабатываемых и реализуемых предприятиями города.
42. Ассортимент и потребительские свойства функциональных кондитерских изделий.

43. Ассортимент, качество и конкурентоспособность натуральных виноградных вин, реализуемых оптовыми предприятиями.
44. Ассортимент, качество и конкурентоспособность кофе, реализуемого в розничных торговых предприятиях.
45. Ассортимент, качество пива, реализуемого в торговых предприятиях.
46. Ассортимент, качество чая, реализуемого в торговых предприятиях.
47. Ассортимент, качество и конкурентоспособность коньяков, реализуемых оптовыми предприятиями.
48. Товароведная характеристика водок, вырабатываемых предприятиями области.
49. Сравнительная характеристика потребительских свойств отечественных и импортных виноградных вин.
50. Сравнительная характеристика потребительских свойств отечественных и импортных соков.
51. Ассортимент, качество безалкогольных напитков, вырабатываемых предприятиями области.
52. Исследование товарного качества и потребительских свойств отечественных сортов пива.
53. Товароведная характеристика слабоалкогольных коктейлей, вырабатываемых отечественного предприятия.
54. Ассортимент, потребительские свойства и изменение качества черного байхового чая в процессе хранения.
55. Ассортимент и потребительские свойства функциональных вкусовых товаров.
56. Потребительские свойства и ассортимент молока (сливок), реализуемого в торговом предприятии.
57. Ассортимент, качество сыров, реализуемых в торговых предприятиях.
58. Ассортимент, качество кисломолочных продуктов, вырабатываемых молочным заводом.
59. Сравнительная характеристика потребительских свойств масла коровьего отечественного и импортного производства.
60. Сравнительная товароведная характеристика кисломолочных продуктов разных производителей.
61. Ассортимент и оценка качества твердых сычужных *сыров (кисломолочных продуктов, коровьего масла)*.
62. Товароведная характеристика и оценка качества сгущенных молочных консервов, реализуемых в розничной торговой сети.
63. Ассортимент и потребительские свойства функциональных молочных товаров.
64. Ассортимент, потребительские свойства растительных масел, реализуемых в торговых предприятиях.
65. Сравнительная характеристика потребительских свойств растительного масла разной степени очистки.
66. Ассортимент, качество растительных масел (маргаринов, майонезов), реализуемых в торговых предприятиях.
67. Анализ ассортимента и сравнительная оценка потребительских свойств маргаринов отечественного и импортного производства.
68. Анализ ассортимента и сравнительная характеристика потребительских свойств майонезов отечественного и импортного производства.
69. Сравнительная характеристика потребительских свойств растительных масел отечественного и импортного производства.
70. Сравнительная характеристика потребительских свойств твердых и мягких маргаринов.
71. Ассортимент и потребительские свойства функциональных жировых товаров.
72. Ассортимент и потребительские свойства мясных консервов для детского питания, реализуемых в розничных торговых предприятиях.
73. Ассортимент, качество вареных колбас, вырабатываемых мясоперерабатывающими предприятиями.
74. Товароведная характеристика яиц, реализуемых в торговых предприятиях.
75. Ассортимент, пищевая ценность и качество мясных консервов, реализуемых в торговых предприятиях.

76. Ассортимент, оценка качества варено-копченых колбас, реализуемых в розничных торговых предприятиях.
77. Ассортимент и качество полукопченых колбас, вырабатываемых мясоперерабатывающими предприятиями.
78. Ассортимент, потребительские свойства и качество мясных копченостей из свинины (говядины), реализуемых в розничных торговых предприятиях.
79. Товароведная характеристика мясных полуфабрикатов, реализуемых в торговых предприятиях.
80. Сравнительная характеристика потребительских свойств и ассортимента мясных копченостей отечественного и импортного производства.
81. Товароведная характеристика и оценка качества колбасных изделий (или мясных консервов).
82. Экспертная оценка качества мясных продуктов, вырабатываемых с использованием белковых добавок растительного (животного) происхождения.
83. Сравнительная характеристика потребительских свойств мясных продуктов, вырабатываемых разными производителями.
84. Ассортимент и потребительские свойства функциональных мясных товаров.
85. Ассортимент и оценка качества нерыбных морепродуктов, реализуемых в розничных торговых предприятиях.
86. Сравнительная характеристика и оценка качества сушеной и вяленой рыбы, вырабатываемой предприятием.
87. Ассортимент и качество мороженой рыбы, реализуемой в торговых предприятиях.
88. Сравнительная характеристика потребительских свойств и ассортимента рыбы холодного и горячего копчения.
89. Ассортимент и экспертная оценка качества рыбных консервов (пресервов), реализуемых в торговых предприятиях.
90. Ассортимент и экспертиза консервов и пресервов из нерыбных морепродуктов.
91. Ассортимент и потребительские свойства функциональных рыбных товаров.
92. Организация лечебно-профилактического питания на производстве (на примере организации).
93. Основные направления повышения биологической ценности продовольственных товаров.
94. Основные направления разработки новых наименований хлебобулочных изделий с улучшенными потребительскими свойствами.
95. Ассортимент и потребительские свойства нерыбных водных продуктов.
96. Функциональные продукты питания – основа здорового образа жизни.
97. Значение пищевых волокон, вносимые в функциональные продукты питания, для здоровья человека.
98. Роль витаминов и минеральных веществ при производстве функциональных продуктов питания.
99. Значение ферментов при производстве и хранении функциональных продуктов питания.
100. Эмульсионные функциональные продукты питания.
101. Современные технологии в производстве функциональных продуктов питания.
102. Новые технологии и современные сырьевые ингредиенты в хлебопечении.
103. Новые технологии и современные сырьевые ингредиенты в кондитерском производстве.
104. Новые технологии и современные сырьевые ингредиенты в производстве функциональных безалкогольных напитков.
105. Новые технологии и современные сырьевые ингредиенты в молочной промышленности.
106. Функциональные продукты питания в структуре современного питания.
107. Полуфабрикаты лекарственных трав в производстве кондитерских изделий.
108. Товароведная характеристика и оценка качества функциональных безалкогольных напитков.
109. Товароведная характеристика и оценка качества функциональных молочных продуктов.
110. Товароведная характеристика и оценка качества функциональных кисломолочных продуктов.
111. Товароведная характеристика и оценка качества функциональных хлебобулочных изделий.

112. Товароведная характеристика и оценка качества функциональных безалкогольных напитков.
113. Товароведная характеристика и оценка качества функциональных яичных продуктов.
114. Товароведная характеристика и оценка качества функциональных плодоовощных товаров.
115. Товароведная характеристика и оценка качества функциональных макаронных изделий.
116. Товароведная характеристика и оценка качества функциональных зерномучных продуктов.
117. Товароведная характеристика и оценка качества функциональных жировых продуктов.
118. Товароведная характеристика и оценка качества функциональных мясных продуктов.
119. Товароведная характеристика и оценка качества функциональных рыбных продуктов.
120. Товароведная характеристика и оценка качества функциональных кондитерских изделий.
121. Товароведная характеристика и оценка качества функциональных продуктов для детского питания.
122. Товароведная характеристика и оценка качества функциональных продуктов для диетического питания.
123. Товароведная характеристика и оценка качества функциональных продуктов питания для людей пожилого возраста.
124. Функциональные хлебобулочные изделия с повышенной биологической ценностью.
125. Функциональные хлебобулочные изделия с использованием продуктов переработки зерна.
126. Функциональные хлебобулочные изделия, обогащенные витаминами и минеральными веществами.
127. Функциональные пищевые продукты в питании спортсменов.
128. Профилактическое питание людей, работающих на производстве с различной степенью опасности.
129. Биологически активные добавки при производстве функциональных продуктов питания.

*\*\*\* Вид, наименование товара, предприятия-изготовителя, торговое предприятие студент определяет самостоятельно совместно с руководителем ВКР.*

## **6. Требования к оформлению выпускных квалификационных работ**

Выпускная квалификационная работа пишется в соответствии с составленным планом. Излагать материал необходимо своими словами, не допуская дословного переписывания из литературных источников. Возможны ссылки на цитаты, которые приводятся дословно.

Научный руководитель проверяет и контролирует работу студента в соответствии с календарным планом.

Систематизация, анализ и обработка фактических материалов предполагает широкое использование в ВКР таблиц, диаграмм, графиков, схем, которые не только содействуют наглядности приводимого на страницах материала, но и убедительно раскрывают суть исследуемых явлений.

### **Структура и объем ВКР**

Объем выпускной квалификационной работы должен быть в пределах 70 страниц машинописного (компьютерного) текста (не считая приложений).

Изложение вопросов в ВКР должно быть последовательным, логичным, конкретным, обоснованным и опираться на современную практику.

Как правило, структурными элементами выпускной квалификационной работы являются следующие разделы:

- содержание;
- введение;
- аналитический обзор литературы;
- практическая часть (раздел по результатам собственных исследований или анализа и систематизации материала в одной из профессиональных сфер деятельности; раздел по анализу организационно–управленческих или экономических вопросов деятельности предприятия);
- заключение;



- список использованной литературы;
- приложения.

Названия разделов формулируются в соответствии с темой и структурой работы.

**Исследования**, в зависимости от характера выбранной темы, могут заключаться в определении основных показателей качества товаров отдельных групп; выполнении расчетно-экспериментальных работ; проведении опросов по выявлению мнений покупателей или экспертов о качестве и ассортименте товаров; наблюдений за реализацией товаров в ассортиментном разрезе, а также сборе статистических и (или) других материалов в конкретных предприятиях (организациях) (анализ и обобщение материалов по динамике производства, товарооборота, структуры ассортимента основных экономических показателей и др.).

Особое внимание студента должно быть обращено на правильность подбора практического материала и его систематизацию. Сбор статистических и других материалов в предприятиях (организациях) производится студентами в период практик. Объем и характер собираемых материалов определяются дипломным заданием, рекомендациями научного руководителя, спецификой базы практики как объекта изучения.

При обработке и анализе отчетных материалов следует использовать современные методы экономико-статистического анализа (динамические ряды, группировки, средние величины и показатель вариации, корреляционный анализ и др.) с тем, чтобы выявить закономерности. Обработка полученных данных современными методами позволяет повысить научный уровень работы и выявить степень достоверности полученных результатов.

Данные сводятся в таблицы, оформляются в виде диаграмм или графиков. Исследуемый объект желательно изучать в динамике, поэтому рекомендуется сопоставлять данные за ряд лет, выявляются закономерности и тенденции изменения изучаемых параметров, устанавливаются причины, их обуславливающие, намечаются пути оптимизации. Использование компьютерных технологий избавляет от необходимости проводить трудоемкие расчеты, требующие больших затрат времени; выполнять графические построения и др.

При анализе статистических материалов необходимо обеспечить их сопоставимость. Например, данные о товарообороте следует приводить в действующих и сопоставимых ценах.

Исследование проводится на основе существующих или разработанных студентом программ, методик, анкет, согласованных с научным руководителем.

В случае проведения лабораторного эксперимента необходимо соблюдать все требования, обеспечивающие объективность и достоверность полученных результатов (подготовка образцов, соблюдение методик и условий испытаний, воспроизводимость опытов, обработка результатов исследования).

При использовании экспертных и социологических методов для оценки ассортимента, конкурентоспособности, показателей качества и т.д. следует обосновать число опрашиваемых, рассчитать степень согласованности их мнений, ошибку опыта.

Уровень работ существенно повышает наличие элементов собственного научного исследования.

Самым ответственным и трудоемким этапом выполнения дипломной работы является ее **написание**. На этой стадии от студента в наибольшей степени требуется умение использовать теоретические знания, логически и последовательно излагать материал, проводить глубокий анализ литературных, экспериментальных и фактических данных; четко формулировать выводы и рекомендации.

Основными требованиями к стилю и характеру изложения являются:

- *краткость изложения*. Фразы должны быть конкретными и информативными. Не следует освещать элементарные вопросы, поскольку работа предназначена только для чтения специалистами;
- *логичность изложения* важна как при описании взаимосвязанных и взаимозависимых процессов и явлений, так и процессов, протекающих последовательно;
- при необходимости следует акцентировать причинные связи, *выразить личное отношение* к излагаемому материалу. Достигается это, в частности, использованием вводных и со-

единительных слов типа: из этого следует, таким образом, в связи с этим, как видно из вышесказанного и т.д.;

– *четкость изложения.* Следует избегать использования фраз, не выражающих мыслей, суждений, затрудняющих восприятие излагаемого. Рекомендуется широко использовать классификации объектов исследования, их поэтапное подразделение, табличные формы, сравнительные характеристики;

– *использование специальной терминологии,* позволяющей более кратко и точно, профессионально излагать материал;

– *применение количественных числовых показателей* для характеристики рынка товаров, производства, структуры ассортимента, конкурентоспособности и уровня качества товаров, повышающих убедительность изложенного;

– *использование безличного наклонения.* Не рекомендуется применять личные местоимения (например: «я применяю» вместо «применяется», «я считаю» вместо «по нашему мнению» или «можно считать» и др.);

– *грамотность изложения,* предусматривающая безусловное соблюдение правил пунктуации и орфографии, общепринятых сокращений.

### *Титульный лист*

На титульном листе указывается наименование министерства здравоохранения Российской Федерации, учебного заведения, факультета и выпускающей кафедры, направление подготовки, тема ВКР, ФИО студента, научного руководителя, допуск зав. кафедрой.

### *Содержание*

Содержание выполняют функцию указателей глав, параграфов и подпараграфов ВКР. Оно должно включать в себя все разделы работы. Рубрики должны четко соответствовать заголовкам текста и страницам их расположения. Содержание должно располагаться на одной странице перед введением.

Во **введении** необходимо кратко:

– охарактеризовать современное состояние рассматриваемой научной или научно-технической проблемы;

– обосновать актуальность и необходимость проведения данной работы;

– указать объект и предмет исследования. Студент выбирает *объект исследования*, исходя из своих практических интересов, возможностей и актуальности данного объекта исследования как такового. Например, в качестве объекта исследования могут быть выбраны копченые колбасы, выпускаемые ЗАО «Кировский мясокомбинат» и др. Далее определяется *предмет исследования*, то есть формулируется ответ на вопрос, что конкретно планируется изучить в выбранном объекте. Например, выбрав в качестве объекта исследования копченые колбасы, вы можете выбрать предметом исследования влияние различных видов упаковки на потребительские свойства товара. Таким образом, предметом исследования служит интересующая исследователя часть соответствующего объекта;

– определить цель и задачи выполняемой работы. Целью исследования выступает решение поставленной проблемы. Задачи работы определяются поставленной целью и представляют собой конкретные последовательные этапы (пути) решения проблемы исследования по достижению основной цели;

– отразить источники и место сбора фактических данных (предприятие (организация), на базе которого выполнялась работа) и значение избранной темы для деятельности соответствующего предприятия;

– перечислить основные методы исследования. Метод исследования – это способ получения достоверных научных знаний, умений и практических навыков и данных в различных сферах жизнедеятельности. Например: при исследованиях используют общие и специфические (для конкретной области профессиональной деятельности) методы: изучение и анализ научной литературы; изучение и обобщение отечественной и зарубежной практики; моделирование,

сравнение, анализ, синтез, интервьюирование; опрос в форме анкетирования; измерительные, органолептические и дегустационные методы и др.

– обозначить теоретическую базу исследования, т.е. перечислить всех наиболее значимых авторов, проводивших научные и научно-практические исследования по данной проблеме;

– показать научную новизну и практическую значимость работы. Для работ практической направленности научная новизна определяется результатом, который был получен впервые, возможно подтвержден и обновлен или развивает и уточняет сложившиеся ранее научные представления и практические достижения. Например: «Новизна работы заключается в том, что нами был впервые выполнен систематический анализ факторов, определяющих покупательский спрос на водку ОАО «Вятводспирт» в сравнении с водкой лидирующего на местном рынке Уржумского СВЗ»;

– привести краткую характеристику выпускной квалификационной работы. Например: «Выпускная квалификационная работа изложена на 70 страницах, включает 22 таблицы, 12 рисунков и 16 приложений. Список использованной литературы содержит 52 источника. По теме выпускной квалификационной работы опубликовано в соавторстве 2 работы в материалах внутривузовских студенческих конференций».

Рекомендуемый объем введения 2-4 страницы.

**Первый раздел** основной части ВКР является теоретической частью. Этот раздел должен иметь название, отражающее существо изложенного в нем материала.

Теоретическая часть ВКР выполняется на основе анализа литературных источников. Следует использовать соответствующие законодательные, нормативные, инструктивные документы, ведомственный материал, учебники и учебные материалы как отечественных, так и зарубежных авторов. Особое внимание следует уделить специальной литературе, в том числе монографиям, справочникам, патентам, статьям из научных журналов.

Изучение литературных источников целесообразно проводить от простого к более сложному. Следует начинать с работ общего обзорного характера, а затем знакомиться с работами по более узкой тематике.

При чтении книг следует обратить внимание на год издания. Изучение литературы лучше начинать с материалов, опубликованных в последние годы, постепенно переходя к более ранним публикациям. Такой порядок формирует критическое отношение к сведениям, приводимым в литературных источниках по изучаемому вопросу, и позволяет выявить последние достижения в данной области науки и практики.

При изучении литературных источников следует вести краткое их конспектирование. Основные положения, важные факты, статистические данные, соответствующие теме, следует выписать в виде цитат с обязательным указанием автора, названия книги или статьи, страницы, наименования издательства и года издания. При изучении журнальных статей указывается, кроме вышеуказанного, номер журнала, а при изучении газетных статей – число, месяц выхода газеты.

В обзоре следует показать современное состояние изучаемого вопроса, т.е. степень его изученности. Из анализа литературы должно быть ясно, что по изучаемому вопросу известно вполне достоверно, что сомнительно или спорно. В обзоре целесообразно показать состояние рынка изучаемого товара; основные направления оптимизации ассортимента, повышения качества, улучшения сохраняемости, использования нетрадиционных видов сырья, новых прогрессивных технологий производства, транспортирования, хранения, торговли; особенности проведения товароведной экспертизы однородных групп продовольственных товаров.

Каждый вопрос литературного обзора должен заканчиваться резюме, то есть обоснованием необходимости проведения экспериментальной части работы.

По тексту должны быть ссылки на использованную литературу.

Квалифицированно составленный обзор помогает уяснить необходимость исследования, его цель, место собственных исследований в ряду аналогичных. По обзору литературы можно судить об уровне подготовки и общей культуре исследователя.

Объем обзора литературы, состоящего из нескольких подразделов, не должен превышать 15-25 страниц.

Количество использованных источников при выполнении обзора должно быть не менее 50 наименований.

**Практическая часть ВКР** – наиболее существенная. Она включает 2 раздела и должна составлять более половины ее объема.

В этой части рассматриваются вопросы, раскрывающие тему дипломного исследования. Они должны анализироваться на основе конкретных экспериментальных данных, полученных дипломником, а также на материалах, собранных им при прохождении преддипломной практики.

Каждый подраздел практической части рекомендуется завершать небольшим резюме по данному вопросу

**Второй раздел ВКР** – товароведный – выполняется на базе изучения основополагающих характеристик и (или) экспертизы рассматриваемой группы товаров, представленных в конкретном предприятии. Для получения конкретных данных и решения поставленных вопросов при подготовке данного раздела работы исследуются потребительские и другие свойства товаров, изменения свойств товаров и материалов в процессе хранения и эксплуатации, определяются свойства новых товаров и материалов, полученных по новой технологии, рассматриваются вопросы комплексной оценки качества товаров, анализируются материалы экспертной оценки качества товаров и сертификационных испытаний, проводятся анкетные опросы с целью выявления запросов потребителей, а также их мнения о качестве и ассортименте товаров.

Могут также разрабатываться методы оценки качества товаров, экспресс-методы анализа, экспертизы, инструментальная база для проведения испытаний.

В первом подразделе приводится краткая характеристика предприятия, на материалах которого выполняется ВКР:

- наименование предприятия (организации);
- адрес, режим работы, краткая история создания и развития, современный статус;
- организационно-правовая форма (ТОО, ОАО, ИП, ООО и т.д.);
- специализация предприятия (специализированное, узкоспециализированное, универсальное и т.д.) и характеристика ассортимента товаров (виды торговой деятельности предприятия);
- задачи и функции предприятия с учетом района деятельности (зона деятельности, наличие других магазинов и промышленных предприятий, их влияние на условия работы магазина, состав обслуживаемого контингента, соответствие режима работы магазина интенсивности покупательских потоков);
- функциональные особенности предприятия (стационарные, передвижные, почтовые и т.д.);
- виды и особенности устройства (магазин, магазин-склад и т.д.);
- тип здания, в котором размещено предприятие, и особенности его объемно-планировочного решения (отдельно стоящее здание, встроенно-пристроенное и т.д.), соответствие здания архитектурным, технологическим и экологическим требованиям;
- тип магазина (основной, дополнительный);
- форма обслуживания (самообслуживание, с традиционной формой обслуживания через прилавки, салонная торговля, «клубные» магазины, магазины с технологией «кэш энд кэри» и др.);
- краткая характеристика материально-технической базы предприятия;
- состав и характеристика поставщиков торгового предприятия;
- оценка факторов, влияющих на формирование ассортимента товаров на данном торговом предприятии;
- основные параметры коммерческой деятельности предприятия.

Во втором подразделе «Объект и методы исследования» в текстовом виде и таблицах должны быть представлены все известные сведения об объекте исследования — товаре. Эти сведения могут касаться свойств объекта исследования, его внешнего вида, технологии получения и других параметров (нормативные требования). Должны быть даны описания методов и

методик исследования, условия проведения эксперимента, приведена характеристика измерительной аппаратуры, способы расчетов с указанием формул, сделана оценка степени достоверности результатов.

При проведении испытаний по негостирированным методикам должны полностью приводиться методики испытаний с указанием первоисточника, рекомендующего эти методики. При использовании стандартных методик можно ограничиться ссылками на соответствующий стандарт без приведения в тексте подробного описания методики.

Характеристику ассортимента рассматриваемой группы товаров необходимо начинать с характеристики видового ассортимента товаров, имеющих на предприятии, с точки зрения их свойств и показателей качества. Данный материал желательно иллюстрировать фотографиями, рисунками, которые приводятся в приложении и нумеруются, а в тексте по мере изложения материала на них делаются ссылки. Материал может быть представлен как в табличной форме, так и в графическом виде (диаграммы).

Обратите внимание на следующие вопросы:

- принципы формирования ассортиментной политики предприятия;
- структура ассортимента изучаемой товарной группы и факторы, формирующие ассортимент данной группы;
- динамика реализации данной группы товаров;
- анализ товаров изучаемой группы по поставщикам, количество разновидностей товаров, их отличительные признаки, особенности применяемого сырья и др.;
- широта, полнота, новизна и устойчивость ассортимента товаров, влияние спроса на ассортимент товаров конкретных предприятий.
- ассортиментный перечень, порядок его утверждения, соответствие ассортимента утвержденному перечню.

При оценке фактического ассортимента и особенностей его формирования следует учитывать его соответствие покупательскому спросу, состояние товарных запасов, их оборачиваемость. При этом следует приводить динамику и структуру товарооборота, так как конечным показателем конкурентоспособности товара является его реализация.

Сделайте вывод о соответствии ассортимента типу магазина, размещению его на территории города (района), общей ассортиментной структуре, ценам на предлагаемые к продаже товары.

Разработайте предложения по совершенствованию ассортиментной политики предприятия: выявите сегмент рынка, группы потенциальных покупателей, услуг, уровень цен, на которые необходимо ориентироваться торговой фирме и предприятию в своей ассортиментной политике и которые бы обеспечили наиболее устойчивый доход и высокую репутацию у покупателей.

В настоящее время ответственность работников предприятия торговли за качество реализуемых товаров значительно возрастает, поэтому вопросу о качестве товаров следует уделить особое внимание.

Укажите имеющиеся на предприятии руководящие, инструктивные, нормативные и технические документы (технологические регламенты, инструкции и др.), различные категории стандартов, регулирующие качество товаров (которыми руководствуются лица, участвующие в приемке товаров по качеству).

Ознакомьтесь с методами определения качества поступающих товаров, используемые работниками торгового предприятия;

Обратите внимание на следующие вопросы: порядок забраковки товаров при первичной приемке, а также в процессе хранения, подготовки товаров к отпуску и реализации; уценка товаров ненадлежащего качества и ее документальное оформление

Проанализируйте качество товаров, поступаемых от разных поставщиков, и сделать соответствующие выводы. Следует отметить основные виды дефектов, наиболее часто встречающиеся в партиях товаров.

Проанализируйте декларации, сертификаты соответствия на продукцию, методы определения их подлинности, составление реестра на предприятии. Образцы сертификатов с приложениями приложите к отчету.

Ознакомьтесь с претензиями со стороны покупателей к качеству реализуемых товаров. В работе приведите анализ собранных данных.

Определенное внимание следует уделить вопросам товарной экспертизы. Изучите особенности и участвуйте в проведении экспертизы. Анализируйте сведения, содержащиеся в акте товароведной экспертизы (экспертном заключении) на конкретный вид товара. Заполненные акты экспертизы приложите к ВКР.

Ознакомьтесь с организацией хранения товаров на предприятии. Проанализируйте:

- приспособленность помещений для хранения данных видов товаров, оснащение этих помещений оборудованием;
- влияние условий и режимов хранения товаров на сохранение их качества и соблюдение этих режимов в торговом процессе.

Обратите внимание на технику укладки товаров, соблюдение правил размещения, товарного соседства, санитарных правил, организацию контроля за хранением.

Изучите особенности подготовки к продаже товаров изучаемой группы. Обратите внимание на сроки реализации товаров и определение продолжительности хранения по документам поставки и маркировке.

Проанализируйте данные о товарных потерях, образующихся при хранении, подготовке товаров к продаже и реализации, выявите причины их возникновения, соответствия их нормативам, порядок списания.

Сделайте вывод о характере деятельности предприятия в обеспечении качества товаров.

Значимость работы повышается, если студенты самостоятельно проводят анкетный опрос продавцов, покупателей в магазинах по вопросам удовлетворения покупательского спроса, формирования ассортимента, качества и конкурентоспособности предлагаемых товаров, уровня цен на них и т.д. При этом можно использовать и другие методы изучения покупательского спроса.

По результатам анализа ассортимента, степени удовлетворения покупательского спроса на отдельные товарные группы, оценки качества предлагаемых товаров, уровня цен (по сравнению с торговыми предприятиями других фирм) студент должен разработать и рекомендовать конкретные предложения (мероприятия) по совершенствованию ассортимента товаров.

Во втором разделе можно предусмотреть отдельный вопрос, который отражает рекомендации студента по формированию оптимального ассортимента исследуемых товаров.

Целью **третьего** – организационно-экономического (организационно-технологического) **раздела** выпускной квалификационной работы является разработка рекомендаций по улучшению деятельности исследуемого предприятия.

В данном разделе освещаются организационно-экономические (организационно-технологические) вопросы торговли, которые должны быть органично связаны с вопросами, рассматриваемыми в предыдущем разделе.

Конкретный объем исследования, его цели и задачи согласовываются с научным руководителем. Как правило, этот раздел выполняется на практическом материале, полученном при прохождении преддипломной практики. Могут быть использованы статистические и другие данные, опубликованные в специальной литературе, статистических сборниках и периодической печати.

В этом разделе работы могут рассматриваться следующие вопросы:

- организация розничной торговли какой-либо группой товаров;
- организация оптовых продаж товаров;
- разработка прогрессивных способов торговли;
- организация коммерческой деятельности по сбыту товаров в торговом предприятии;
- коммерческая работа по закупке товаров;
- организация и повышение эффективности рекламы;
- рекламная деятельность торговых организаций;
- реклама, как средство стимулирования продаж;
- организация торгово-технологического процесса магазина;
- методы стимулирования продвижения товаров в розничной сети;

- изучение спроса;
- анализ товарооборота предприятий торговли;
- совершенствование организации товароснабжения;
- анализ и выбор наиболее эффективных товарных связей;
- учет издержек обращения торгового предприятия;
- исследование эффективности использования товарных запасов в торговле и др.

Написание этого раздела требует применения знаний, полученных при изучении дисциплин маркетинга, менеджмента, логистики, рекламной деятельности, организации и управления предприятием, экономики предприятия и др.

В **Заключении** кратко, но аргументировано излагаются основные выводы, полученные в ходе анализа проблемы, и предложения, направленные на совершенствование существующей практики, а также дается оценка степени выполнения поставленной задачи.

Выводы по теме ВКР отражают степень решения поставленных задач, полученные результаты. Они отражают все содержание работы в виде тезисов. Выводы не должны быть перегруженными цифровым материалом. В начале отражаются общие теоретические выводы о достаточной разработанности данной темы в литературе, а затем излагаются выводы по практической части.

Выводы должны быть обоснованы на результатах изучения литературных источников, анализа практического материала, исследований и наблюдений студента. Они должны излагаться в логической последовательности и отражать как позитивные, так и негативные стороны деятельности предприятия.

Обратите внимание на то, что:

1) выводы должны полностью согласовываться с целью и задачами исследования. Посмотрите во введении, какие задачи вы ставили, вам станет понятно, какие выводы следует сформулировать;

2) предложения и рекомендации не следует формулировать в общей директивной форме, они должны быть конкретными и адресными.

Предложения по совершенствованию и улучшению деятельности предприятия должны быть конкретными и обоснованы выводами. Они могут включать, например:

- комплекс мероприятий по рационализации ассортимента товаров на предприятии.
- предложения по улучшению потребительских свойств и повышению качества товаров (на производственном предприятии).
- предложения по сохранению потребительских свойств и качества товаров (в торговом предприятии) и т.д.

Данный раздел ВКР может быть представлен руководству предприятия для ознакомления и оценки её практической значимости. Если предложенные студентом рекомендации представляют практическую ценность, внедряются или внедрены в практику работы предприятия, следует оформить акт внедрения.

В **Заключении** можно наметить перспективы проведения дальнейших исследований в выбранном вами направлении или обосновать их нецелесообразность.

Студент подписывает ВКР в конце **Заключения**.

**Заключение** должно занимать не более 2-3 страниц.

**Список использованной литературы** включаются все печатные и рукописные материалы, которыми пользовался автор при написании ВКР и приводится после «**Заключения**».

В **Приложениях** помещаются материалы, использование которых в тексте работы неудобно из-за того, что они занимают большой объем (схемы, таблицы, алгоритмы, компьютерные программы решения задач и пр.), а также вспомогательные материалы и промежуточные расчеты. Приложения располагаются после списка использованной литературы в определенной последовательности в соответствии с текстом изложения материала в ВКР.

Каждое приложение нумеруется последовательно друг за другом, а в тексте ВКР обязательно указывается ссылка на конкретное приложение.

К выпускной квалификационной работе могут быть приложены:

- перечень поставщиков с указанием их доли в поставках товаров;
- утвержденные ассортиментные перечни;
- копии договоров поставки продукции;
- товаросопроводительные документы (товаротранспортные накладные, счет-фактура, качественные удостоверения, ветеринарные, карантинные сертификаты, декларации, сертификаты соответствия, анализ-отвес и др.);
- копии документов, составляющие при приемке транспортных средств и в процессе приемки товаров;
- протоколы и акты испытаний продукции;
- акты о внедрении результатов исследований;
- описания аппаратуры и приборов, применяемых при проведении экспериментов, измерений и испытаний;
- инструкции и методики, описания алгоритмов и программ заданий, решаемых на ПЭВМ, разработанных в процессе выполнения работы;
- иллюстрации вспомогательного характера;
- экспертные заключения (акты экспертизы);
- нормативные документы (или фрагменты);
- документы (копии), дающие организации (предприятию) право заниматься отдельными видами деятельности (Устав, Положение, учредительные документы, лицензия, аккредитация и др.);
- схема организационного построения и управления предприятием и другие документы в соответствии с темой ВКР.

При техническом оформлении необходимо руководствоваться следующими государственными стандартами:

- ГОСТ 7.32-2017 «Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления»
- ГОСТ 7.1-2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления»
- ГОСТ Р 7.0.108-2022 «Библиографические ссылки на электронные документы, размещенные в информационно-телекоммуникационных сетях. Общие требования к составлению и оформлению»
- ГОСТ Р 7.0.5-2008 «Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления»
- ГОСТ 7.0.12-2011 «Библиографическая запись. Сокращение слов и словосочетаний на русском языке. Общие требования и правила».
- ГОСТ Р 7.0.100-2018 «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления»

*Титульный лист* оформляется в соответствии с требованиями.

*Содержание* оформляется на отдельном листе и содержит названия разделов с указанием страниц.

Выпускная квалификационная работа выполняется на белой односторонней бумаге формата А4 с одной стороны листа.

Размеры полей вокруг текста: левое – не менее 30 мм, правое – не менее 15 мм, верхнее – не менее 20 мм, нижнее – не менее 20 мм.

Текст оформляется 14-м шрифтом, 1,5 интервалом, абзацный отступ – 1,25 см.

Заголовки структурных элементов работы («ВВЕДЕНИЕ», «ГЛАВА 1. ....», «ЗАКЛЮЧЕНИЕ» и т.д.) следует располагать в середине строки без точки в конце и печатать прописными буквами, без подчеркивания, полужирным шрифтом. Каждый структурный элемент работы следует начинать с нового листа (страницы).

Заголовки подразделов и пунктов следует располагать по центру и печатать строчными буквами, полужирным шрифтом. Переносы слов в заголовках не допускается.



После заголовков рекомендуется делать отступ – 1 интервал.

Страницы нумеруются арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию. Номер страницы ставится в центре нижней части листа без точки.

Титульный лист включают в общую нумерацию страниц работы, но номер страницы на нем не проставляют.

При делении текста отчета на пункты и подпункты необходимо, чтобы каждый пункт содержал законченную информацию.

Подразделы и пункты могут иметь порядковую нумерацию и обозначаться арабскими цифрами с точкой, записываются с абзацного отступа.

Разделы должны иметь порядковую нумерацию в пределах всего текста, за исключением приложений.

*Пример - 1, 2, 3 и т.д.*

Номер подраздела или пункта включает номер раздела и порядковый номер подраздела или пункта, разделенные точкой.

*Пример - 1.1, 1.2, 1.3 и т.д.*

Номер подпункта включает номер раздела, подраздела, пункта и порядковый номер подпункта, разделенные точкой.

*Пример - 1.1.1.1, 1.1.1.2, 1.1.1.3 и т.д.*

После номера раздела, подраздела, пункта и подпункта в тексте точку не ставят.

Разделы, подразделы должны иметь заголовки. Пункты, как правило, заголовков не имеют. Заголовки должны четко и кратко отражать содержание разделов, подразделов. Заголовки разделов, подразделов и пунктов следует печатать с абзацного отступа с прописной буквы без точки в конце, не подчеркивая. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.

Иллюстрации (чертежи, графики, схемы, компьютерные распечатки, диаграммы, фотографии) следует располагать в отчете непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице. На все иллюстрации, рисунки, диаграммы, таблицы, анкеты и т.д. должны быть ссылки в работе.

Графики, диаграммы, схемы в тексте именуется рисунками. Все иллюстративные материалы должны иметь название и номер. Иллюстрации обозначаются словом «Рисунок», которое помещают после поясняющих данных.

Иллюстрации следует нумеровать арабскими цифрами порядковой нумерацией в пределах всей работы, *например*: Рисунок 1, Рисунок 2, Таблица 1, Таблица 2, и т.д.

Слово «рисунок» и его наименование располагают посередине строки. *Например*, Рисунок 1 – Процесс производства чая. При ссылках на иллюстрации следует писать «... в соответствии с рисунком 2».

Иллюстрацию желательно располагать на одной странице. Если она не умещается на одной странице, можно перенести ее на другую страницу, при этом название иллюстрации помещают на первой странице, поясняющие данные дают на каждой странице.

Цифровой материал должен оформляться в виде таблиц, которые необходимо располагать после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице. Наименование таблицы, при его наличии, должно отражать ее содержание, быть точным, кратким. Наименование таблицы следует размещать над таблицей слева без абзацного отступа в одну строку с ее номером через тире, *например*, «Таблица 1 – Химический состав и пищевая ценность молока».

На все таблицы должны быть ссылки в тексте. При ссылке следует писать слово «таблица» с указанием ее номера. Таблицу с большим числом строк допускается переносить на другой лист (страницу). При переносе части таблицы на другой лист (страницу) слово «Таблица», ее номер и наименование указывают один раз слева над первой частью таблицы, а над другими частями также слева пишут слова «Продолжение таблицы» и указывают номер таблицы.

Заголовки граф и строк таблицы следует писать с прописной буквы в единственном числе. Допускается применять размер шрифта в таблице меньший, чем в тексте. При необходимости допускается перпендикулярное расположение заголовков граф.

Используемые в ВКР формулы и цифры должны органически вписываться в текст. Формулы следует располагать на середине строки, а связующие их слова «где», «откуда», «следовательно» и др. – в начале следующей строки без абзацного отступа.

Номер формулы обозначается арабскими цифрами в правой стороне листа на уровне формул и заключается в круглые скобки.

Пояснение значений символов и числовых коэффициентов следует приводить непосредственно под формулой в той же последовательности, в которой они даны в формуле. Значение каждого символа и числового коэффициента следует давать с новой строки. Первую строку пояснения начинают со слова «где» без двоеточия.

Пример:

Объемную долю спирта в пиве рассчитываем по формуле (4):

$$V = \frac{m \cdot d}{0,79067} , \quad (4)$$

где V - объемная доля спирта, %;

m – массовая доля спирта, %;

d – относительная плотность пива, 20°C/20°C;

0,79067 - относительная плотность безводного спирта при 20°C.

Уравнения химических реакций и формулы следует выделять из текста в отдельную строку. Выше и ниже каждой формулы или уравнения должно быть оставлено не менее одной свободной строки. Пояснение значений символов и числовых коэффициентов следует приводить непосредственно под формулой в той же последовательности, в которой они даны в формуле. Значение каждого символа необходимо давать с новой строки. Если уравнение не умещается в одну строку, оно должно быть перенесено после знака равенства или после знаков плюс, минус или других знаков.

Формулы, помещаемые в приложениях, должны нумероваться отдельной нумерацией арабскими цифрами в пределах каждого приложения с добавлением перед каждой цифрой обозначения приложения, например формула (1.1).

Ссылки в тексте на порядковые номера формул дают в скобках. Пример - ...в формуле (1).

Допускается нумерация формул в пределах раздела. В этом случае номер формулы состоит из номера раздела и порядкового номера формулы, разделенных точкой, например (3.1).

Порядок изложения математических уравнений такой же, как и формул.

В работе допускается выполнение формул и уравнений рукописным способом черными чернилами.

Если в работе только одна формула или уравнение, их не нумеруют.

Ссылки на использованные источники следует указывать порядковым номером библиографического описания источника в списке использованных источников. Порядковый номер ссылки заключают в квадратные скобки. Нумерация ссылок ведется арабскими цифрами в порядке приведения ссылок в тексте работы независимо от деления текста на разделы.

Ссылки на научные источники и авторов являются обязательными в работе. Необходимо сопровождать ссылками не только цитаты, но и любое заимствованное из источника положение, цифры и т.д. Наличие ссылок на источники свидетельствует о проделанной студентами работе по углубленному изучению вопроса и о его научной добросовестности.

Например: «... правительству нашей области и федеральному правительству надо снижать налоги, повышать заработную плату, проводить мероприятия по охране здоровья населения», считает А.М. Брытков [8, с.24].

В список использованных источников должны быть включены все источники, на которые студент ссылается в работе.

Список использованных источников включает упоминаемые и/или цитируемые в работе источники. Он должен содержать перечень официальных документов, литературу и ссылки на публикации в периодической печати как на русском, так и на иностранных языках. Для ВКР

количество источников должно быть не менее 50. Список должен размещаться после раздела «Заключение» с единой нумерацией, по которой проводятся соответствующие ссылки при оформлении цитат (*Например*: [45, с. 89] – где первая цифра указывает на порядковый номер источника, вторая позиция – на страницу цитируемого источника).

В тех работах, где студентом не использовались нормативные правовые акты, список использованных источников формируется в алфавитном порядке. Источники, включаемые в список, нумеруются последовательно арабскими цифрами с точкой.

Приложения следует оформлять как продолжение работы на его последующих страницах без нумерации, располагая приложения в порядке ссылок на них в тексте работы. Каждое приложение должно начинаться с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова «ПРИЛОЖЕНИЕ», его обозначения. Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой. Страницы приложения в общий объем не включаются.

Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв З, Й, О, Ч, Ъ, Ы, Ь. После слова «ПРИЛОЖЕНИЕ» следует буква, обозначающая его последовательность. Если в отчете одно приложение, оно обозначается «ПРИЛОЖЕНИЕ А».

В текстовой части работы все слова должны быть написаны полностью, за исключением общепринятых сокращений, которые не требуют расшифровки в тексте (ВОЗ и др.). Если специальные буквенные аббревиатуры малоизвестны, специфичны, но в тексте часто повторяются, то при первом упоминании пишется полное название, а в скобках дают буквенную аббревиатуру, которой и пользуются в дальнейшем.

В работе должны применяться термины, обозначения и определения, установленные нормативными актами и общепринятые в научной литературе.

В работе нежелательно употреблять местоимение «Я». Оно обычно заменяется фразой типа «автор полагает», либо местоимением «мы», «нами». Недопустимо использование оборотов из разговорной речи и произвольных словообразований.

Работа должна быть сшита, иметь обложку или титульный лист, оформленный в соответствии с установленными требованиями.

## **7. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, шкалы оценивания**

**Критериями оценки** выпускной квалификационной (бакалаврской) работы являются:

- актуальность и практическая значимость темы исследований;
- наличие справки о внедрении результатов выпускной работы на конкретном предприятии;
- четкость формулирования целей, задач и основных положений работы;
- логичность, последовательность, грамотность, четкость изложения рассматриваемых материалов;
- полнота и глубина проработки и уровень обобщения теоретического материала;
- глубина и завершенность экспериментальных исследований;
- уровень использования компьютерных технологий и статистических методов, обуславливающих объективность и достоверность результатов исследований;
- четкость формулирования, конкретность и адресность выводов и рекомендаций по работе;
- владение методологией исследований вопросов, поставленных в выпускной работе;
- оформление работы в соответствии с предъявляемыми требованиями;
- глубокие знания проблемы, четкость изложения основных результатов и положений с использованием раздаточного материала при защите работы;
- уверенность и аргументированность ответов на замечания рецензентов и заданные вопросы при защите работы;
- содержание рецензии и отзыва научного руководителя.

Оценкой **«отлично»** оценивается выпускная квалификационная работа, которая по содержанию, выводам и рекомендациям, а также по оформлению соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта, другим нормативным документам. Работа содержит грамотно и последовательно изложенный теоретический материал, глубокие экспериментальные исследования, результаты которых подвергнуты статистически-математической обработке и оформлены в виде таблиц, рисунков; все разделы органично увязаны с темой выпускной работы; выводы соответствуют содержанию работы с указанием конкретных рекомендаций по практическому применению. Таблицы, рисунки в тексте и список используемой литературы оформлены в соответствии с требованиями ГОСТа.

На работу имеется положительный отзыв научного руководителя и положительная рецензия. Работа прошла проверку на плагиат, доля авторского текста соответствует установленному Центральным методическим советом на текущий год.

При защите студент показывает глубокие знания проблемы, свободно докладывает о результатах проведенных исследований, используя наглядные пособия и раздаточный материал, уверенно отвечает на поставленные вопросы.

Оценкой **«хорошо»** оценивается выпускная квалификационная работа, которая по содержанию в целом отвечает тем же требованиям, что и работа, определяемая оценкой «отлично». Но в ней имеются отдельные недостатки в оформлении и содержании (недостаточно полный эксперимент, несколько расплывчатые выводы или неконкретные рекомендации к практическому внедрению).

На работу имеется положительный отзыв научного руководителя и хорошая рецензия. Работа прошла проверку на плагиат, доля авторского текста соответствует установленному Центральным методическим советом на текущий год.

На защите студент без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

Оценкой **«удовлетворительно»** оценивается выпускная работа, при оформлении которой допущен ряд недочетов, слабый литературный обзор без анализа имеющихся данных, просматривается непоследовательность изложения материала, приведены необоснованные рекомендации или вообще отсутствуют.

В отзывах руководителя и рецензента имеются замечания по выполнению студентом выпускной работы, а также по ее содержанию. Работа прошла проверку на плагиат, доля авторского текста соответствует установленному Центральным методическим советом на текущий год.

При защите студент показывает недостаточное знание изучаемой проблемы, представляет на защиту небрежно оформленный раздаточный материал, дает неуверенные неполные ответы на поставленные вопросы.

Оценкой **«неудовлетворительно»** оценивается выпускная квалификационная работа, которая не соответствует предъявляемым требованиям. В работе имеются следующие недостатки: слабый обзор ограниченного количества литературных источников, практически отсутствуют экспериментальные исследования, выводы поверхностные, носящие декларативный характер; имеются стилистические неточности и орфографические ошибки; список использованной литературы оформлен с нарушением требований ГОСТа.

В отзывах руководителя и рецензента имеются критические замечания. Работа не прошла проверку на плагиат, доля авторского текста ниже установленного на текущий год.

При защите студент плохо докладывает результаты своих исследований, не представляет раздаточного материала, затрудняется отвечать на поставленные вопросы.

## **8. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания**

### **Методика проведения ВКР**

**Целью процедуры** является оценка уровня приобретения умений, навыков и сформированности компетенций в результате освоения образовательной программы.

### **Локальные нормативные акты, регламентирующие проведение процедуры:**

Проведение государственной итоговой аттестации обучающихся регламентируется Порядком проведения государственной итоговой аттестации по программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета в ФГБОУ ВО Кировский ГМУ Мин-

здрави России, принятым ученым советом 30.08.2022 (протокол № 7), введенным в действие приказом от 01.09.2022 № 482-ОД.

**Субъекты, на которые направлена процедура:**

Процедура оценивания должна охватывать всех обучающихся, освоивших ОПОП.

**Период проведения процедуры:**

Процедура оценивания проводится по окончании освоения ОПОП в соответствии с расписанием ГИА, утвержденным приказом.

**Требования к помещениям и материально-техническим средствам для проведения процедуры:**

Аудитория должна быть оборудована компьютером и мультимедийным оборудованием, иные требования, в том числе необходимость применения специализированных материально-технических средств определяются выпускающей кафедрой.

**Требования к кадровому обеспечению проведения процедуры:**

Процедуру проводит государственная экзаменационная комиссия, состав которой утвержден приказом ректора.

**Описание проведения процедуры:**

*Подготовка ВКР к защите*

С целью более качественной подготовки к защите на кафедре менеджмента и товароведения проводится предзащита ВКР, не позднее, чем за 2 недели до защиты ВКР. На предзащиту обучающийся должен предоставить черновой вариант ВКР и проект мультимедийной презентации ВКР. Дипломник в течение 10 минут излагает основные аспекты работы, отвечает на вопросы комиссии, которая состоит из научных руководителей и преподавателей кафедры. После этого комиссия выносит решение о допуске ВКР к защите. В случае если работа не готова, назначается повторная предзащита ВКР. Работа может рекомендоваться на доработку после предзащиты на кафедре.

После доработки ВКР сдается в электронном виде на кафедру менеджмента и товароведения заведующему кафедрой для проверки на соответствие требованиям по оформлению текста. В случае если ВКР оформлена не в соответствии с требованиями, то она возвращается обучающемуся на доработку. После проверки ВКР, если соблюдены все требования к оформлению, зав. кафедрой подписывает титульный лист работы и передает ее обучающемуся.

После завершения написания выпускной квалификационной работы, обучающийся печатает 2 экземпляра ВКР в чистовом варианте, которые брошюруются, подписываются на титульном листе автором работы, научным руководителем, научным консультантом (при наличии такового).

*Обсуждение на кафедре. Рецензирование работы.*

Работа, подписанная зав. кафедрой, и отзыв научного руководителя в 2-х экземплярах представляются на кафедру менеджмента и товароведения не позднее, чем за 10 дней до защиты ВКР, регистрируются в специальном журнале и направляются на рецензирование.

Состав рецензентов утверждается на ученом совете социально-экономического факультета. Рецензентами могут быть преподаватели других кафедр соответствующего профиля Университета или другого высшего учебного заведения, практические работники различных учреждений соответствующей сферы деятельности, имеющие большой опыт работы. Рецензент назначается каждому обучающемуся индивидуально. Рецензия оформляется по установленному образцу. Студент должен быть ознакомлен с отзывом научного руководителя и рецензией не позднее, чем за 5 календарных дней до дня защиты ВКР.

Окончательное решение о допуске ВКР к защите обучающийся получает, если в ГЭК не позднее, чем за 2 календарных дня до дня защиты были представлены в 2-х экземплярах: выпускная квалификационная работа, подписанная обучающимся, научным руководителем, рецензентом, отзыв научного руководителя и рецензия.

Заведующий выпускающей кафедрой рассматривает законченную работу и решает вопрос о допуске ее к защите. При положительном решении заведующий кафедрой подписывает представленную выпускную квалификационную работу.

В случае если заведующий кафедрой не считает возможным допустить обучающего к защите, рассмотрение вопроса выносится на заседание кафедры с обязательным участием науч-

ного руководителя работы и обучающегося - автора работы. Протокол заседания кафедры с заключением декана факультета передается на утверждение проректору по учебной работе.

*Составление доклада и наглядного материала.*

Выступление (доклад) представляет собой сжатое изложение основных наиболее значимых итогов работы.

Структура выступления, как правило, представлена тремя частями.

*В первой части* воспроизводятся основные положения введения выпускной работы: кратко обосновывается актуальность темы работы, называются объект и предмет исследования, формулируется цель и задачи исследования, перечисляются методы и приемы, использованные в работе, оглашается гипотеза исследования.

*Вторая часть* выступления представляет собой краткое изложение основных положений разделов практической части работы.

*Третья часть* выступления является заключительной. Она строится на основании содержания выводов и предложений (заключения), представленных в работе. Выводы должны быть четкими, по возможности краткими и соответствовать поставленным задачам.

При докладе наиболее важные, ключевые положения целесообразно проиллюстрировать данными, приведенными в таблицах, графиках, диаграммах, которые должны быть представлены в мультимедийной презентации. Это, с одной стороны, будет способствовать повышению достоверности и аналитичности при восприятии излагаемого материала, а с другой стороны, позволит не перегружать текст доклада цифровыми данными. Все таблицы и иллюстрации обязательно нумеруются в соответствии с хронологией использования их в выступлении. Количество иллюстративного материала зависит от работы, но обычно бывает достаточно 8-10 иллюстраций.

Содержание выступления и наглядной информации согласовывается с научным руководителем.

Продолжительность выступления во время защиты не должна превышать 10 минут.

Основные правила написания и чтения научного доклада, соблюдение которых позволяет избежать речевых пауз и ошибок, что облегчает восприятие материала:

- цифры (особенно многорядные) в докладе рекомендуется записывать прописью, по возможности округляя их;
- во избежание ошибок при чтении доклада в тексте не следует использовать сокращенные слова;
- в многосложных и труднопроизносимых словах следует расставлять знаки ударения;
- ключевые слова, несущие максимальную нагрузку, целесообразно выделить в тексте подчеркиванием;
- по возможности рекомендуется избегать местоимений (лучше повторить существительное);
- не следует перегружать текст подчиненными и придаточными предложениями;
- необходимо постоянно контролировать свою речь, следить за дикцией, темпом, громкостью и интонацией при произношении. С этой целью рекомендуется несколько раз предварительно прочитать вслух текст доклада дома, фиксируя время;
- лучше выучить доклад наизусть, что позволит свободно ориентироваться в иллюстрационном материале, обращая внимание комиссии на необходимые цифры и данные указкой (лучше лазерной);
- начало выступления рекомендуется начать с обращения: «Уважаемый председатель Государственной экзаменационной комиссии, уважаемые члены комиссии, коллеги...». В конце доклада желательно поблагодарить за внимание;
- следует заранее подготовиться к ответам на замечания, высказанные рецензентом, изложив ответы в письменной форме. Желательно подготовить ответы к предполагаемым вопросам коллег.

*Процедура защиты ВКР.*

Порядок защиты ВКР определяется Положением о государственной итоговой аттестации.

Защита проходит публично на открытых заседаниях ГЭК с участием не менее двух третей ее состава.

*Порядок защиты выпускной квалификационной работы:*

1) Представление обучающегося членам ГЭК (ответственный секретарь ГЭК называет: Ф.И.О. обучающегося, название темы, Ф.И.О. научного руководителя и рецензента).

2) Ответственный секретарь передает председателю ГЭК работу и другие документы, касающиеся ВКР.

3) Доклад обучающегося (10 минут).

4) Председатель комиссии предлагает задать вопросы членам ГЭК по содержанию работы и выступления обучающегося. По окончании ответов председатель комиссии предлагает задать вопросы всем присутствующим.

5) Секретарь ГЭК зачитывает отзыв научного руководителя и рецензию на работу.

6) Ответы обучающегося на вопросы рецензента.

Обучающийся отвечает на вопросы сразу, он имеет право пользоваться работой. Ответы должны быть убедительными, обоснованными и при необходимости подкреплены цифровыми материалами.

7) Объявляется обсуждение защиты, в ходе которого могут выступить члены комиссии, научный руководитель, рецензент и все присутствующие.

8) Председатель комиссии объявляет защиту законченной и предоставляет заключительное слово обучающемуся, в котором желательно дать оценку обсуждения и работы комиссии (ее объективность и т. п.).

По окончании защиты всей группы обучающихся объявляется совещание, в котором принимают участие только члены комиссии. По итогам обсуждения выставляются оценки.

**Авторы:**

\_\_\_\_\_ (Л.Н. Шмакова)

\_\_\_\_\_ (Е.В. Видякина)