

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВПО «Дагестанский государственный технический университет»

Рекомендовано к утверждению
Проректор по учебной работе
Председатель методического совета
Гасанов К.А.
подпись ФИО

20.02. 2015 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Ректор Т.А. Исмаилов
Председатель Ученого совета
Исмаилов Т.А.
2015 г.
Номер внутривузовской регистрации



**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Направление подготовки

100800.62 – Товароведение

Профиль подготовки

**Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения
сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров**

Квалификация (степень) – **Бакалавр**

Форма обучения **Очная**

Декан технологического факультета Баламирзоев Н.Л. Н.Л. Баламирзоев

Зав. кафедрой Т и Э Ахмедов М.Э. М.Э. Ахмедов

Махачкала 2015
1

СОГЛАСОВАНО:

Проректор по НиИД  Е.И. Павлюченко

Проректор по ВиСР  М.Е. Котенко

Начальник УО  Э.В. Магомаева

И.о.начальника ОМОиА  Э.А.Мамедова

Махачкала 2015

Содержание

	Стр.
1. Общие положения.....	5
1.1. Определение ООП ВПО бакалавриата	5
1.2. Нормативные документы для разработки ООП ВПО бакалавриата ...	5
1.3. Общая характеристика вузовской ООП ВПО бакалавриата.....	6
1.4. Требования к абитуриенту.....	6
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ООП ВПО бакалавриата по направлению подготовки.....	7
2.1. Область профессиональной деятельности выпускника.....	7
2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника.....	7
2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника.....	7
2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника.....	7
3. Компетенции выпускника ООП бакалавриата, формируемые в результате освоения данной ООП ВПО.....	8
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ООП ВПО.....	14
4.1. График учебного процесса и учебный план.....	14
4.2. Рабочие программы учебных дисциплин (модулей).....	15
4.3. Программы учебной и производственной практик.....	16
5. Фактическое ресурсное обеспечение ООП ВПО бакалавриата	16
5.1. Кадровое обеспечение.....	16
5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение.....	17
5.3. Материально-техническое обеспечение.....	17
6. Характеристики среды вуза, обеспечивающие развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников.....	18
7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ООП ВПО бакалавриата	21
7.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.....	22
7.2. Фонд контрольных заданий (тестовых заданий, вопросов) для проверки остаточных знаний.....	22
7.3. Требования к содержанию, организации и приобретаемым умениям и навыкам при практической подготовки.....	22
8. Итоговая государственная аттестация выпускников.....	23
9. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.....	24

Приложения:

Приложение 1. Федеральный государственный образовательный стандарт по направлению подготовки 100800.62 - Товароведение

Приложение 2. Дополнение к Федеральному государственному образовательному стандарту по направлению подготовки 100800.62 - Товароведение

Приложение 3. Учебный план направления подготовки бакалавриата с графиком учебного процесса

Приложение 4. Матрица соответствия компетенций, составных частей ООП и оценочных свойств

Приложение 5. Структура ООП бакалавриата

Приложение 6. Рабочая программа учебной практики

Приложение 7. Рабочая программа производственной практики

Приложение 8. Рабочая программа производственной (преддипломной) практики

Приложение 9. Программа и процедура проведения итогового государственного экзамена по отдельной дисциплине

Приложение 10. Программа и процедура проведения междисциплинарного государственного экзамена

Приложение 11. Требования к структуре, составу и содержанию выпускных квалификационных работ

1. Общие положения

1.1. Определение основной образовательной программы бакалавриата

Основная образовательная программа (ООП) бакалавриата, реализуемая в университете по направлению подготовки 100800.62 «Товароведение» и профилю подготовки «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров» представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ректором университета с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по соответствующему направлению подготовки высшего профессионального образования (ВПО), а также с учетом рекомендованной примерной образовательной программы (ПрОП).

ООП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.1.1. Обоснование выбора направления и профиля подготовки

Республика Дагестан имеет сформированную инфраструктуру в области экспертной и коммерческой деятельности по закупкам, хранению, реализации товаров и испытывает потребность в обеспечении рынка труда специалистами с высшим профессиональным образованием.

Университет для удовлетворения потребности рынка труда в этой области осуществляет комплексную подготовку специалистов по направлению 100800.62 «Товароведение» с профилями: Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров; Товароведение и экспертиза товаров в таможенной деятельности.

В соответствии с вышеизложенным реализация ООП по направлению 100800.62 «Товароведение» с профилем «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров» является обоснованной.

1.2. Нормативные документы для разработки ООП бакалавриата

- Нормативно-правовую базу разработки ООП бакалавриата по направлению 100800.62 - Товароведение составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"

- Федеральный закон от 01.12.2007 N 309-ФЗ (ред. от 23.07.2013 №185) "О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в части изменения понятия и структуры государственного образовательного стандарта" (принят ГД ФС РФ 14.11.2007);

- Постановление Правительства РФ от 05.08.2013 N 661 "Об утверждении Правил разработки и утверждения федеральных государственных образовательных стандартов";

- Постановление Правительства РФ от 29.03.2014 N 245 "Об утверждении Типового положения об образовательном учреждении высшего профессионального образования (высшем учебном заведении)";

- Постановление Правительства РФ от 31.03.2009 N 277 (ред. от 16.03.2011 №1074) "Об утверждении Положения о лицензировании образовательной деятельности";

- Постановление Правительства РФ от 14.07.2008 N 522 (ред. от 18.11.2013 №1039) "Об утверждении Положения о государственной аккредитации образовательных учреждений и научных организаций";

- Постановление Правительства РФ от 30.12.2009 N 1136 (ред. от 29.03.2014) "Об утверждении перечня направлений подготовки (специальностей) высшего

профессионального образования, по которым установлены иные нормативные сроки освоения основных образовательных программ высшего профессионального образования (программ бакалавриата, программ подготовки специалиста или программ магистратуры) и перечня направлений подготовки (специальностей) высшего профессионального образования, подтверждаемого присвоением лицу квалификации (степени) "специалист";

- Приказ Минобрнауки РФ от 17.02.2011 N 201 (ред. от 05.07.2011) "Об установлении соответствия направлений подготовки высшего профессионального образования, подтверждаемых присвоением лицам квалификаций (степеней) "бакалавр" и "магистр", перечни которых утверждены Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 сентября 2009 г. N 337, направлениям подготовки (специальностям) высшего профессионального образования, указанным в Общероссийском классификаторе специальностей по образованию ОК 009-2003, принятом и введенном в действие Постановлением Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации и метрологии от 30 сентября 2003 г. N 276-ст";

- Приказ Минобрнауки РФ от 17.09.2009 N 337 (ред. от 05.07.2011) "Об утверждении перечней направлений подготовки высшего профессионального образования";

- Приказ Минобрнауки РФ от 23.07.2013 N 611 "Об утверждении Порядка создания и развития инновационной инфраструктуры в сфере образования";

- Приказ Минобрнауки РФ от 28.12.2011 N 2895 (ред. от 11.05.2010) "Об утверждении Порядка приема граждан в имеющие государственную аккредитацию образовательные учреждения высшего профессионального образования";

- Приказ Федерального агентства по образованию от 10 февраля 2010 г. N 109 "О задачах высших учебных заведений по переходу на уровневую систему высшего профессионального образования";

- Письмо Минобрнауки России от 13.05.2010 г. "О разработке основных образовательных программ";

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего профессионального образования (ФГОС ВПО) по направлению подготовки 100800.62 «Товароведение» (бакалавриата), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» ноября 2009 г. № 547, зарег. Минюст России от 17.12.2009 г. №15686 (Приложение 1);

- Дополнение к ФГОС ВПО по направлению 100800.62 «Товароведение» с дисциплинами вариативной части с учетом профиля подготовки и с представлением учебных циклов, разделов, трудоемкости, в зачетных единицах и в часах, перечня дисциплин для разработки программ (Приложение 2);

- Нормативно-методические документы Минобрнауки России;

- Устав ФГБОУ ВПО «Дагестанский государственный технический университет»;

- Внутривузовская система управления качеством подготовки специалистов ФГБОУ ВПО «Дагестанский государственный технический университет».

1.3. Общая характеристика ООП ВПО бакалавриата

1.3.1. Цель ООП бакалавриата

Целью ООП бакалавриата по направлению подготовки 100800.62 «Товароведение» является: подготовка бакалавров товароведения, обладающих общекультурными и профессиональными компетенциями, развитыми на уровне, достаточном для качественного осуществления научно-исследовательской, организационно-управленческой, информационно-аналитической, производственной и социально-технологической, социально-проектной и организационно-массовой деятельности в области решения комплексных задач в соответствии с требованиями ГОС ВПО по данному направлению подготовки.

1.3.2. Срок освоения ООП бакалавриата

В соответствии с разделом 3 ФГОС ВПО по направлению 100800.62 «Товароведение», нормативные сроки освоения, общая трудоемкость освоения вузовской основной

образовательной программы (в зачетных единицах) и соответствующая квалификация (степень) уровня высшего профессионального образования приводится в таблице 1

Таблица 1

Сроки, трудоемкость освоения ООП и квалификация (степень) выпускников

Наименование ООП	Квалификация (степень)		Нормативный срок освоения ООП (для очной формы обучения), включая последипломный отпуск	Трудоемкость (в зачетных единицах)
	Код, в соответствии с принятой классификацией ООП	Наименование		
ООП бакалавриата	62	бакалавр	4 года	240*)

*) *трудоемкость основной образовательной программы по очной форме обучения за учебный год равна 60 зачетным единицам.*

Сроки освоения основной образовательной программы бакалавриата по очно-заочной (вечерней) и заочной формам обучения, экстернату, а также в случае сочетания различных форм обучения могут увеличиваться на один год относительно нормативного срока, указанного в таблице 1, на основании решения ученого совета высшего учебного заведения.

1.3.3. Трудоемкость ООП бакалавриата «Товароведение»

В соответствии с разделом 3 ФГОС ВПО по направлению 100800.62 «Товароведение» трудоемкость освоения ООП бакалавриата составляет 240 зачетных единиц (за учебный год 60 зачетных единиц) за весь период обучения и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ООП.

1.4. Требования к абитуриенту

В соответствии с примерной ООП ВПО по направлению 100800.62 «Товароведение» для освоения ООП подготовки данного направления абитуриент должен иметь документ государственного образца о среднем (полном) общем образовании или среднем профессиональном образовании, или начальном профессиональном образовании, если в нем есть запись о получении предъявителем среднего (полного) общего образования, или высшем профессиональном образовании, свидетельствующий об освоении содержания образования полной средней школы и наличии сформированных компетенций, включая, в том числе, владение государственным языком; понимание законов развития природы и общества; способность занимать активную гражданскую позицию и навыки самооценки.

Абитуриент должен обладать творческим мышлением; иметь сформированные мотивы и познавательные интересы, потребность в продолжении образования и самообразовании; в коммуникативной области: уметь устанавливать контакты с окружающими, уважать иные вкусы, обычаи, привычки; иметь высокую социальную адаптированность; в духовно-нравственной области: иметь осознанную гражданскую позицию, чувство гордости за принадлежность к своей нации, гуманистическое отношение к другим народам, способность к рефлексии; осознавать приоритетность духовно-нравственных ценностей над материальными; в профессиональной области: быть готовым к осмысленному и осознанному профессиональному самоопределению, к трудовой деятельности и самореализации в обществе; обладать способностью к конструктивной, научной организации труда; проявлять критичность, оптимизм, мобильность; в эстетической области: уметь строить свою жизнь по законам гармонии и красоты, вносить прекрасное в учебную, профессиональную, досуговую деятельность, в отношения с окружающими людьми; в области физического развития: быть готовым вести здоровый, физически активный образ жизни, сознательно относиться к своему здоровью, заботиться о здоровье окружающих, стремиться к достижению личных спортивных результатов.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ООП бакалавриата по направлению подготовки 100800.62 «Товароведение»

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

В соответствии с п. 4.1 ФГОС ВПО по направлению 100800.62 «Товароведение» область профессиональной деятельности бакалавра включает:

- оценка и подтверждение соответствия качества и безопасности товаров;
- формирование и управление ассортиментом, контроль за соблюдением требований к упаковке, маркировке, условиям и срокам хранения товаров;
- организационно управленческие функции, связанные с закупкой, хранением и реализацией товаров в сфере торговли, производства и на других стадиях товародвижения.

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

В соответствии с п. 4.2 ФГОС ВПО по направлению 100800.62 «Товароведение» объектами профессиональной деятельности бакалавров являются:

- потребительские товары на стадии транспортирования, хранения, реализации и использования;
- сырьё, материалы, полуфабрикаты, а также процессы производства, формирующие потребительские свойства товаров;
- упаковка и маркировка товаров;
- нормативные и технические документы, устанавливающие требования к безопасности и качеству потребительских товаров, условиям их хранения, транспортирования, реализации, использования, а также обеспечивающие процесс товародвижения;
- процессы хранения, приемки по качеству и количеству, подготовки к продаже, реализации и использованию;
- методы идентификации, оценки и подтверждения соответствия продукции установленным требованиям и заявленным характеристикам.

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника:

В соответствии с п. 4.3 ФГОС ВПО бакалавр по направлению 100800.62 «Товароведение» готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

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

2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника:

В соответствии с п. 4.4 ФГОС ВПО бакалавр по направлению подготовки 100800.62 «Товароведение» должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности:

в торгово-закупочной деятельности:

- организовывать закупку и поставку товаров, осуществлять связи с поставщиками и покупателями, контролировать выполнение договорных обязательств;
- уметь анализировать рекламации и претензии к качеству товаров, готовить заключения по результатам их рассмотрения;

в организационно-управленческой деятельности в области товарного менеджмента:

- системным представлением об основных организационных и управленческих функциях, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров;
- способностью применять принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупке и реализации сырья и продвижении товаров;
- уметь разрабатывать и внедрять стандарты организации по материально-техническому обеспечению, сбыту и контролю качества продукции;

– умением работать с информационными базами данных, обеспечивающими оперативный торговый, складской и производственный учет товаров;

в оценочно-аналитической деятельности:

- знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество;
- знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров и готовностью использовать их для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции;
- знанием видов, причин возникновения товарных потерь и порядка их списания;
- умением оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;
- умением анализировать спрос и разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта товаров и оптимизации торгового ассортимента;

в торгово-технологической деятельности:

- умением проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности;
- способностью осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продаж согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии;
- умением работать с товарно-сопроводительными документами, оформлять первичную документацию по учету торговых операций, проводить инвентаризацию товарно-материальных ценностей;
- знанием функциональных возможностей торгово-технологического оборудования, способностью его эксплуатировать и организовывать метрологический контроль.

3. Компетенции выпускника ООП бакалавриата, формируемые в результате освоения данной ООП ВПО

Результаты освоения ООП бакалавриата определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В соответствии с п. 5.1 ФГОС ВПО по направлению 100800.62 «Товароведение» в результате освоения ООП выпускник должен обладать следующими **общекультурными компетенциями (ОК):**

Код компетенции	Название компетенции	Краткое содержание / определение и структура компетенции. Характеристика (обязательного) порогового уровня сформированности компетенции у выпускника вуза
1	2	3
ОК-1	- владеет культурой мышления, способен к восприятию информации, обобщению, анализу, постановке цели и выбору путей её достижения;	знать: основы делового этикета уметь: воспринимать, обобщать и анализировать информацию владеть: способностью к постановке целей и выбору путей их достижения
ОК-2	- умеет логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь;	знать: основы логики уметь: аргументировано и четко строить свою речь владеть: навыками подготовки, написания и

1	2	3
		произнесения устных сообщений
ОК-3	- умеет критически оценивать свои достоинства и недостатки, намечать пути и выбирать средства развития достоинств и устранения недостатков;	знать: основы психологии личности уметь: анализировать различные ситуации владеть: методами развития личности
ОК-4	- готов к кооперации с коллегами, работе в коллективе, способен к осуществлению функций руководителя подразделения предприятия;	знать: типы личности людей уметь: работать в команде владеть: навыками руководства подразделением предприятия
ОК-5	- способен понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, сознавать опасности и угрозы, возникающие в этом процессе, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны;	знать: сущность и значение информации в развитии общества уметь: оценивать степень опасности и угроз в отношении информации владеть: навыками соблюдения требований информационной безопасности
ОК-6	- владеет основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, имеет навыки работы с компьютером как средством управления информацией;	знать: современные информационные технологии уметь: работать с современными средствами оргтехники владеть: навыками использования компьютера как средства управления информацией
ОК-7	- способен работать с информацией в глобальных компьютерных сетях;	знать: основы функционирования глобальных сетей уметь: вести поиск информации в сети Интернет владеть: навыками использования информации, полученной из сети Интернет
ОК-8	- владеет одним из иностранных языков на уровне не ниже разговорного;	знать: основы лексики и грамматики иностранного языка уметь: осуществлять перевод специальной литературы с иностранного языка владеть: навыками устной речи на иностранном языке для общения в профессиональной области
ОК-9	- владеет основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;	знать: потенциальные факторы риска для жизни и здоровья людей уметь: оценивать степень опасности возможных последствий аварий, катастроф и стихийных бедствий для персонала владеть: практическими навыками защиты населения от аварий, катастроф и стихийных бедствий
ОК-10	- владеет средствами самостоятельного, методически правильного использования	знать: цели, методы и средства укрепления здоровья путем физического воспитания уметь: использовать физическую культуру

1	2	3
	методов физического воспитания и укрепления здоровья, готов к достижению должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.	для поддержания здоровья и работоспособности человека владеть: навыками поддержания хорошей физической формы
В соответствии с п. 5.2 ФГОС ВПО по направлению 100800.62 - Товароведение в результате освоения ООП выпускник должен обладать следующими профессиональными компетенциями (ПК):		
общепрофессиональные:		
ПК-1	- осознает социальную значимость своей будущей профессии, стремится к саморазвитию и повышению квалификации;	знать: профессиональные функции в соответствии с направлением и профилем подготовки уметь: формулировать задачи и цели современного товароведения, критически оценивать уровень своей квалификации и необходимость ее повышения владеть: навыками саморазвития и методами повышения квалификации
ПК-2	- способен находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях;	знать: теоретические основы организации и управления предприятием уметь: находить организационно-управленческие решения владеть: навыками организационной работы
ПК-3	- умеет использовать нормативные и правовые документы в своей профессиональной деятельности;	знать: основные нормативные и правовые документы в соответствии с направлением и профилем подготовки уметь: работать с нормативными и правовыми документами в соответствии с направлением и профилем подготовки владеть: методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил
ПК-4	- использует основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач;	знать: основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук и возможности их использования при решении практических задач в профессиональной деятельности уметь: использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач владеть: методами и средствами социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач
ПК-5	- использует знания основных законов естественнонаучных дисциплин для обеспечения качества и безопасности	знать: основные положения, методы и законы естественнонаучных дисциплин (математики, физики, химии, биологии и других смежных дисциплин), используемые

1	2	3
	потребительских товаров;	в товароведении уметь: применять знания естественнонаучных дисциплин для решения профессиональных задач владеть: методами и средствами естественно-научных дисциплин для оценки потребительских свойств товаров
ПК-6	- способен применять знания в области естественнонаучных и прикладных инженерных дисциплин для организации торгово-технологических процессов;	знать современный уровень организации торговли уметь применять достижения естественных и инженерных наук для организации торгово-технологических процессов владеть: современной технологией торговли
в торгово-закупочной деятельности:		
ПК-7	- способен организовывать закупку и поставку товаров, осуществлять связи с поставщиками и покупателями, контролировать выполнение договорных обязательств;	знать: критерии выбора поставщиков, правила организации закупки и составления договоров уметь организовывать торгово-закупочную деятельность в масштабах отдельного торгового предприятия владеть: практикой закупки и поставки товаров
ПК-8	- умеет анализировать рекламации и претензии к качеству товаров, готовить заключения по результатам их рассмотрения;	знать: требования нормативной документации к маркировке упаковке, показателям качества, условиям и срокам хранения, годности и реализации и правила рассмотрения рекламаций уметь: анализировать рекламации и претензии к товарам, готовить заключения по результатам их рассмотрения владеть: навыками работы с рекламациями и претензиями
в организационно-управленческой деятельности в области товарного менеджмента:		
ПК-9	- имеет системное представление об основных организационных и управленческих функциях, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров;	знать: основы товарного менеджмента и товарную логистику уметь: организовывать процессы товародвижения владеть: методами управления товарами в сфере обращения
ПК-10	- знает и применяет принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупке и реализации сырья и продвижении товаров;	знать: принципы товарного менеджмента и маркетинга уметь: применять принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупке и реализации товаров владеть: основами продвижения товаров
ПК-11	- разрабатывает и внедряет стандарты организации по материально-техническому обеспечению, сбыту и контролю качества продукции;	знать: правила разработки стандартов организации. уметь: применять стандарты организации в практике торговли владеть: основами внедрения стандартов

1	2	3
		организации в практику торговли
ПК-12	- умеет работать с информационными базами данных, обеспечивающими оперативный торговый, складской и производственный учет товаров;	знать: современное программное обеспечение и информационные базы данных, используемые в торговле уметь: работать с информационными базами данных, обеспечивающими оперативный торговый, складской и производственный учет товаров владеть: методами оперативного учета информационных данных в коммерческой деятельности
в оценочно-аналитической деятельности:		
ПК-13	- знает ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество;	знать: ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество уметь: определять показатели ассортимента и качества товаров владеть: методами классификации и кодирования товаров, методами и средствами определения показателей ассортимента и качества товаров и способами сохранения качества товаров
ПК-14	- знает методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров и использует их для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции;	знать: методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров. уметь: использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции владеть: методами и средствами идентификации и оценки качества и безопасности товаров
ПК-15	- знает виды, причины возникновения товарных потерь и порядок их списания;	знать: виды, причины возникновения товарных потерь и порядок их списания уметь: определять объемы и причины возникновения товарных потерь и осуществлять их документальное оформление владеть: методами определения товарных потерь, способами и средствами их снижения
ПК-16	- умеет оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;	знать: нормативные документы, устанавливающие требования к товарной информации уметь: оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации владеть: методами и средствами оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации

1	2	3
ПК-17	- способен анализировать спрос и разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта товаров и оптимизации торгового ассортимента;	знать: факторы, определяющие спрос населения и методы стимулирования сбыта товаров уметь: изучать и анализировать спрос и разрабатывать предложения по оптимизации торгового ассортимента владеть: методами сбора и обработки информации по вопросам спроса и товарных предложений
в торгово-технологической деятельности:		
ПК-18	- умеет проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности;	знать: нормативную и техническую документацию по приёмке товаров уметь: проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности владеть: правилами приемки товаров по количеству, качеству и комплектности
ПК-19	- готов осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продаж согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии;	знать: требования нормативной документации к упаковке, маркировке, условиям хранения, транспортирования и реализации товаров уметь: оценивать качество упаковки и маркировки товаров, контролировать условия транспортирования и реализации товаров владеть: правилами товарного соседства и мерчандайзинга
ПК-20	- умеет работать с товарно-сопроводительными документами, оформлять первичную документацию по учету торговых операций, проводить инвентаризацию товарно-материальных ценностей;	знать: перечень и содержание товарно-сопроводительной документации уметь: оформлять первичную документацию по учету торговых операций владеть: навыками инвентаризации товарно-материальных ценностей
ПК-21	- знает функциональные возможности и имеет навыки эксплуатации торгового-технологического оборудования, способен организовывать его метрологический контроль.	знать: эксплуатационные свойства торгового-технологического оборудования уметь: организовывать метрологический контроль оборудования владеть: навыками эксплуатации торгового-технологического оборудования

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ООП бакалавриата

В соответствии с п.39 Типового положения о вузе и ФГОС ВПО бакалавриата по направлению подготовки 100800.62 «Товароведение» содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ООП регламентируется учебным планом бакалавра с учетом его профиля; рабочими программами дисциплин; материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; годовым календарным учебным графиком, а также

методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

4.1. График учебного процесса и учебный план

График учебного процесса и учебный план составлены на основании требований ФГОСа ВПО к условиям реализации ООП бакалавриата по направлению подготовки 100800.62 – Товароведение, которая предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- гуманитарный, социальный и экономический цикл;
- естественнонаучный цикл и разделов;
- физическая культура;
- учебная, производственная и преддипломная практики;
- итоговая государственная аттестация.

Каждый учебный цикл имеет базовую (обязательную) часть и вариативную (профильную), устанавливаемую вузом.

В соответствии с утвержденным рабочим учебным планом и по графику учебного процесса срок освоения ООП ВПО бакалавриата данного направления составляет 208 недель за 4 года обучения.

1 год обучения – 52 недели включает:

- теоретическое обучение студентов – 34 недели;
- экзаменационные сессии – 6 недель;
- учебная практика – 2 недели;
- каникулы – 10 недель.

2 год обучения – 52 недели включает:

- теоретическое обучение – 34 недели;
- экзаменационные сессии – 7 недель;
- учебная практика – 2 недели;
- каникулы – 9 недель.

3 год обучения – 52 недели включает:

- теоретическое обучение – 34 недели;
- экзаменационные сессии – 6 недель;
- производственная практика – 4 недели;
- каникулы – 8 недель.

4 год обучения – 52 недели включает:

- теоретическое обучение – 27 недель;
- экзаменационная сессия – 5 недель;
- преддипломная практика – 2 недели;
- итоговая государственная аттестация, включая подготовку и защиту ВКР – 8 недель;
- каникулы – 10 недель, включая 8 недель последипломного отпуска.

Рабочий учебный план отображает логическую последовательность освоения циклов и разделов ООП (дисциплин, модулей, практик) обеспечивающих формирование компетенций.

В нем указывается общая трудоемкость дисциплин, модулей, практик в зачетных единицах, а также их общая и аудиторная трудоемкость в часах.

В базовых частях, учебных циклов указан перечень базовых дисциплин (модулей) в соответствии с требованиями ФГОС ВПО. В вариативных частях учебных циклов сформирован перечень и последовательность дисциплин (модулей) с учетом рекомендаций ПрООП ВПО по направлению.

ООП бакалавриата содержит дисциплины по выбору в объеме не менее одной трети вариативной части суммарного по всем трем учебным циклам ООП. Для каждой дисциплины, модуля, практики в рабочем учебном плане указаны виды учебной работы и формы промежуточной аттестации.

Трудоемкость ООП по очной форме обучения за учебный год равна 60 зачетным единицам (2160 часов). Максимальный объем учебной нагрузки студента в неделю

составляет 1,5 зачетные единицы (54 часа), включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы.

Максимальный объем аудиторных учебных занятий в неделю при освоении ООП в очной форме обучения составляет 27 академических часов. В указанный объем не входят обязательные аудиторные занятия по физической культуре.

В случае реализации ООП бакалавриата в иных формах обучения максимальный объем аудиторных занятий устанавливается в соответствии с Типовым положением об образовательном учреждении ВПО (высшем учебном заведении), утвержденным постановлением Правительства Российской Федерации от 14 февраля 2008 года № 71 (собрание законодательства Российской Федерации, 2008, №8, стр. 731).

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 8-10 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период.

График учебного процесса и учебный план приведены в приложении 3. Связь компетенций с дисциплинами учебного плана приведена в матрице (Приложение 4).

4.2. Рабочие программы учебных дисциплин

Рабочие программы учебных дисциплин обеспечивают качество подготовки обучающихся, составляют на все дисциплины учебного плана.

В рабочей программе четко сформулированы конечные результаты обучения.

Разработанные рабочие программы всех дисциплин как базовой, так и вариативной частей учебного плана, включая дисциплины по выбору студента, по направлению 100800.62 – Товароведение находятся на выпускающей кафедре ТППиЭ.

Рабочие программы по всем дисциплинам имеются на кафедре.

Структура и содержание рабочих программ включают цели освоения дисциплины, место дисциплины в структуре ООП бакалавриата по направлению 100800.62 – Товароведение, компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля), разделы дисциплины, темы лекций и вопросы, виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах), образовательные технологии, оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины, рекомендуемая литература и источники информации (основная и дополнительная), материально-техническое обеспечение дисциплины.

Структура ООП, трудоемкость и компетенции, формируемые при освоении дисциплин представлены в приложении 5.

4.3. Программы учебной и производственной практик

В соответствии с п. 7.15 ФГОС ВПО по направлению подготовки 100800.62 «Товароведение» раздел основной образовательной программы бакалавриата «Учебная и производственная практики» является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных (универсальных) и профессиональных компетенций обучающихся.

Структура и содержание программ учебной и производственной практик состоят из целей, задач, форм проведения, мест и времени проведения практик, компетенций обучающегося, формируемых в результате прохождения учебной и производственной практик, разделов (этапов) практик, трудоемкости видов учебной работы, включая самостоятельную работу студентов (в часах), образовательных, научно-исследовательских и научно-производственных технологий, используемые на практиках, учебно-методического обеспечения самостоятельной работы студентов на практиках, учебно-методического и информационного и материально-технического обеспечения учебной и производственной практик.

При реализации данной ООП предусматриваются следующие виды учебных практик:

Учебная - (2 недели) – 2 семестр;

Учебная - (2 недели) – 4 семестр;

Производственная 6 семестр – 4 недели;

Преддипломная 8 семестр – 2 недели.

Содержание и порядок проведения практик регламентируются рабочими программами и Положением «О порядке организации и проведения практик студентов» ФГБОУ ВПО «Дагестанский государственный технический университет».

Программы учебной и производственной практик находятся на выпускающей кафедре ТиЭ.

Практика для студентов, обучающихся по заочной форме обучения, может быть организована по месту их работы в соответствии с профилем подготовки.

Программы учебной и производственной практик представлены в приложениях 6,7.

5. Фактическое ресурсное обеспечение ООП бакалавриата

Ресурсное обеспечение ООП бакалавриата по направлению подготовки 100800.62 - Товароведение в ФГБОУ ВПО «ДГТУ» формируется на основе требований к условиям реализации основных образовательных программ бакалавриата, определяемых ФГОС ВПО по данному направлению подготовки, с учетом рекомендаций ПрООП и включает в себя кадровое, учебно-методическое, информационное и материально-техническое обеспечение.

5.1. Кадровое обеспечение ООП ВПО

Реализация ООП обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими, в основном, базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, и систематически занимающимися научной и (или) научно-методической деятельностью.

Доля преподавателей, имеющих учёную степень и (или) учёное звание, в общем числе преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по данной ООП по направлению 100800.62 «Товароведение», составляет 85% (в соответствии с п.7.16 ФГОС ВПО должно быть не менее 50%), учёную степень доктора наук и (или) учёное звание профессора имеют 51 % (по ФГОС – не менее 8%) преподавателей.

Преподаватели профессионального цикла, имеющие базовое образование и (или) учёную степень, соответствующие профилю дисциплины, составляют 100% преподавателей, обеспечивающих учебный процесс по профессиональному циклу, имеют учёные степени (по стандарту – не менее 50%).

К образовательному процессу привлечено 8% преподавателей из числа действующих руководителей и работников профильных организаций (должно быть не менее 5%).

Предусмотрено, что до 10% от общего числа преподавателей, имеющих учёную степень и (или) учёное звание, может быть заменено преподавателями, имеющими стаж практической работы по данному направлению на должностях руководителей или ведущих специалистов более 10 последних лет.

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение ООП ВПО

В соответствии с п. 7.17 основная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам (модулям) основной образовательной программы. Содержание учебных дисциплин (модулей) представлено в локальной сети ДГТУ.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе, содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам и сформированной на основании прямых договоров с правообладателями учебной и учебно-методической литературы.

Объем библиотечного фонда соответствует минимальным нормативам обеспеченности вузов в части библиотечно-информационных ресурсов

При этом обеспечена возможность осуществления одновременного индивидуального доступа к такой системе составляет 30% обучающихся.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам базовой части всех циклов, изданными за последние 10 лет (для дисциплин базовой части гуманитарного, социального и экономического цикла – за последние пять лет), из расчета 25 экземпляров таких изданий на каждые 100 обучающихся.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

5.3. Материально-техническое обеспечение

В соответствии с п.7.16 ФГОС ВПО по направлению 100800.62 - Товароведение ДГТУ, реализующее ООП бакалавриата, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренных учебным планом вуза и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Для реализации ООП бакалавриата по направлению 100800.62 - Товароведение имеются:

лаборатории по дисциплинам:

физика;
химия;
основы микробиологии;
физико-химические методы исследования;
материаловедение;
анатомия пищевого сырья;
экология;
сенсорный анализ товаров;
теоретические основы товароведения и экспертизы;
стандартизация, подтверждение соответствия и метрология;
товароведение однородных групп продов. товаров;
товароведение однородных групп непродов. товаров;
таможенная экспертиза;
безопасность жизнедеятельности;
процессы и аппараты пищевых производств;
оборудование торговых предприятий;
идентификация и фальсификация прод.товаров;
пищевая и биологическая химия;
товароведение и экспертиза спец.групп прод.товаров;
специально оборудованные кабинеты по дисциплинам:
информатика;
информационное обеспечение коммерческой деятельности;
иностраный язык;
история;
философия;
экономика;
математика;
класс компьютерной техники

6. Характеристики среды вуза, обеспечивающие развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников

Цель ООП ВПО ФГБОУ ВПО ДГТУ в области воспитания и обучения учитывает специфику, направление и профиль подготовки, особенности научных школ, потребности рынка труда.

Миссия университета состоит в следующем: удовлетворение образовательных потребностей личности, общества и государства в области техники, технологий, средств автоматизации и управления пищевыми и химическими производствами, активное влияние на социально-экономическое развитие страны через формирование высокого профессионального уровня, гражданских и нравственных качеств выпускников, обеспечение их конкурентоспособности на рынке трудовых ресурсов, организация научной и инновационной деятельности в условиях интеграции в мировое научно-образовательное пространство на основе менеджмента качества всех процессов и ориентации на потребителя.

Для достижения стратегической цели Дагестанский государственный технический университет решает следующие задачи.

В области образовательной политики:

- реализация личностно-ориентированной системы образования, основанной на многолетних традициях высококачественной подготовки специалистов;
- создание единого организационного и методического сопровождения непрерывной и непрерывной многоступенчатой подготовки: школа - вуз (начальное + среднее + высшее профессиональное образование; среднее + высшее; высшее) - аспирантура - докторантура; школа - вуз (начальное + среднее + высшее профессиональное образование; среднее + высшее; высшее) - повышение квалификации и профессиональная переподготовка. Развитие системы элитной целевой подготовки специалистов для предприятий и организаций;
- поэтапная реализация образовательного процесса в соответствии с принципами единого образовательного пространства государств-участников СНГ и участие в общеевропейской интеграции образования: нелинейная организация учебного процесса, введение системы зачетных единиц, многоуровневое образование. Выбор и разработка учебно-методического сопровождения многоуровневого образования (по направлению или специальности). Обеспечение академических свобод и прав личности;
- внедрение новых направлений опережающей подготовки для кадрового обеспечения потребностей производства и науки; разработка индивидуальных образовательных программ подготовки и переподготовки специалистов;
- воспитание у обучающихся потребности в постоянном обновлении и совершенствовании знаний и практических навыков как в период освоения основных образовательных программ, так и в послевузовской профессиональной деятельности;
- поддержка инновационного характера научно-педагогического потенциала; развитие новых форм, методов обучения, широкое использование информационных технологий;
- сохранение, создание и развитие широкодоступных информационных научно-образовательных ресурсов;
- обеспечение высокого качества образования как одного из главных условий жизнедеятельности университета.

В области научных исследований:

- научно-техническое сотрудничество с предприятиями пищевой и химической промышленности страны и региона в области разработки инновационных и совершенствования современных технологий, оборудования, средств автоматизации и управления производственными процессами. Обеспечение и поддержка программ социально-экономического развития региона;
- поддержка лидирующих позиций в области технологий, оборудования, систем автоматизации и управления пищевых и химических производств;
- содействие развитию новых актуальных научных направлений, отвечающих

запросам общества и способствующих решению задач образовательной политики;

- целевая подготовка по актуальным научным направлениям высококвалифицированных кадров через аспирантуру и докторантуру;
- активное участие в фундаментальных и прикладных научно-исследовательских работах, финансируемых российскими научными фондами, учредителем, субъектами Российской Федерации, местными бюджетами и из других источников;
- развитие имеющихся и установление новых плодотворных международных научных связей;
- научно-техническое сотрудничество с предприятиями пищевой и химической промышленности страны и региона в области разработки инновационных и совершенствования современных технологий, оборудования, средств в автоматизации и управления производственными процессами. Обеспечение и поддержка программ социально-экономического региона;
- вовлечение студентов и научно-исследовательский процесс, ориентированный на достижение целей и удовлетворение потребностей личности, общества и государства в социально-экономической сфере.

В области социальной и воспитательной работы:

- формирование учебно-воспитательной среды, базирующейся на партнерских, взаимоуважительных отношениях между преподавателями и студентами, на принципах гуманизма, демократии и нравственности, общекультурных человеческих ценностей;
- сохранение и развитие корпоративной культуры академии как системы ценностей;
- создание необходимых условий для раскрытия жизненных устремлений обучающихся, их лучших человеческих качеств, для формирования гражданской позиции, ориентированной на утверждение социально-значимых общественных ценностей;
- становление и всемерная поддержка студенческого самоуправления;
- формирование воспитательной среды: поддержка вузовских традиций, использование воспитательного характера учебных занятий, полноценное развитие культурно-массовой, спортивной, трудовой, общественно-политической сфер студенческой жизни, использование большого жизненного опыта ветеранов;
- полнокровная забота о нравственном и физическом здоровье преподавателей, студентов и других обучающихся; забота о ветеранах;
- эффективная поддержка на конкурсной основе молодых преподавателей;
- достижение высокого уровня социальной обеспеченности сотрудников университета;
- повышение социального статуса интеллектуального труда, снижение уровня социальной напряженности, утверждение принципов социальной защищенности, справедливости, требовательности, и ответственности;
- дальнейшее развитие социальных программ и совершенствование внеучебной работы со студентами.

Социокультурная среда вуза создает условия, необходимые для всестороннего развития личности.

Российскому обществу, работодателям нужны сегодня специалисты, обладающие не только определенными знаниями, но и ведущие здоровый образ жизни, нравственные, обладающие активной жизненной позицией, умеющие применить лидерские качества, имеющие гибкое мышление, готовые к международному сотрудничеству. Многие руководители при подборе персонала обращают внимание на личностные качества человека (ответственность, инициативность, коммуникабельность, творческий подход к делу).

Задачей высших учебных заведений выступает поэтому не только подготовка специалистов-профессионалов, но еще и формирование личности, которая сможет адаптироваться к миру постоянных технологических изменений и переворотов, которой придется сталкиваться с ситуациями выбора и принятия решений, затрагивающих жизненные интересы как их самих, так и многих других. Задачей вузов становится

подготовка человека, способного ориентироваться в мире новых социальных технологий, порой весьма агрессивных и настроенных на манипулирование самим человеком.

Воспитательная деятельность в ДГТУ ведется в соответствии : с приказом Министерства образования и науки РФ № 574 «Об основных направлениях развития воспитания в системе образования», с Концепцией модернизации Российского образования на период до 2012 года, с Государственной программой «Патриотическое воспитание граждан Российской Федерации на 2011 – 2015 гг.» (продолжена постановлением Правительства РФ №795 от 5 октября 2010 г.).

На факультете разработана и утверждена нормативная документация, регламентирующая организацию и проведение воспитательной работы: план воспитательной работы на учебный год; положение о кураторе академической группы; должностная инструкция заместителя декана по воспитательной работе; планы студенческих мероприятий на учебный год.

Воспитательная работа на факультете осуществляется под руководством заместителя декана по воспитательной работе, который курирует работу ответственных за воспитательную работу на кафедрах, семинары кураторов и внеучебные мероприятия, координирует усилия кураторов в организации воспитательной работы.

Воспитательная работа организации и проводится на различных уровнях: в университете в целом, на факультете, кафедрах, общежитиях. Мероприятия проводятся в актовом зале и конференц-зале университета, спортивных залах университета, в пресс-центре и музеях университета и г. Махачкала.

За каждой учебной группой закреплен куратор из числа профессорско-преподавательского состава (положение о кураторе). В академических группах старших курсов работают кураторы от кафедр.

Постоянно действуют оперативные совещания заместителя декана и кураторов, которые рассматривают организационные вопросы и разрабатывают методические рекомендации. Семинары для кураторов и тематические курсы работают на постоянной основе. Успешный опыт распространяется на семинарах кураторов, в газете «За инженерные кадры» и на страницах в сети Интернет.

Система студенческого самоуправления факультета представлена студенческой профсоюзной организацией, советом старост факультета, студенческим советом факультета, творческим активом факультета. Студенты активно участвуют в работе студенческих творческих коллективов, спортивных секций.

Основными направлениями воспитательной работы являются: профессионально-трудовое, гражданско-патриотическое и культурно-нравственное. Основные формы работы: беседы, круглые столы, досугово-познавательные мероприятия, конкурсы, школы. Студенты факультета небезуспешно принимают активное участие в различных фестивалях, конкурсах, олимпиадах («Студенческая весна», «Первый шаг», олимпиады в различных городах ЮФО и СКФО и т.д.). Студенты участвуют в творческой жизни факультета, а именно в фестивалях студенческого творчества.

Активное участие студенты принимают в научно-практической работе (научное студенческое общество, конференции и олимпиады различного уровня, конкурсы грантов и дипломных проектов), социально значимых акциях («Нет – курению», «День донора», общегородской субботник).

Студенты в процессе прохождения практики привлекаются к работе в рамках социально значимых программ «Жизнь без наркотиков», «Пришел солдат с фронта», «Школа взросления», «Древо жизни» и др.

В университете проводится анкетирование и соцопросы по различным тематикам в учебных группах и в общежитиях (первичное анкетирование первокурсников, анкетирование по адаптации первокурсников, здоровый образ жизни, социально-психологическая ситуация в общежитиях, смысло-жизненные ориентации и др.), ведется индивидуальный прием студентов, аспирантов и сотрудников факультета, проводятся мероприятия по профилактике

религиозного экстремизма, различного вида зависимостей, правонарушений и девиантного поведения.

На факультете проводится систематическая работа по оказанию социальной помощи студентам-сиротам, малообеспеченным студентам, студенческим семьям с детьми. Назначаются социальные стипендии, оказывается материальная помощь. Организована летняя оздоровительная кампания на университетской базе отдыха в спортивно-оздоровительном лагере, в течение учебного года оздоровление студентов организуется в санатории-профилактории «Политехник».

На факультете ведется большая рекламно-информационная работа. Информация о проводимой на факультете работе размещается на информационных стендах, официальном сайте факультета.

Регулярно проводятся опросы студентов по организации воспитательной работы.

Осуществляется целевое финансирование культурно-массовой, физкультурной и оздоровительной работы, а также средств на поощрение студентов за активное участие во внеучебной деятельности. За достижения в учебе, науке, спорте и творчестве студенты награждаются именными стипендиями, дипломами и грамотами, ценными подарками, бесплатными экскурсиями и денежными премиями.

Студенты факультета могут проживать в благоустроенных общежитиях, в которых есть оборудованные кухни, душевые и санузлы в соответствии с нормами, оборудованная комната для самостоятельных занятий и комната отдыха.

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ООП бакалавриата

В соответствии с п.8.2 ФГОС ВПО бакалавриата по направлению подготовки «Товароведение» и Уставом Дагестанского государственного технического университета оценка качества освоения обучающимися основных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую государственную аттестацию обучающихся.

Текущий контроль успеваемости студентов – это объективная оценка степени освоения студентами программ учебных курсов; их усилий, настойчивости, результатов в приобретении знаний; соблюдения учебной дисциплины. Текущий контроль успеваемости имеет целью обеспечение максимальной эффективности учебного процесса, повышение мотивации к учебе и сознательной учебной дисциплины студентов, предупреждение отчисления из академии.

Текущий контроль успеваемости студентов проводится по всем обязательным дисциплинам, предусмотренным учебным планом, и организуется факультетами в соответствии с графиком учебного процесса – три раза в каждом семестре в период контрольных недель.

Текущий контроль успеваемости должен учитывать следующее:

- выполнение студентом всех видов работ, предусмотренных программой курса;
- посещаемость;
- самостоятельная работа студента;
- исследовательская работа и т.д.

Промежуточная аттестация студентов включает сдачу экзаменов и зачетов, защиту курсовых, контрольных работ, отчеты по практикам по дисциплинам, предусмотренным учебным планом направления подготовки.

Экзамены и зачеты являются основной формой проверки знаний и сдаются всеми студентами в обязательном порядке в строгом соответствии с учебными планами по направлениям, утвержденными учебными программами.

Студенты очной формы сдают в течение учебного года не более 10 экзаменов и 12 зачетов. В указанное число не входят экзамены и зачеты по физической культуре и факультативным дисциплинам.

Студенты, обучающиеся по сокращенным образовательным программам, сдают в течение учебного года не более 20 экзаменов.

Курсовые экзамены на дневном отделении сдаются в периоды экзаменационных сессий, предусмотренных учебными планами.

Студенты дневных факультетов допускаются к экзаменационной сессии при условии выполнения и сдачи всех зачетов, предусмотренных учебными планами, выполнения и сдачи установленных расчетно-графических и других работ по дисциплинам учебного плана данного семестра. При этом в зачетной книжке проставляется штамп деканата о допуске студента к сессии.

Успеваемость студентов на экзаменах определяется оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

7.1. Фонды оценочных средств, для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

В соответствии с п. 8.2 ФГОС ВПО по направлению подготовки 100800.62 – Товароведение для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ООП вуз создает и утверждает фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Эти фонды включают: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий и контрольных работ, вопросы к зачетам и экзаменам; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику курсовых работ / проектов, рефератов, докладов, эссе и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся. Они включены в рабочие программы.

7.2. Фонд контрольных заданий (тестовых заданий, вопросов) для проверки остаточных знаний

Фонд контрольных заданий (тестовых заданий, вопросов) для проверки остаточных знаний разрабатываются кафедрой и входят в состав рабочих программ дисциплин.

Тестовый компьютерный контроль качества знаний студентов (компьютерное тестирование) является инновационной технологией оценки качества знаний студентов по дисциплинам основной образовательной программы (ООП) по профилю. Они позволяют оценить в короткие сроки без привлечения квалифицированных специалистов и преподавателей качественно и количественно уровень подготовки студентов и скорректировать рабочие программы или повысить требования к учебному процессу.

Компьютерное тестирование студентов проводится для получения объективной информации о соответствии содержания, уровня и качества подготовки студентов требованиям ФГОС по дисциплинам всех циклов ООП по профилю.

Оценка качества подготовки студентов и освоения ООП проводится в ходе федерального тестирования как проверка итоговых и остаточных знаний по дисциплинам федерального компонента учебного плана профиля.

Отбор дисциплин ООП для контроля производства из числа перечня дисциплин, предложенного Центром образовательных коммуникаций и тестирования профессионального образования (ЦТКО), для которых разработаны федеральные тесты. При отсутствии таковых выбираются тесты дисциплин, разработанные преподавателями университета и прошедшие аттестацию, а в случае отсутствия тех и других преподавателям предлагается провести тестирование по собственным тестам.

Результаты контроля качества усвоения дисциплин используются в мониторинге качества освоения ООП в ходе подготовки бакалавров. Полученные результаты анализируются на заседаниях кафедры, дается оценка соответствия качества подготовки по дисциплинам, выявляются причины низкого качества знаний студентов и предлагаются меры по повышению качества усвоения содержания дисциплин.

По результатам проведения тестирования формируются аналитические материалы, которые служат для оценки соответствия содержания и уровня подготовки студентов

требованиям ФГОС согласно модели освоения совокупности дидактических единиц, а также для разработки комплекса мер по улучшению учебно-воспитательного процесса.

7.3. Требования к содержанию, организации и приобретаемым умениям и навыкам при практической подготовке

Требования к содержанию, организации и приобретаемым умениям и навыкам при практической подготовке входят в состав программ практик.

При этом учитывается, что учебные и производственные практики призваны закрепить знание материала теоретических естественнонаучных и профессиональных дисциплин, привить обучающемуся необходимые практические навыки и умения оперативной производственной работы, что позволит самостоятельно определить область будущей деятельности, а также сбор необходимой исходной информации для выполнения курсовых работ (проектов) и для научно-исследовательской работы.

Внешняя оценка качества реализации ООП по направлению 100800.62 – Товароведение организуется с целью установления удовлетворенности выпускников полученным образованием и успешностью карьеры в выбранной сфере, а также удовлетворенности работодателей профессиональными и личностными качествами бакалавров – выпускников кафедры. Материалы и результаты оценки качества реализации ООП формируются в результате проведения следующих мероприятий:

- сбор отзывов работодателей с мест производственной, преддипломной практик;
- проведение исследования удовлетворенности выпускников и студентов старших курсов;

- организация встреч и круглых столов студентов, преподавателей и работодателей.

Реализация мониторинга качества подготовки выпускников и выработка рекомендаций по улучшению качества подготовки бакалавров осуществляется путем анкетирования. Анкета предусматривает отзывы о качестве подготовки, профессиональных и деловых качествах молодого специалиста.

После трудоустройства на выпускников делается запрос работодателям, которые передают анкету на выпускника и свои пожелания усовершенствования качества подготовки по профилю. Пожелания обобщаются, обсуждаются на заседаниях кафедры и круглых столах с привлечением специалистов и руководителей предприятий, а затем вносятся корректировки в учебный план, рабочие программы дисциплин по профилю.

8. Итоговая государственная аттестация выпускников ООП бакалавриата

Итоговая государственная аттестация проводится с целью определения общекультурных и профессиональных (с учетом профилизации) компетенций бакалавра Товароведение, определяющих его подготовленность к решению профессиональных задач, установленных ФГОС ВПО способствующим его устойчивости на рынке труда и продолжению образования в магистратуре.

Итоговая государственная аттестация выпускников состоит из:

- государственного экзамена по направлению, призванного определить соответствие глубины и уровня знаний выпускника требованиям государственного образовательного стандарта к содержанию как отдельных дисциплин, так и направления в целом;
- госэкзамена по отдельной дисциплине «Теоретические основы товароведения и экспертизы» (Приложение 9);
- междисциплинарного госэкзамена по специальности;
- защиты выпускной квалификационной работы.

Государственный экзамен проводится в виде междисциплинарного экзамена по нескольким профессиональным и профильным (с учетом профилизации) дисциплинам (Приложение 10).

Порядок проведения и программа государственного экзамена определяется вузом на основании Положения об итоговой аттестации выпускников Дагестанского государственного технического университета и методических рекомендаций УМО по образованию в области менеджмента.

К государственному экзамену по направлению и защите выпускной квалификационной работы допускаются студенты, завершившие полный курс обучения и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

Выпускные квалификационные работы выполняются в форме бакалаврской работы.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы (бакалаврской работы) определяются вузом на основании действующего Положения об итоговой аттестации выпускников Дагестанского государственного технического университета, а также ФГОС ВПО в части требований к результатам освоения основной образовательной программы бакалавриата (Приложение 11).

9. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся

Система управления качеством подготовки специалистов в государственном образовательном учреждении высшего профессионального образования «Дагестанский государственный технический университет» имеет многофункциональную иерархическую структуру и разработана в соответствии с Законами Российской Федерации «Об образовании», «О высшем и послевузовском профессиональном образовании», Типовым положением об образовательном учреждении высшего (высшем учебном заведении) Российской Федерации, Положением о порядке замещения должностей профессорско-преподавательского состава образовательных учреждений высшего профессионального образования Российской Федерации (Приказ Министерства образования РФ от 06.08.99 № 167) и другими нормативно-правовыми актами и уставом ДГТУ.

Данная система определяет:

- внутреннюю структуру и сферы ответственности основных звеньев системы управления качеством подготовки специалистов;
- задачи, стоящие перед органами управления ДГТУ по контролю и управлению качеством подготовки специалистов;
- функциональные обязанности руководителей и сотрудников учебно-научных подразделений;
- квалификационные требования к должностям профессорско-преподавательского состава ДГТУ;
- критерии оценки качества работы преподавателей ДГТУ.

Задачи и структура системы управления качеством подготовки специалистов.

Система управления качеством подготовки специалистов призвана решать следующие задачи:

- создание оптимальных условий для реализации конституционного права граждан Российской Федерации на получение высшего профессионального образования с целью удовлетворения потребности в нем;
- реализация академических свобод всех участников учебно-научной деятельности и обеспечение их академической ответственности;
- создание оптимальных условий для свободного поиска истины, ее свободного изложения и распространения;
- обеспечение социально-правовых гарантий для свободной творческой деятельности преподавателей, а также другие задачи в соответствии с Уставом ДГТУ.

Система управления качеством подготовки специалистов базируется на следующих принципах:

- открытость и компетентность руководства, гласность в принятии решений и распределении ресурсов;
- адекватность организационных технологий воздействия на учебно-научную деятельность, детальная проработка процедур и механизмов управления и контроля за соблюдением образовательных стандартов;
- четкость распределения сфер ответственности между различными подразделениями и должностными лицами, эффективность взаимодействия всех уровней управленческой вертикали;
- прозрачность и ясность квалификационных требований к должностям профессорско-преподавательского состава, процедур и критериев оценки качества работы преподавателей;
- эффективность и регулярность отчетности, обеспечение функционирования каналов и механизмов обратной связи;
- системность анализа всех факторов, влияющих на качество подготовки специалистов, отслеживание и своевременное предупреждение кризисных явлений в академической сфере на уровне курса, кафедры, факультета, университета.

Система включает следующие структурные элементы:

- методические комиссии специальностей;
- кафедра;
- учебно-методический совет факультета;
- факультет;
- учебно-методическое управление;
- методический совет;
- ученый совет;
- ректорат.

Иерархическая структура управления качеством подготовки специалистов: ректорат → деканат → кафедра.

Методический совет ДГТУ.

Методический совет университета (МС) является постоянно действующим органом, деятельность которого направлена на координацию и организацию учебно-методической работы профессорско-преподавательского состава (ППС) университета, на внедрение их результатов в учебный процесс.

Работу методического Совета возглавляет его председатель (как правило, проректор по учебной работе).

Деятельность МС включает учебно-методическую и организационно-методическую работу. Основными задачами учебно-методической работы являются разработка научных основ (педагогическая концепция) подготовки специалистов на основе многоуровневой системы обучения, исследование и внедрение форм и методов интенсификации и индивидуализации процесса обучения, организация и проведение научно-педагогических исследований аспектов учебного процесса, психолого-педагогический анализ их эффективности на факультетах и по отдельным дисциплинам.

Работа МС направлена, прежде всего, на методическое обеспечение учебного процесса в целом и процесса обучения по каждой конкретной учебной дисциплине, внедрение технических средств обучения и вычислительной техники. Ее основные задачи – трансформация научно-методических идей, общей педагогической концепции многоуровневого университетского образования в учебный процесс на факультетах во всех формах его организации (лекции, лабораторно-практические занятия, самостоятельная работа студентов и т.д.), вплоть до педагогической деятельности каждого преподавателя.

Организационно-методическая работа включает планирование и организацию учебно-методической работы университета, факультетов, кафедр, разработку основных нормативных документов, работу по контролю качества учебной деятельности, диагностирование учебного процесса и выработку рекомендаций по его корректировке.

Различные формы методической работы органически взаимосвязаны и взаимообусловлены и преследуют единую цель – психолого-педагогическое, дидактическое и методическое обеспечение учебного процесса по реализации задач формирования личности современного специалиста.

Задачи, стоящие перед МС университета:

- координация деятельности по разработке педагогической концепции многоуровневой системы построения учебного процесса в университете, непосредственное участие в указанной разработке, помощь учебным подразделениям в реализации концепции;
- координация работы факультетов по разработке факультетских моделей многоуровневой системы организации учебного процесса и их методического обеспечения; консультационно-педагогическое обслуживание работы методического совета факультета и методических комиссий специальностей;
- изучение, анализ и распространение передового педагогического опыта и достижения современной дидактики высшей школы и научно-методических исследований, разработка и реализация программ их внедрения;
- изучение, обобщение и распространение опыта организации учебного процесса на факультетах, работы отдельных преподавателей;
- организация экспериментальной апробации и внедрения новых активных форм и методов обучения;
- организация работы факультетов по освоению компьютерной технологии обучения во всех сферах внедрения – на аудиторных занятиях, в СРС, в организациях НИРС;
- организация системы повышения педагогической компетентности и профессионального мастерства преподавателей университета через повышение квалификации без отрыва от производства путем участия в научно-методических семинарах, общеуниверситетских организационно-деловых и ролевых играх и других форм и методов;
- организация и проведение общеуниверситетских научно-методических конференций, участие в межвузовских и республиканских научно-практических конференциях;
- оказание помощи в работе МС факультетов и комиссий специальностей, а также контроль за их работой;
- поддержание творческих контактов с ведущими и головными вузами всех специальностей университета.

МС университета формируется и утверждается ректором университета на пять лет. В его состав входят по должности проректор по учебной работе, являющийся его председателем, проректор-начальник УМУ, являющийся заместителем председателя, начальники отделов УМУ, а также по представлению деканов факультетов ведущие специалисты (зав.кафедрами, профессора и доценты), имеющие большой опыт работы в вузе, пользующиеся авторитетом среди ППС, а также председатели методических советов факультетов.

Работа МС университета строится по функциональному принципу, который соответствует разделению МС на секции по циклам обучения и видам учебной деятельности.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВПО с учетом рекомендаций и ПрООП ВПО по направлению – 100800.62 «Товароведение».

Автор: Ахмедов М.Э., д.т.н., зав. кафедры товароведения и экспертизы

Рецензент: 1-ый зам. председателя «Дагпотребсоюз» Гладков Ю.Ф.

Программа рассмотрена на заседании Учёного совета ФГБОУ ВПО «ДГТУ»
_____ 201__ года, протокол №_____.

Приложение

Утвержден
приказом Министерства образования
и науки Российской Федерации
от «9» ноября 2009 г. № 547

**ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ СТАНДАРТ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

по направлению подготовки

100800 ТОВАРОВЕДЕНИЕ

(квалификация (степень) «бакалавр»)

I. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящий федеральный государственный образовательный стандарт высшего профессионального образования (ФГОС ВПО) представляет собой совокупность требований, обязательных при реализации основных образовательных программ бакалавриата по направлению подготовки **100800 «Товароведение»** всеми образовательными учреждениями высшего профессионального образования (высшими учебными заведениями, вузами), имеющими государственную аккредитацию, на территории Российской Федерации.

10050

1.2. Право на реализацию основных образовательных программ высшее учебное заведение имеет только при наличии соответствующей лицензии, выданной уполномоченным федеральным органом исполнительной власти.

II. ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ

В настоящем стандарте используются следующие сокращения:

- ВПО** - высшее профессиональное образование;
- ООП** - основная образовательная программа;
- ОК** - общекультурные компетенции;
- ПК** - профессиональные компетенции;
- УЦ ООП** - учебный цикл основной образовательной программы;
- ФГОС ВПО** - федеральный государственный образовательный стандарт высшего профессионального образования.

III. ХАРАКТЕРИСТИКА НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ

Нормативный срок, общая трудоемкость освоения основных образовательных программ (в зачетных единицах)* и соответствующая квалификация (степень) приведены в таблице 1.

Таблица 1

Сроки, трудоемкость освоения ООП и квалификация выпускников

Наименование ООП	Квалификация (степень)		Нормативный срок освоения ООП, включая последипломный отпуск	Трудоемкость (в зачетных единицах)
	Код в соответствии с принятой классификацией ООП	Наименование		
ООП бакалавриата	62	бакалавр	4 года	240 **)

*) одна зачетная единица соответствует 36 академическим часам;
 **) трудоемкость основной образовательной программы по очной форме обучения за учебный год равна 60 зачетным единицам.

Сроки обучения по очно-заочной (вечерней) и заочной формам, а также в случае сочетания различных форм получения образования при реализации программ бакалавриата могут увеличиваться на 1 год относительно нормативного срока, указанного в таблице 1, на основании решения ученого совета высшего учебного заведения.

IV. Характеристика профессиональной деятельности бакалавров

4.1. Область профессиональной деятельности бакалавров включает оценку и подтверждение соответствия качества и безопасности товаров, формирование и управление ассортиментом, контроль за соблюдением требований к упаковке, маркировке, условиям и срокам хранения (годности, службы, реализации), организационно-управленческие функции, связанные с закупкой, хранением и реализацией товаров в сфере торговли, производства и на других стадиях товародвижения.

4.2. Объектами профессиональной деятельности бакалавров являются:

потребительские товары на стадиях транспортирования, хранения, реализации, использования (потребления или эксплуатации);

сырье, материалы, полуфабрикаты, комплектующие изделия, а также процессы производства, формирующие потребительские свойства товаров;

упаковка и маркировка товаров;

нормативные и технические документы, устанавливающие требования к безопасности и качеству потребительских товаров, условиям их хранения, транспортирования, реализации, использования (потребления или эксплуатации), а также обеспечивающие процесс товародвижения;

процессы хранения, приемки по количеству и качеству, подготовки к продаже, реализации, использования (потребления или эксплуатации);

методы идентификации, оценки и подтверждения соответствия продукции установленным требованиям и заявленным характеристикам.

4.3. Бакалавр по направлению 100800 Товароведение готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

торгово-закупочная;

организационно-управленческая в области товарного менеджмента;

оценочно-аналитическая;

торгово-технологическая.

Конкретные виды профессиональной деятельности, к которым в основном готовится бакалавр, определяются высшим учебным заведением совместно с обучающимися, научно-педагогическими работниками высшего учебного заведения и объединениями работодателей.

4.4. Бакалавр по направлению 100800 Товароведение должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности:

торгово-закупочной деятельности:

осуществление торгово-закупочной деятельности и повышение ее эффективности;

осуществление связей с поставщиками и потребителями, контроль за выполнением контрагентами договорных обязательств (условий поставки и транспортирования) для обеспечения надлежащего ассортимента и качества товаров;

составление проектов планов материально-технического обеспечения торгового предприятия;

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

организационно-управленческой деятельности в области товарного менеджмента:

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

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

контроль за наличием материальных ресурсов на распределительных складах и в торговых предприятиях;

участие в разработке и внедрении стандартов организации по материально-техническому обеспечению, сбыту и контролю качества продукции;

оценочно-аналитической деятельности:

проведение документальной идентификации и установление ассортиментной принадлежности товаров;

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;

определение характера, размера и порядка списания товарных потерь;

недопущение попадания в продажу и/или изъятие из продажи товаров ненадлежащего качества, с истекшим сроком годности и имеющих критические дефекты;

изучение спроса с целью оптимизации ассортимента торгового предприятия;

анализ показателей ассортимента и выработка рекомендаций по его совершенствованию;

торгово-технологической деятельности:

ведение оперативного учета поступления и реализации товаров, проведение приемки товаров по количеству, качеству и комплектности;

контроль за соблюдением правил упаковывания и маркирования, сроков годности и условий хранения товаров на складе и в торговом зале предприятия;

внедрение на торговом предприятии методов товарного мерчандайзинга;

контроль за соблюдением правил реализации товаров;

участие в проведении инвентаризаций;

закупка, эксплуатация и организация метрологического контроля торгово-технологического оборудования;

использование современных информационных технологий в торговой деятельности.

V. Требования к результатам освоения основных образовательных программ бакалавриата

5.1. Выпускник должен обладать следующими общекультурными компетенциями (ОК):

владением культурой мышления, способностью к восприятию информации, обобщению, анализу, постановке цели и выбору путей её достижения (ОК-1);

умением логически верно, аргументированно и ясно строить устную и письменную речь (ОК-2);

умением критически оценивать свои достоинства и недостатки, намечать пути и выбирать средства развития достоинств и устранения недостатков (ОК-3);

готовностью к кооперации с коллегами, работе в коллективе, способностью к осуществлению функций руководителя подразделения предприятия (ОК-4);

способностью понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, осознавать опасности и угрозы, возникающие в этом процессе, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны (ОК-5);

владением основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, навыками работы с компьютером как средством управления информацией (ОК-6);

способностью работать с информацией в глобальных компьютерных сетях (ОК-7);

владением одним из иностранных языков на уровне не ниже разговорного (ОК-8);

владением основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ОК- 9);

владением средствами самостоятельного, методически правильного использования методов физического воспитания и укрепления здоровья, готовностью к достижению должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-10);

5.2. Выпускник должен обладать следующими профессиональными компетенциями (ПК):

общепрофессиональными:

осознанием социальной значимости своей будущей профессии, стремлением к саморазвитию и повышению квалификации (ПК- 1);

способностью находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях (ПК-2);

умением использовать нормативные и правовые документы в своей профессиональной деятельности (ПК-3);

способностью использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач (ПК-4);

способностью использовать знания основных законов естественнонаучных дисциплин для обеспечения качества и безопасности потребительских товаров (ПК-5);

способностью применять знания в области естественнонаучных и прикладных инженерных дисциплин для организации торгово-технологических процессов (ПК-6).

в торгово-закупочной деятельности:

способностью организовывать закупку и поставку товаров, осуществлять связи с поставщиками и покупателями, контролировать выполнение договорных обязательств (ПК-7);

умением анализировать рекламации и претензии к качеству товаров, готовить заключения по результатам их рассмотрения (ПК-8);

в организационно-управленческой деятельности в области товарного менеджмента:

системным представлением об основных организационных и управленческих функциях, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров (ПК-9);

способностью применять принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупке и реализации сырья и продвижении товаров (ПК-10);

умением разрабатывать и внедрять стандарты организации по материально-техническому обеспечению, сбыту и контролю качества продукции (ПК-11);

умением работать с информационными базами данных, обеспечивающими оперативный торговый, складской и производственный учет товаров (ПК-12);

в оценочно-аналитической деятельности:

знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество (ПК-13);

знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров и готовностью использовать их для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции (ПК-14);

знанием видов, причин возникновения товарных потерь и порядка их списания (ПК-15);

умением оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации (ПК-16);

умением анализировать спрос и разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта товаров и оптимизации торгового ассортимента (ПК-17);

в торгово-технологической деятельности:

умением проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности (ПК-18);

способностью осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продаж согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии (ПК-19);

умением работать с товарно-сопроводительными документами, оформлять первичную документацию по учету торговых операций, проводить инвентаризацию товарно-материальных ценностей (ПК-20);

знанием функциональных возможностей торгово-технологического оборудования, способностью его эксплуатировать и организовывать метрологический контроль (ПК-21).

VI. Требования к структуре основных образовательных программ бакалавриата

6.1. Основная образовательная программа подготовки бакалавра предусматривает изучение следующих учебных циклов (таблица 2):

гуманитарный, социальный и экономический циклы;

естественнонаучный цикл;

профессиональный цикл;

и разделов:

физическая культура;

учебная и производственная практики и/или научно-исследовательская работа;

итоговая государственная аттестация.

6.2. Каждый учебный цикл имеет базовую (обязательную) часть и вариативную (профильную), устанавливаемую вузом. Вариативная (профильная) часть дает возможность расширения и (или) углубления знаний, умений и навыков, определяемых содержанием базовых (обязательных) дисциплин (модулей), позволяет студенту получить углубленные знания и навыки для успешной профессиональной деятельности и (или) для продолжения профессионального образования в магистратуре.

6.3. Базовая (обязательная) часть цикла «Гуманитарный, социальный и экономический цикл» должна предусматривать изучение следующих обязательных дисциплин: «История», «Философия», «Иностранный язык».

Базовая (обязательная) часть профессионального цикла должна предусматривать изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности».

Таблица 2

Структура ООП бакалавриата

Код УЦ ООП	Учебные циклы, разделы и проектируемые результаты их освоения	Трудоемкость (Зачетные единицы) ¹⁾	Перечень дисциплин для разработки примерных программ, а также учебников и учебных пособий	Коды формируемых компетенций
Б.1	<p>Гуманитарный, социальный и экономический цикл</p> <p>Базовая часть</p> <p>В результате изучения базовой части цикла студент должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - историческую и философскую области знания в их логической целостности и последовательности, предполагающих систематизацию основных принципов, законов, категорий; - основные методы и положения экономической науки и хозяйствования, современное состояние мировой экономики и особенности функционирования российских рынков, роль государства в согласовании экономических интересов общества; - основы права и правового регулирования коммерческой деятельности; - как минимум один из иностранных языков на уровне не ниже разговорного для обеспечения деловых коммуникаций; - этические нормы общения с коллегами и партнерами; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - логически верно, аргументированно и ясно строить устную и письменную речь; - строить межличностные отношения и работать в группе; - высказывать и обосновывать свою позицию по вопросам, касающимся экономического и 	35-40 20-30	<p>История (3-4)</p> <p>Философия (3-4)</p> <p>Иностранный язык (6-8)</p> <p>Экономика (4-6)</p> <p>Правовое регулирование коммерческой деятельности (4-5)</p>	<p>ОК-1;</p> <p>ОК-2;</p> <p>ОК-3;</p> <p>ОК-4;</p> <p>ОК-5;</p> <p>ОК-8;</p> <p>ПК-1;</p> <p>ПК-2;</p> <p>ПК-4.</p>

ФГОС-03

Продолжение цикла Б.1			
	<p>социально-политического развития общества, гуманитарных и социальных ценностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять принципы и законы гуманитарных наук, формы и методы научного познания в профессиональной деятельности; - читать и переводить (со словарем) иностранную деловую и научную литературу; - использовать гуманитарные, социальные и экономические знания для анализа социально значимых проблем и процессов, решения социальных и профессиональных задач; - находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и нести за них ответственность; - ориентироваться в нормативных и правовых документах, регулирующих профессиональную деятельность; <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - культурой мышления, способностью к обобщению, анализу и восприятию информации; - навыками делового общения в стандартных профессиональных ситуациях - основами философского, исторического и правового мышления, навыками сбора, систематизации и самостоятельного анализа информации о социально-политических и экономических процессах; - навыками использования различных социально-экономических методов для анализа тенденций развития современного общества; - навыками общения на иностранном языке; - навыками постановки цели и выбора наиболее экономичных 		

Продолжение цикла Б.1				
	средств её достижения, исходя из интересов различных субъектов и с учётом непосредственных и отдалённых результатов.			
	Вариативная часть (знания, умения, навыки определяются ООП вуза)			
Б.2	<p>Математический и естественнонаучный цикл</p> <p>Базовая часть</p> <p>В результате изучения базовой части цикла студент должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия и методы математических и естественно научных дисциплин в объеме, необходимом для профессиональной деятельности; - современное программное обеспечение, законы и методы накопления, передачи и обработки информации с помощью компьютерных технологий; - научные основы физических, химических, физико-химических и биологических методов для инструментальной оценки показателей качества и безопасности потребительских товаров; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать математические и естественно-научные методы для решения проблем товаро-ведной и оценочной деятельности; - использовать возможности вычислительной техники и программного обеспечения в профессиональной деятельности; - создавать базы данных и использовать ресурсы Интернета для поиска необходимой информации; - использовать физические, химические, физико- 	<p>60-70</p> <p>29-35</p>	<p>Математика (6-8)</p> <p>Информатика (5-6)</p> <p>Физика (5-6)</p> <p>Химия (5-6)</p> <p>Основы микробиологии (4-5)</p> <p>Физико-химические методы исследования (4-5)</p>	<p>ОК-1;</p> <p>ОК-2;</p> <p>ОК-5;</p> <p>ОК-6;</p> <p>ОК-7;</p> <p>ПК-5;</p> <p>ПК-6;</p> <p>ПК-12;</p> <p>ПК-14.</p>

Продолжение цикла Б.2				
	<p>химические и биологические методы как инструмент в профессиональной деятельности;</p> <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками использования современных программных продуктов и математического аппарата для решения профессиональных задач; - методологией оценки качества товаров физическими, химическими, физико-химическими и биологическими методами анализа; - методологией идентификации и выявления фальсификации товаров с помощью современных физических, химических, физико-химических и биологических методов исследования. 			
	<p>Вариативная часть (знания, умения, навыки определяются ООП вуза)</p>			
Б.3	<p>Профессиональный цикл Базовая (общепрофессиональная) часть</p> <p>В результате изучения базовой части цикла студент должен:</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла товаров; - номенклатуру потребительских свойств и показатели качества и безопасности однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров; - принципы формирования ассортимента и управления товарными потоками на всех этапах товародвижения; - основные методы идентификации товаров и способы обнаружения и защиты товаров 	110-120 45-53	<p>Теоретические основы товароведения и экспертизы (6-7)</p> <p>Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология (4-5)</p> <p>Товароведение однородных групп продовольственных товаров (7-10)</p> <p>Товароведение однородных групп непродовольственных товаров (7-10)</p> <p>Безопасность товаров (4-5)</p> <p>Таможенная экспертиза (3-4)</p> <p>Экономика предприятия (5-6)</p> <p>Организация и управление коммерческой деятельностью (4-5)</p> <p>Товарный менеджмент (3-4)</p> <p>Безопасность</p>	<p>ОК-1;</p> <p>ОК-2;</p> <p>ОК-3;</p> <p>ОК-4;</p> <p>ОК-6;</p> <p>ОК-9;</p> <p>ПК-1;</p> <p>ПК-2;</p> <p>ПК-3;</p> <p>ПК-4;</p> <p>ПК-5;</p> <p>ПК-6;</p> <p>ПК-7;</p> <p>ПК-8;</p> <p>ПК-9;</p> <p>ПК-10;</p> <p>ПК-11;</p> <p>ПК-12;</p> <p>ПК-13;</p> <p>ПК-14;</p> <p>ПК-15;</p> <p>ПК-16;</p> <p>ПК-17;</p> <p>ПК-18;</p>

Продолжение цикла Б.2			
	<p>от фальсификации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к упаковке и маркировке товаров, условиям и срокам их хранения и транспортирования; - принципы стандартизации и метрологического обеспечения оценки качества товаров и торгового процесса; - технические регламенты и другие российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность потребительских товаров; - методы изучения и анализа потребительского рынка товаров, формирования спроса и стимулирования сбыта; - основы экономики торгового предприятия и организации торговых процессов и труда; - принципы товарного менеджмента в организации товарооборотной и коммерческой деятельности <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять приемку товаров по количеству и качеству; - проводить оперативный учет поступления и реализации товарно-материальных ценностей, контроль наличия материальных ресурсов и продукции на складах; - выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь; - проводить аудит товаров на основании действующих нормативных документов; - оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации; - осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товарно- 		<p>жизнедеятельности (2)</p> <p>ПК-19; ПК-20; ПК-21.</p>

Продолжение цикла Б.2			
	<p>материальных ценностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять закупки и реализацию сырья и потребительских товаров; - осуществлять организацию работы торгового предприятия, проводить его позиционирование; - проводить анализ динамики товарооборота, статистические и финансово-экономические показатели хозяйственной деятельности торгового предприятия и оптимизировать его ассортиментную политику; - осуществлять товарный менеджмент при производстве, закупке, продвижении и реализации сырья и товаров и осуществлять продвижение товаров; - осуществлять связь с поставщиками и потребителями, анализировать рекламации и претензии к качеству товаров и услуг, готовить заключения по результатам их рассмотрения; - работать с информационными базами данных, обеспечивающими учет и движение товаров; - составлять и анализировать договора купли-продажи (контракты) потребительских товаров; - управлять процессом документооборота на всех этапах движения товара <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности потребительских товаров; - нормативной документацией в товароведной и оценочной деятельности; - правилами проведения 		

ФГОС-03

Продолжение цикла Б.2				
	<p>идентификации и методами обнаружения фальсификации товаров на всех этапах товародвижения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правилами подтверждения соответствия, принципами технического регулирования и стандартизации; - процедурами проведения таможенной экспертизы; - методами анализа спроса и управления ассортиментом товаров в торговом предприятии; - навыками разработки, принятия и реализации управленческих решений; - способами защиты персонала в экстремальных ситуациях для обеспечения безопасной жизнедеятельности. <p>Вариативная часть (знания, умения, навыки определяются ООП вуза в соответствии с профилями подготовки (<i>установленные на момент разработки стандарта профили подготовки указаны в Приложении А к данному ФГОС открытым списком</i>))</p>			
Б.4	Физическая культура	2		ОК-10
Б.5	Учебная и производственная практики практические умения и навыки определяются ООП вуза	13-16	Учебная (товароведная) практика Производственная Преддипломная (разделом практики может являться научно-исследовательская работа обучающихся)	ОК-1 – ОК-9; ПК-1 – ПК-21
Б.6	Итоговая государственная аттестация	12	Выпускная квалификационная работа бакалавра	ОК-1 – ОК-9; ПК-1 – ПК-21.
	Общая трудоемкость основной образовательной программы	240		

¹⁾ Трудоемкость циклов Б.1, Б.2, Б.3 и разделов Б.4, Б.5 включает все виды текущей и промежуточной аттестаций.

VII. Требования к условиям реализации основных образовательных программ бакалавриата

7.1. Образовательные учреждения самостоятельно разрабатывают и утверждают ООП подготовки бакалавра, которая включает в себя учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие воспитание и качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практик, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

Профиль ООП определяется высшим учебным заведением в соответствии с примерной основной образовательной программой ВПО.

Высшие учебные заведения обязаны ежегодно обновлять содержание основных образовательных программ с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы.

7.2. При разработке бакалаврских программ должны быть определены возможности вуза в формировании общекультурных компетенций выпускников (например, компетенций социального взаимодействия, самоорганизации и самоуправления, системно-деятельностного характера). Вуз обязан сформировать социокультурную среду вуза, создать условия, необходимые для всестороннего развития личности.

Вуз обязан способствовать развитию социально-воспитательного компонента учебного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов, научных студенческих обществ.

7.3. Реализация компетентного подхода должна предусматривать широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых

ФГОС-03

игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся. В рамках учебных курсов должны быть предусмотрены встречи с представителями российских и зарубежных компаний, государственных и общественных организаций, мастер-классы экспертов и специалистов.

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, определяется главной целью (миссией) программы, особенностью контингента обучающихся и содержанием конкретных дисциплин, и в целом в учебном процессе они должны составлять не менее 20 процентов аудиторных занятий. Занятия лекционного типа для соответствующих групп студентов не могут составлять более 40 процентов аудиторных занятий.

7.4. В учебной программе каждой дисциплины (модуля, курса) должны быть четко сформулированы конечные результаты обучения в органичной увязке с осваиваемыми знаниями, умениями и приобретаемыми компетенциями в целом по ООП.

Общая трудоемкость дисциплины не может быть менее двух зачетных единиц (за исключением дисциплин по выбору обучающихся). По дисциплинам, трудоемкость которых составляет более трех зачетных единиц, должна выставляться оценка («отлично», «хорошо», «удовлетворительно»).

7.5. Основная образовательная программа должна содержать дисциплины по выбору обучающихся в объеме не менее одной трети вариативной части суммарно по циклам Б.1, Б.2 и Б.3. Порядок формирования дисциплин по выбору обучающихся устанавливает ученый совет вуза.

7.6. Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся не может составлять более 54 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной образовательной программы и факультативных дисциплин,

ФГОС-03

устанавливаемых вузом дополнительно к ООП и являющихся необязательными для изучения обучающимися.

Объем факультативных дисциплин не должен превышать 10 зачетных единиц за весь период обучения.

7.7. Максимальный объем аудиторных учебных занятий в неделю при освоении основной образовательной программы при очной форме обучения составляет 27 академических часов. В указанный объем не входят обязательные аудиторные занятия по физической культуре.

7.8. В случае реализации ООП бакалавриата в иных формах обучения максимальный объем аудиторных занятий устанавливается в соответствии с Типовым положением об образовательном учреждении высшего профессионального образования (высшем учебном заведении), утвержденным постановлением Правительства Российской Федерации от 14 февраля 2008 г. № 71 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2008, № 8, ст. 731).

7.9. Общий объем каникулярного времени в учебном году должен составлять 7-10 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период.

В высших учебных заведениях, в которых предусмотрена военная и/или правоохранительная служба, продолжительность каникулярного времени обучающихся определяется в соответствии с нормативными правовыми актами, регламентирующими порядок прохождения службы¹.

7.10. Раздел «Физическая культура» трудоемкостью две зачетные единицы реализуется:

при очной форме обучения, как правило, в объеме 400 часов, при этом объем практической, в том числе игровых видов, подготовки должен составлять не менее 360 часов.

¹ Статья 30 Положения о порядке прохождения военной службы, утвержденного Указом Президента Российской Федерации от 16 сентября 1999 г. N 1237 «Вопросы прохождения военной службы» (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, № 38, ст. 4534)

7.11. Вуз обязан обеспечить обучающимся реальную возможность участвовать в формировании своей программы обучения, включая возможную разработку индивидуальных образовательных программ.

7.12. Вуз обязан ознакомить обучающихся с их правами и обязанностями при формировании ООП, разъяснить, что избранные обучающимися дисциплины (модули, курсы) становятся для них обязательными.

7.13. Программа бакалавриата вуза должна включать лабораторные практикумы и практические занятия по дисциплинам (модулям) базовой части, формирующим у обучающихся умения и навыки в области химии, физики, микробиологии, информатики, товароведения однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров, стандартизации, подтверждения соответствия и метрологии, безопасности товаров, а также по дисциплинам (модулям) вариативной части, рабочие программы которых предусматривают цели формирования у обучающихся соответствующих умений и навыков.

7.14. Обучающиеся имеют следующие права и обязанности:

обучающиеся имеют право в пределах объема учебного времени, отведенного на освоение дисциплин (модулей, курсов) по выбору, предусмотренных ООП, выбирать конкретные дисциплины (модули, курсы);

при формировании своей индивидуальной образовательной программы обучающиеся имеют право получить консультацию в вузе по выбору дисциплин (модулей, курсов) и их влиянию на будущий профиль подготовки;

обучающиеся при переводе из другого высшего учебного заведения при наличии соответствующих документов имеют право на перезачет освоенных ранее дисциплин (модулей, курсов) на основании аттестации;

обучающиеся обязаны выполнять в установленные сроки все задания, предусмотренные ООП вуза.

7.15. Раздел основной образовательной программы бакалавриата «Учебная и производственная практики» является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Конкретные виды практик определяются ООП вуза. Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются вузом по каждому виду практики.

Практики могут проводиться в сторонних организациях или на кафедрах и в лабораториях вуза (учебная практика), обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом.

Аттестация по итогам практики проводится на основании предоставленного отчета и публичной защиты; по результатам практики в форме научно-исследовательской работы возможно участие студентов в публикациях в научных журналах и рекомендации для продолжения обучения в магистратуре и аспирантуре. По результатам аттестации выставляется дифференцированная оценка.

Разделом учебной и преддипломной практик может являться научно-исследовательская работа обучающегося. В случае ее наличия при разработке программы научно-исследовательской работы высшее учебное заведение должно предоставить обучающимся:

изучать специальную литературу и другую научно-техническую информацию о достижениях отечественной и зарубежной науки и техники в соответствующей области знаний;

участвовать в проведении научных исследований или выполнении технических разработок;

осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по теме (заданию);

составлять отчеты (разделы отчета) по теме или ее разделу (этапу, заданию);

ФГОС-03

выступать с докладами на конференциях.

7.16. Реализация основных образовательных программ бакалавриата должна обеспечиваться научно-педагогическими кадрами, имеющими, как правило, базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, и систематически занимающимися научной и(или) научно-методической деятельностью.

Доля преподавателей, имеющих ученую степень и/или ученое звание, в общем числе преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по данной основной образовательной программе, должна быть не менее 50 процентов, ученую степень доктора наук (в том числе степень, присваиваемую за рубежом, прошедшую установленную процедуру признания и установления эквивалентности) и/или ученое звание профессора должны иметь не менее восьми процентов преподавателей.

Преподаватели профессионального цикла должны иметь базовое образование и/или ученую степень, соответствующие профилю преподаваемой дисциплины. Не менее 60 процентов преподавателей (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих учебный процесс по профессиональному циклу, должны иметь ученые степени или ученые звания. К образовательному процессу должно быть привлечено не менее пяти процентов преподавателей из числа действующих руководителей и работников профильных организаций, предприятий и учреждений.

До 10 процентов от общего числа преподавателей, имеющих ученую степень и/или ученое звание, может быть заменено преподавателями, имеющими стаж практической работы по данному направлению на должностях руководителей или ведущих специалистов более 10 последних лет.

7.17. Основная образовательная программа должна обеспечиваться учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам (модулям) основной образовательной программы. Содержание каждой из таких учебных дисциплин (курсов, модулей) долж-

ФГОС-03

но быть представлено в сети Интернет или локальной сети образовательного учреждения.

Внеаудиторная работа обучающихся должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Каждый обучающийся должен быть обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе, содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам и сформированной по согласованию с правообладателями учебной и учебно-методической литературы.

При этом должна быть обеспечена возможность осуществления одновременного индивидуального доступа к такой системе не менее чем для 25 процентов обучающихся.

Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам базовой части всех циклов, изданными за последние 10 лет (для дисциплин базовой части гуманитарного, социального и экономического цикла – за последние 5 лет), из расчета не менее 25 экземпляров таких изданий на каждые 100 обучающихся.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной должен включать официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Электронно-библиотечная система должна обеспечивать возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

Оперативный обмен информацией с отечественными и зарубежными вузами и организациями должен осуществляться с соблюдением требований законодательства Российской Федерации об интеллектуальной собственности и международных договоров Российской Федерации в области

ФГОС-03

интеллектуальной собственности. Для обучающихся должен быть обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам.

7.18. Ученый совет высшего учебного заведения при введении основных образовательных программ по направлению подготовки утверждает размер средств на реализацию соответствующих основных образовательных программ.

Финансирование реализации основных образовательных программ должно осуществляться в объеме не ниже установленных нормативов финансирования высшего учебного заведения².

7.19. Высшее учебное заведение, реализующее основные образовательные программы подготовки бакалавров, должно располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренной учебным планом вуза и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Минимально необходимый для реализации бакалаврской программы перечень материально-технического обеспечения включает:

лаборатории: химии, физики, микробиологии, товароведения и экспертизы однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров, инструментальных физико-химических методов исследования потребительских товаров;

кабинет торгового оборудования.

При использовании электронных изданий вуз должен обеспечить каждого обучающегося во время самостоятельной подготовки рабочим ме-

² Пункт 2 статьи 41 Закона Российской Федерации «Об образовании» от 10 июля 1992 г. № 3266 -1 (Собрание законодательства Российской Федерации, 1996, № 3, ст. 150; 2002, № 26, ст. 2517; 2004, № 30, ст. 3086; № 35, ст. 3607; 2005, № 1, ст. 25; 2007, № 17, ст. 1932; № 44, ст. 5280)

стом в компьютерном классе с выходом в Интернет в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Доступность в процессе обучения для студентов к сетям типа Интернет составляет один компьютер на двух студентов.

Вуз должен быть обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

VIII. Оценка качества освоения основных образовательных программ

8.1. Высшее учебное заведение обязано обеспечивать гарантию качества подготовки, в том числе путем:

разработки стратегии по обеспечению качества подготовки выпускников с привлечением представителей работодателей;

мониторинга, периодического рецензирования образовательных программ;

разработки объективных процедур оценки уровня знаний и умений обучающихся, компетенций выпускников;

обеспечения компетентности преподавательского состава;

регулярного проведения самообследования по согласованным критериям для оценки деятельности (стратегии) и сопоставления с другими образовательными учреждениями с привлечением представителей работодателей;

информирования общественности о результатах своей деятельности, планах, инновациях.

8.2. Оценка качества освоения основных образовательных программ должна включать текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию обучающихся и итоговую государственную аттестацию выпускников.

8.3. Конкретные формы и процедуры текущего и промежуточного контроля знаний по каждой дисциплине разрабатываются вузом самостоятельно.

ФГОС-03

тельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первого месяца обучения.

8.4. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ООП (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, включающие типовые задания, контрольные работы, тесты и методы контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций. Фонды оценочных средств разрабатываются и утверждаются вузом.

Вузом должны быть созданы условия для максимального приближения программ текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся к условиям их будущей профессиональной деятельности – для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины, в качестве внешних экспертов должны активно привлекаться работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины и так далее.

8.5. Обучающимся, должна быть предоставлена возможность оценивания содержания, организации и качества учебного процесса в целом, а также работы отдельных преподавателей.

8.6. Итоговая государственная аттестация включает защиту бакалаврской выпускной квалификационной работы. Государственный экзамен вводится по усмотрению вуза.

Тематика выпускных квалификационных работ должна быть направлена на решение профессиональных задач.

Например:

«Идентификация и товароведная оценка качества и безопасности потребительских товаров (на примере однородных групп и видов продукции)»;

«Формирование и оценка функциональных свойств потребительских товаров (на примере однородных групп и видов продукции)»;

ФГОС-03

«Методы идентификации, оценки качества и безопасности потребительских товаров (на примере однородных групп и видов продукции)»;

«Принципы товарного менеджмента в области закупок и реализации (по группам или видам товаров)»;

«Сохранение и оценка потребительских свойств отдельных видов товаров на этапах товародвижения»;

«Влияние технологии производства на формирование потребительских свойств отдельных видов товаров»;

«Оценка качества и конкурентоспособности (на примере однородных групп и видов продукции)»;

«Формирование торгового (или промышленного) ассортимента товаров на предприятии и разработка рекомендаций по его совершенствованию» и др.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы (бакалаврской работы), а также требования к государственному экзамену (при наличии) определяются высшим учебным заведением.

Приложение 2

Дополнение к Федеральному государственному образовательному стандарту по направлению подготовки 100800.62 «Товароведение», профиль «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»

Перечень дисциплин, дополняющих ФГОС ВПО и их трудоемкость

Код УЦ ООП	Дисциплина (модуль)	Трудоемкость з.е./час
1	2	3
Б.1	Гуманитарный, социальный и экономический цикл	
	Вариативная часть	
Б1.В1	Иностранный язык по специальности	3/108
Б1.В2	История отрасли	2/72
Б1.ДВ1	Дисциплины по выбору	
1	Русский язык и культура речи	2/72
2	Этика делового общения	
Б1.ДВ.2	Дисциплины по выбору	
1	История Дагестана	2/72
2	История мировых религий	
Б1.ДВ3	Дисциплины по выбору	
	Правоведение	2/72
	Политология	
Б.2	Математический и естественнонаучный цикл	
Б2.В1	Информационное обеспечение коммерческой деятельности	2/72
Б2.В2	Статистика коммерческой деятельности	3/108
Б2.В3	Дизайн и эстетика товароведения	4/144
Б2.В4	Материаловедение	5/180
Б2.В5	Безопасность и гигиена питания	3/108
Б2.ДВ1	Дисциплины по выбору	
1	Анатомия пищевого сырья	2/72
2	Экология	
Б2.ДВ2	Дисциплины по выбору	
1	Сенсорный анализ товаров	5/180
2	Численные методы и обработка экспериментальных данных	
Б2.ДВ3	Дисциплины по выбору	
1	Биоповреждаемость непродовольственных товаров	3/108
2	Математическая статистика	
Б.3	Профессиональный цикл	
Б3.В1	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров	9/324
Б3.В2	Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров	9/324
Б3.В3	Процессы и аппараты пищевых производств	6/216
Б3.В4	Упаковка и транспортировка товаров	4/144
Б3.В5	Оборудование предприятий	5/180
Б3.В6	Идентификация и фальсификация товаров	6/216
Б3.В7	Организация экспертного контроля	3/108

БЗ.ДВ1	Дисциплины по выбору	
1	Проектирование торговых предприятий	3/108
2	Товарный комплекс России	
БЗ.ДВ2	Дисциплины по выбору	
1	Холодильная техника и технология	3/108
2	Товароведение и экспертиза ювелирных товаров	
БЗ.ДВ3	Дисциплины по выбору	
1	Ветеринарно-санитарная экспертиза	2/72
2	Методы принятия управленческих решений	
БЗ.ДВ4	Дисциплины по выбору	
1	Товарная информация	2/72
2	Финансы	
БЗ.ДВ5	Дисциплины по выбору	
1	Страховое дело в торговле	2/72
2	Налоговая система	
БЗ.ДВ6	Дисциплины по выбору	
1	Пищевые биологически активные добавки	3/108
2	Пищевая химия	
БЗ.ДВ7	Дисциплины по выбору	
1	Радиационный контроль	3/108
2	Товароведение и экспертиза транспортных средств	

Состав и структура дополнения к ФГОС ВПО

Вариативная (профильная) часть ООП бакалавриата данного направления дает возможность расширения и углубления знаний, умений и навыков, определяемых содержанием базовых (обязательных) дисциплин (модулей), позволяет студенту получить углубленные знания и навыки для успешной профессиональной деятельности и для продолжения профессионального образования в магистратуре. Состав и структура вариативной части учебных циклов ООП представлены в таблице.

Код УЦ ООП	Учебные циклы и проектируемые результаты их освоения	Трудоемкость (Зачетные единицы) 1)	Перечень дисциплин для разработки примерных программ, а также учебников и учебных пособий	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4	5
Б.1	Гуманитарный, социальный и экономический цикл	35		
	Базовая часть	25		

<p>Вариативная часть, в т.ч. дисциплины по выбору</p> <p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен:</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основной материал разделов морфологии и синтаксиса (существительное, глагол, прилагательное, наречие, предлоги, артикли, словообразование); - принципы структурного построения общегуманитарного и общенаучного текста (тезис, абзац, ключевые предложения, структурные маркеры); - основные жанровые разновидности текстов (газетная статья, публицистическая проза, эссе, научная статья, доклад и пр.); - принципы выделения основной идеи аутентичного специального текста, предъявляемого как в устной, так и в письменной форме; - лексический минимум в рамках тем и ситуаций бытового, профессионального и делового общения; - основы этики корпоративной культуры с учетом межкультурных различий; <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия, цели, принципы, сферы применения, объекты, субъекты, правовые основы профессиональной деятельности, ее составляющих элементов; - основы сбора и обработки информации, имеющей значение для реализации правовых норм в профессиональной сфере; - грамматику и орфографию русского языка; - стили русского языка: научный, публицистический, официально-деловой и т.д.; - правила речевого этикета делового человека; - об истории Дагестана как науке, ее месте в системе гуманитарных наук; - об исторических источниках по истории Дагестана и методах работы с ними; - об основных этапах в истории народов Дагестана и их хронологии; - об этнической истории народов Дагестана; <p>уметь:</p> <p>на фонетическом уровне</p> <ul style="list-style-type: none"> - просодически грамотно оформлять устное высказывание как общегуманитарной, так и профессиональной направленности; - просодически грамотно делить специализированный письменный текст на синтагмы; - выразительно озвучивать текст общегуманитарного и общенаучного характера с учетом базовых норм, принятых в англоязычной культуре; <p>на лексико-грамматическом уровне</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильно использовать активный минимум видовременных глагольных форм; - активно использовать в процессе коммуникации оптимальный минимум грамматических моделей; - эффективно использовать общенаучный лексический минимум и наиболее частотные фразовые глаголы и идиоматические выражения при создании устного и письменного текста; - составлять тематический глоссарий; 	10	<p>Иностранный язык по специальности История отрасли</p> <p>Дисциплины по выбору: Русский язык и культура речи История Дагестана</p>	<p>ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-4</p>
---	----	---	--

1	2	3	4	5
	<p>на текстологическом уровне</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять и кратко формулировать основную мысль текста; - выделять главную и второстепенную информацию - использовать вспомогательные факторы, облегчающие процесс ознакомительного чтения специального текста; - определять структурные элементы текста (тезис, абзац, ключевые предложения, примеры и пр.); - анализировать текст с точки зрения его связности (ключевые слова, синонимы, антонимы, слова-заместители, производные, формальные связки); - использовать результаты ознакомительного чтения для поиска конкретной информации в специальном тексте; - фиксировать письменную и устную информацию в различных формах (mind map, flow chart, bubble tree, listing); <ul style="list-style-type: none"> - логически организовывать структуру продуцируемого текста (thesis statement, topic sentence, controlling idea, link-words); - продумывать логические связи и переходы внутри текста, не отклоняясь от темы; - суммировать сказанное в заключении, не переходя к новому утверждению в конце изложения; <p>на коммуникативном уровне</p> <ul style="list-style-type: none"> - интерпретировать в устной форме содержание письменного текста; - излагать в сжатой форме содержание прослушанного текста общегуманитарного, делового и общенаучного характера; - использовать основные навыки устного общения при работе в группах для принятия коллективных решений (asking questions, expressing opinions, etc); - предъявлять в устной форме коллективную позицию по обсуждаемому вопросу; - использовать полученную информацию для построения короткого связного устного сообщения; - передавать информацию в развернутой и сжатой форме как письменной, так и устной; - строить развернутый план эссе в рамках пройденной тематики; 			

1	2	3	4	5
	<ul style="list-style-type: none"> - аргументировать свою позицию, оперировать фактами и приводить примеры; - определять суть проблемы и формулировать ее во введении; - организовывать структуру продуцируемого текста (на основе subject, thesis statement, topic sentence, controlling ideas, link-words); - учитывать наличие разных взглядов на проблему и отражать их в своем тексте; - использовать чужие мысли для развития своей, ссылаясь на автора; - понимать на слух основное содержание общения в рамках деловой беседы; - осуществлять речевое взаимодействие в рамках делового интервью/беседы; - составлять деловое письмо, меморандум, с учетом норм, принятых в англоязычной практике; <p>на социокультурном уровне</p> <ul style="list-style-type: none"> - сравнивать различные культуры и находить в них общее и культуроспецифическое; - сопоставлять национальные поведенческие модели; - анализировать и использовать информацию о странах изучаемого языка; - представлять родную культуру в условиях межкультурной коммуникации; - ориентироваться в нормативно-правовых актах, регламентирующих сферу профессиональной деятельности, и использовать их в своей деятельности; - предвидеть юридические опасности и угрозы, связанные с использованием информации, и соблюдать основные правовые требования информационной безопасности; - читать и грамотно писать; - составлять рекламные сообщения; <ul style="list-style-type: none"> - выражать и обосновывать свою позицию по вопросам, касающимся ценностного отношения к историческому прошлому народов Дагестана; - разбираться в спорных и актуальных вопросах исторического прошлого Дагестана; 			
	<p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - спектром интонационных моделей, используемых в ситуациях делового общения; - основами построения устного монологического и диалогического текста; - принципами текстологического анализа текстов СМИ; - навыками публичной речи в ситуациях делового общения; - навыками ролевых игр в ситуации бытового и делового общения; - грамматическим строем языка делового общения; - идиоматической стороной речи делового общения; - основами социокультурных отличий бытового и делового общения; - основами этики корпоративной культуры; - навыками составления резюме, написания автобиографии, заполнения анкет и пр. 			

1	2	3	4	5
	<ul style="list-style-type: none"> - основами правового мышления, навыками сбора, систематизации и самостоятельного анализа правовой информации; - навыками анализа юридических последствий, связанных с использованием информации; - опытом работы с действующими федеральными законами, нормативной и технической информацией, необходимой для профессиональной деятельности; - умениями и навыками документационного и информационного обеспечения деятельности организации, владеть умениями вести деловые переговоры; - нормами (орфоэпическими, грамматическими, лексическими, стилистическими) русского языка; - риторическими приемами и знать принципы построения публичной речи. 			
	Математический и естественнонаучный цикл	64		
Б.2	Базовая часть	35		
	<p>Вариативная часть, в т.ч. дисциплины по выбору В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен:</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные категории и понятия статистики коммерческой деятельности. Методы анализа и расчета показателей конъюнктуры рынка. Методы расчета и анализа текущего состояния рынка. Принципы расчета и методы анализа товародвижения и товарооборота. Методы расчета и анализа цен на товары и сырье. Принципы расчета и анализа товарных запасов и товарооборачиваемости. Принципы расчета и анализа показателей эффективности, издержек и финансовых результатов торговой деятельности. Показатели инфраструктуры торговой деятельности. Методы расчета и анализа рисков в торговой деятельности; - основные нормативные документы, понятия, термины, определения, объекты, средства, методы, используемые в материаловедении; - основные положения, методы и законы естественнонаучных дисциплин (математики, физики, химии, биологии и других смежных дисциплин), используемые в товароведении, классификацию материалов, основы теории строения веществ и материалов; - закономерности формирования структуры и свойств металлических и неметаллических материалов, и их влияние на устойчивость к воздействию внешних факторов в условиях торгово-технологических процессов; - потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество; - методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров при проведении материаловедческих экспертиз, - основные понятия и термины анатомии, морфологии и гистологии высших растений и животных, имеющих пищевое значение; - теоретические и практические основы органолептики; - возможные источники ошибок при проведении органолептической оценки потребительских товаров; 	29	<p>Информационное обеспечение коммерческой деятельности Статистика коммерческой деятельности Дизайн и эстетика товароведения Материаловедение Безопасность и гигиена питания</p> <p>Дисциплины по выбору: Анатомия пищевого сырья Сенсорный анализ товаров Биоповреждаемость непродовольственных товаров</p>	<p>ОК-1, ОК-2, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ПК-5, ПК-6, ПК-12, ПК-14.</p>

1	2	3	4	5
	<ul style="list-style-type: none"> - биологические факторы, формирующие и сохраняющие качество непродовольственных товаров; - основные идентификационные признаки микробиологических повреждений непродовольственных товаров; основные идентификационные признаки повреждений товаров насекомыми и грызунами; основные методы защиты непродовольственного сырья, материалов и изделий от воздействия агентов биоповреждений; - виды и причины возникновения товарных потерь от биоповреждений для непродовольственных товаров; - современные гигиенические требования к факторам внешней среды, проектированию и благоустройству, оборудованию и содержанию ПОП; - гигиенические требования к качеству пищевых продуктов; - санитарно-гигиенические правила при кулинарной обработке, транспортировке, упаковке, хранении и реализации пищевых продуктов и пищи; - повседневные мероприятия по профилактике пищевых отравлений и кишечных инфекций; - основные понятия, термины и их определения в области информационного обеспечения коммерческой деятельности. Виды коммерческой информации; источники информации; современные нормативно-правовые документы, обеспечивающие правовую основу коммерческой деятельности; - унифицированные формы документов, применяемые в торговом предприятии, и условия их использования; - формы договоров, используемые при работе с поставщиками и покупателями; - компьютеризированные информационные системы внутренней отчетности; - основные понятия, термины и их определения в области эстетики, дизайна, композиции; принципы оценки эстетических свойств продовольственных товаров; иерархическую классификацию эстетических свойств; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать и анализировать показатели конъюнктуры рынка. Анализировать товародвижение и товарооборот. Применять статистические методы для анализа эффективности использования основных и оборотных средств в области торговли. Анализировать поведение цен на товары и сырье. Применять комплекс статистических методов для анализа товарных запасов и товарооборачиваемости. Оценивать эффективность, издержки и финансовые результаты торговой деятельности. Применять статистические методы расчета и анализа показателей инфраструктуры в области торговли. Оценивать различные риски в торговой деятельности; 			

1	2	3	4	5
	<ul style="list-style-type: none"> - работать с отечественными и зарубежными стандартами и иной нормативной и технической документацией, касающейся свойств товаров; - применять знания естественнонаучных дисциплин для решения задач материаловедения; - применять достижения естественных и инженерных наук для организации торгово-технологических процессов, проводить оценку структуры материалов, устойчивости их к воздействию внешних факторов в условиях эксплуатации, хранения и транспортировки; - применять современные методы исследования свойств материалов, определять показатели качества товаров; - применять методы, используемые в материаловедении, для выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции; - применять основные приёмы микроскопической техники и проведения микрохимических реакций, позволяющих установить химическую природу и локализацию отдельных пищевых веществ; - проводить отбор экспертов для сенсорного анализа потребительских товаров, правильно обрабатывать результаты сенсорных испытаний; - проводить тестирование экспертов и обоснованно применять сенсорные методы для решения поставленных задач в товарной экспертизе; - организовать на современном уровне экспертизу качества потребительских товаров научно-обоснованными сенсорными методами с гарантией объективности и надежности результатов, позволяющих дифференцировать товары по качественным уровням; - работать с отечественными стандартами в области биоповреждений сырья, материалов и изделий; - применять знания естественнонаучных дисциплин для оценки биостойкости непродовольственных товаров; - использовать методы оценки биостойкости непродовольственных товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной продукции; - определять объемы и причины возникновения товарных потерь от биоповреждений непродовольственных товаров; - работать с информационными системами, используемыми при осуществлении коммерческой деятельности. Искать, получать, обрабатывать, накапливать, использовать и передавать информацию для принятия управленческих решений; - работать с товаросопроводительными документами и внутренними документами предприятия; - составлять претензии и ответы на них; - осуществлять документальное оформление товара на различных этапах товародвижения; - проанализировать композицию образца продовольственного товара, рекламного продукта; 			

1	2	3	4	5
	<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - статистическими методами (статистическое наблюдение, сводка и группировка, выборочный метод, средние и показатели вариации, методы рядов динамики, индексный метод, корреляционно-регрессионный анализ, статистическое моделирование) и методами прогнозирования (статистического, аналитического, нормативного и экспертной оценки) изучения, оценки и анализа торговой деятельности во всех ее сферах; - методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов для решения задач материаловедения; - методами и средствами естественнонаучных дисциплин для оценки потребительских свойств товаров в целях выявления фальсифицированных и контрафактных товаров; - методологией естественнонаучных дисциплин для оценки структуры и свойств материалов; - методами и средствами определения показателей качества товаров и способами его сохранения; - методами материаловедения для идентификации и оценки качества товаров; - навыками применения основных сравнительно-морфологических и микроскопических методов для решения вопросов экспертизы продовольственных товаров; - научно обоснованными методами сенсорного анализа; - экспертной методологией в органолептическом анализе; - методами и средствами естественнонаучных дисциплин для оценки биостойкости непродовольственных товаров; - методами и средствами оценки биостойкости непродовольственных товаров; - поддержание санитарного режима, профилактика кишечных инфекций, расследование пищевых отравлений, экспертиза пищевых продуктов и пищи при хранении, транспортирование и реализация; - современными методами защиты коммерческой информации; - современные информационными технологиями, применяемыми в складском хранении, при осуществление торговых операций и транспортного обслуживания, для хранения и обработки информации о покупателях, поставщиках, товарах и др.; - информацией о применяемых системах документооборота для различных операций в коммерческой деятельности; - навыками проведения экспертизы и оценки эстетических свойств продовольственных товаров. 			
	Профессиональный цикл	112		
Б.3	Базовая (общепрофессиональная) часть	53		

<p>Вариативная часть, в т.ч. дисциплины по выбору В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен:</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы теоретического и экспериментального исследования основных процессов и аппаратов пищевых производств; - теоретические основы и методы расчета основных процессов и аппаратов; - назначение, применение, принцип действия и критерии выбора современных аппаратов; - основные направления научно-технического развития процессов и аппаратов пищевых производств; - сущность и значение информации в развитии общества; - современные информационные технологии; - основные нормативные и правовые документы в области товароведения, экспертизы и безопасности сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров (санитарно-гигиенические и экологические требования к упаковочным материалам для пищевых продуктов и др.); - требования нормативной документации к маркировке, упаковке сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров для оценки качества и анализа рекламаций и претензий к качеству товаров; - принципы маркетинга при закупке и реализации сырья и продвижении товаров, в том числе использование фирменного стиля упаковки и маркировки в качестве товарного знака, порядок их регистрации и патентования; - ассортимент и потребительские свойства сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров, факторы формирующие и сохраняющие их качество, в том числе значение упаковки и способа упаковывания; - нормативные документы, устанавливающие требования к товарной информации; - требования нормативной документации к упаковке, маркировке, условиям хранения, транспортирования и реализации товаров; - осознает социальную значимость своей будущей профессии, стремится к саморазвитию и повышению квалификации; - способен находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях; - умеет использовать нормативные и правовые документы в своей профессиональной деятельности; - способен применять знания в области естественнонаучных и прикладных инженерных дисциплин для организации торгово-технологических процессов; - разрабатывает и внедряет стандарты организации по материально-техническому обеспечению, сбыту и контролю качества продукции; 	59	<p>Товароведение и экспертиза продовольственных товаров Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров Процессы и аппараты пищевых производств Упаковка и транспортировка товаров Оборудование предприятий Идентификация и фальсификация товаров Организация экспертного контроля Дисциплины по выбору: Проектирование торговых предприятий Холодильная техника и технология Ветеринарно-санитарная экспертиза Товарная информация Страховое дело в торговле Пищевые биологически активные добавки Радиационный контроль</p>	<p>ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-9; ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21.</p>
---	----	---	--

1	2	3	4	5
	<ul style="list-style-type: none"> - умеет работать с информационными базами данных, обеспечивающими оперативный торговый, складской и производственный учет товаров; - знает функциональные возможности и имеет навыки эксплуатации торгово-технологического оборудования, способен организовывать его метрологический контроль; - основные понятия, назначение и виды идентификации и фальсификации продовольственных товаров, нормативно-правовую базу идентификации товаров, идентифицирующие признаки, показатели, средства и методы идентификации продовольственных товаров, способы обнаружения и защиты продовольственных товаров от фальсификации, правовые, социальные и моральные последствия фальсификации; - виды и формы представления товарной информации, требования, предъявляемые к товарной информации, источники товарной информации; - сущность и значение информации на всех этапах товародвижения; - основные нормативные документы в области товарной информации; - способы доведения товарной информации до потребителя; - виды и реквизиты документов, сопровождающих товар, а также обязательную информацию о товаре, которую они должны содержать; - требования нормативной документации к маркировке продовольственных и непродовольственных товаров; - особенности страхования как финансовой категории; - функции страхования; - формы организации страхового фонда; - теоретические основы организации страхового дела; - страховую терминологию; - условия и особенности страхования торгового предприятия; - особенности государственного регулирования страховой деятельности; - виды и формы страхования; - содержание основных видов страхования в торговле; - основные принципы и особенности построения страховых продуктов по личному, имущественному страхованию, по страхованию ответственности; - механизм актуарных расчетов и андеррайтинга; - особенности организации финансов страховщиков; - структуру российского страхового рынка; - понятие "пищевая добавка", ее роль в создании пищевых продуктов; - международные и отечественные организации, а также основные документы, регламентирующие применение пищевых добавок; - основные классы пищевых добавок, с точки зрения их целевого предназначения в технологии производства продуктов питания; - гигиеническую регламентацию и безопасность применения пищевых добавок; 			

1	2	3	4	5
	<ul style="list-style-type: none"> - основные нормативные и правовые документы в области товароведения, экспертизы и подтверждения соответствия бытовых электротоваров и изделий культурно-бытового назначения, требования нормативной документации к показателям качества, маркировке, товарной информации, упаковке, транспортированию, хранению и реализации бытовых электротоваров и изделий культурно-бытового назначения, правила рассмотрения рекламаций, ассортимент и потребительские свойства бытовых электротоваров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество, методы оценки качества и безопасности бытовых электротоваров и изделий культурно-бытового назначения, нормативную и техническую документацию по приёмке бытовых электротоваров, виды и причины возникновения товарных потерь; - основные нормативные и правовые документы в области товароведения и экспертизы сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров, а также в области товарного менеджмента; - знает ассортимент и потребительские свойства сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество, а также необходимые для осуществления товарного менеджмента; органолептические и несложные инструментальные методы идентификации, оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров и использует их для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, а также при осуществлении товарного менеджмента на разных этапах товародвижения; - требования нормативной документации к упаковке, маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров, правил их выкладки в местах продаж согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии; - основные нормативные документы в области классификации, кодирования и характеристики ассортимента однородных групп непродовольственных товаров; - классификационные признаки, ассортимент и потребительские свойства непродовольственных товаров; - методы идентификации непродовольственных товаров - знать и понимать законы развития природы, общества и мышления и уметь оперировать этими знаниями в профессиональной деятельности 			

1	2	3	4	5
	<ul style="list-style-type: none"> - основные категории товароведения и их взаимосвязь; - методы анализа потребительской стоимости; виды и методы классификации и кодирования товаров; виды, показатели и методы управления ассортиментом; факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров; - общие и специфические требования, предъявляемые к товарам; номенклатуру потребительских свойств товаров; основные процедуры при контроле качества товаров; основы идентификации товаров; основные понятия в области товарной экспертизы; - принципы, виды, объекты, субъекты, средства товарной экспертизы; правила, порядок производства и оформления результатов экспертизы товаров в экспертной организации; <p>УМЕТЬ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - находить ошибки в маркировке разных групп пищевых продуктов, пользуясь ГОСТ Р 51074, оценить защитные свойства упаковочного материала и способа упаковывания для сохранения качества продовольственных товаров; - провести идентификацию потребительской тары по используемому упаковочному материалу, с учетом классификационных признаков, представленных в стандартах, определить вид тары, тип (для многих видов тары), тип венчика горловины (для стеклянной тары) и т.д. применить знания микробиологии и химии для характеристики защитных свойств упаковочных материалов и способов упаковывания; - оценить эффективность использования транспортной тары из различных материалов, учитывая экономичность, запасы сырья, экологичность, удобство эксплуатации и др.; оценить качество тары и упаковки при приемке товаров; - организовать процессы товародвижения с использованием современных транспортных средств и укрупнения грузовых единиц, позволяющих механизировать погрузочно-разгрузочные работы и повысить рентабельность транспортирования. Использовать для продвижения товаров современные тенденции у покупателей с личным транспортом закупать впрок продукты в групповой упаковке; - определять соответствие дизайна упаковки назначению продукта. Выявлять подделки фирменного стиля упаковки и товарных знаков в фальсифицированной и контрафактной продукции; - оценить разные направления борьбы с упаковочным мусором. Использовать в профессиональной деятельности принципы сбережения окружающей среды. Грамотно эксплуатировать многооборотную транспортную тару с целью её сбережения; - оценить соответствие упаковки пищевого продукта требованиям стандарта на данный вид продукта. Из многих способов упаковывания и упаковочных материалов, разрешенных нормативной документацией на отдельные продовольственные товары, выбрать с наилучшими защитными свойствами; 			

1	2	3	4	5
	<ul style="list-style-type: none"> - осознает социальную значимость своей будущей профессии, стремится к саморазвитию и повышению квалификации; - способен находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях; - умеет использовать нормативные и правовые документы в своей профессиональной деятельности; - способен применять знания в области естественнонаучных и прикладных инженерных дисциплин для организации торгово-технологических процессов; - разрабатывает и внедряет стандарты организации по материально-техническому обеспечению, сбыту и контролю качества продукции; - умеет работать с информационными базами данных, обеспечивающими оперативный торговый, складской и производственный учет товаров; - знает функциональные возможности и имеет навыки эксплуатации торгово-технологического оборудования, способен организовывать его метрологический контроль; - проводить идентификацию продовольственных товаров и выявлять фальсификацию с помощью современных физических, химических, физико-химических и биологических методов исследования, распознавать разные виды фальсификации продовольственных товаров; - анализировать товарную информацию и делать компетентный выбор; - работать с товаросопроводительными документами, получая из них необходимую товарную информацию; - пользоваться нормативной и технической документацией; - применять информационные знаки и определять их назначение; - анализировать информацию, содержащуюся на маркировке товара, на соответствие требованиям нормативной документации; - определять риски, подходящие для страхования; - выбирать страховую организацию; - оценивать правоспособность страховой организации на проведение страховой деятельности; - заполнить заявление о страховании и заключить договор страхования; - рассчитать страховую премию; - определить размер страхового возмещения; 			

1	2	3	4	5
	<ul style="list-style-type: none"> - работать с нормативными и правовыми документами в области товароведения, экспертизы и подтверждения соответствия бытовых электротоваров и изделий культурно-бытового назначения, применять знания естественнонаучных дисциплин для оценки потребительских свойств бытовых электротоваров и изделий культурно-бытового назначения, анализировать рекламации и претензии к бытовым электротоварам и изделиям культурно-бытового назначения, готовить заключения по результатам их рассмотрения, определять показатели качества бытовых электротоваров и изделий культурно-бытового назначения, использовать методы оценки качества и безопасности бытовых электротоваров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации, проводить приемку бытовых электротоваров и изделий культурно-бытового назначения по количеству, качеству и комплектности, оценивать качество упаковки и маркировки бытовых электротоваров и изделий культурно-бытового назначения, контролировать условия их транспортирования и реализации, определять объемы и причины возникновения товарных потерь; - работать с нормативными и правовыми документами в области товароведения и экспертизы сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров, а также в области товарного менеджмента; - определять показатели ассортимента и качества сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров, а также при решении профессиональных задач в области товарного менеджмента; - использовать органолептические и несложные инструментальные методы идентификации, оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, а также при осуществлении товарного менеджмента на разных этапах товародвижения; - оценивать качество упаковки и маркировки сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров, контролировать условия транспортирования и реализации товаров; - систематизировать и обобщать информацию о товарах, их свойствах; работать с нормативной и технической документацией в области товароведения, оценки качества, совершенствования ассортимента и экспертизы товаров (законодательными и нормативными актами РФ, классификаторами, стандартами, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями и др.); анализировать показатели ассортимента коммерческого и производственного предприятия; определять основные направления формирования эффективной структуры ассортимента; 			

1	2	3	4	5
	<ul style="list-style-type: none"> - применять методы контроля качества товаров и обрабатывать результаты контроля; определять порядок операций при проведении экспертизы товаров; устанавливать соответствие содержания маркировки товаров установленным требованиям (в том числе обязательным требованиям, предъявляемым к информации для потребителей); использовать знания в области защиты прав потребителей; - работать с нормативной и технической документацией в области классификации, кодирования, характеристики ассортимента и идентификации непродовольственных товаров (законодательными и нормативными актами РФ, классификаторами, стандартами, номенклатурами, перечнями и др.); - систематизировать и обобщать информацию о товарах, их ассортименте и свойствах; выбирать классификационные признаки, значимые и необходимые для характеристики ассортимента однородных групп непродовольственных товаров; - применять методы классификации и кодирования товаров для систематизации, идентификации и анализа торгового или промышленного ассортимента непродовольственных товаров, выявления фальсифицированных и контрафактных товаров при производстве их экспертизы и осуществлении товарного менеджмента на разных этапах товародвижения; - уметь анализировать социально – значимые проблемы и процессы, владеть методами количественного анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования; <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практическими навыками выбора более эффективного способа осуществления процесса и аппарата, в наибольшей степени отвечающие особенностям данного технологического процесса; - знаниями, подтверждающими инженерными расчетами соответствие аппаратов условиям технологического процесса; - знаниями принципиальных путей повышения интенсивности процессов и работы аппаратов; - методологией поиска и использования действующих нормативных и технических документов на конкретный упаковочный материал, тару или вспомогательное упаковочное средство; требованиями международных и отечественных стандартов к оптимизации размеров транспортной тары для участия в единой системе контейнерных перевозок; - доступными методами оценки качества тары и упаковки; информацией о возможных санитарно-гигиенических проблемах, связанных с использованием некоторых упаковочных материалов; - доступными методами идентификации транспортной тары по показателям, предусмотренным в нормативных документах. Правилами вскрытия деревянных бочек и ящиков; штабелирования продукции в картонных ящиках, бумажных, пленочных и тканевых мешках; 			

1	2	3	4	5
	<ul style="list-style-type: none"> - основами оборота транспортных средств в торговле; - основными принципами маркетинга при оформлении упаковки; - методами сокращения отходов потребительской и транспортной тары. Правилами обращения с возвратной и многооборотной транспортной тарой с целью её сбережения. Методами воспитательной работы в коллективе по сбережению окружающей среды; - доступными методами идентификации упаковочных материалов и тары; - осознает социальную значимость своей будущей профессии, стремится к саморазвитию и повышению квалификации; - способен находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях; - умеет использовать нормативные и правовые документы в своей профессиональной деятельности; - способен применять знания в области естественнонаучных и прикладных инженерных дисциплин для организации торгово-технологических процессов; - разрабатывает и внедряет стандарты организации по материально-техническому обеспечению, сбыту и контролю качества продукции; - умеет работать с информационными базами данных, обеспечивающими оперативный торговый, складской и производственный учет товаров; - знает функциональные возможности и имеет навыки эксплуатации торгово-технологического оборудования, способен организовывать его метрологический контроль; - правилами проведения идентификации и методами обнаружения фальсификации товаров на всех этапах товародвижения; - методами поиска необходимой товарной информации в информационных базах, каталогах, специальной литературе и т.д.; - методами кодирования информации о товаре; - методами получения обработки и анализа информации о рисках; принципами и формами организации страховой защиты; оценки эффективности различных форм страхования в торговле; - действующей нормативно-правовой базой в сфере страхования в торговле, методами анализа и интерпретации содержания договора и правил страхования в торговле; - принципами анализа информации о финансовом положении страховой компании, эффективности ее операционной и инвестиционной деятельности, расчета страховых тарифов; - методами анализа информации о спросе и предложении на рынке страхования в торговле, анализа тенденций и изменений структуры потребления страховых продуктов; 			

1	2	3	4	5
	<ul style="list-style-type: none"> - навыками анализа информации о рисках в сфере страхования в торговле, оценки эффективности различных форм страхования, экономических и финансовых показателей эффективности управления рисками хозяйствующих субъектов через систему страхования; - методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, правил и других необходимых документов, а также методами и средствами естественнонаучных дисциплин для оценки потребительских свойств, качества и безопасности бытовых электротоваров и изделий культурно-бытового назначения, навыками работы с рекламациями и претензиями, методами и средствами определения показателей качества бытовых электротоваров и изделий культурно-бытового назначения, а также способами сохранения качества товаров, методами и средствами оценки качества и безопасности бытовых электротоваров и изделий культурно-бытового назначения, навыками приемки товаров по количеству, качеству и комплектности, методами и средствами оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации, методами определения товарных потерь, способами и средствами их снижения; - практическими навыками подбора и использования соответствующей пищевой добавки для обеспечения заданных свойств продукта; - знаниями идентификации и выделения в продукте на основе цифровой системы классификации пищевых добавок; - методологией поиска и использования действующих нормативных и правовых документов в области товароведения и экспертизы сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров, а также действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил; - методами классификации и кодирования сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров, методами и средствами определения показателей ассортимента и качества товаров и способами сохранения качества товаров; - органолептическими и несложными инструментальными методами идентификации и оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров; - правилами товарного соседства и мерчандайзинга; - методологией поиска и использования классификаций, стандартов, техрегламентов и др. нормативных и правовых документов для идентификации непродовольственных товаров при производстве их экспертизы и осуществлении товарного менеджмента на разных этапах товародвижения; - методами классификации и кодирования непродовольственных товаров; - навыками идентификации, систематизации, кодирования и анализа ассортимента однородных групп непродовольственных товаров; навыками работы с ОКП и ТН ВЭД; 			

1	2	3	4	5
	<ul style="list-style-type: none"> - владеть культурой мышления, уметь грамотно, логично и аргументировано строить устную и письменную речь, способен к восприятию, обобщению и анализу информации, корректно вести профессиональную полемику; - владеть основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, иметь навыки работы с компьютером как средством управления информацией; - методами классификации и кодирования товаров, методологией определения показателей ассортимента и качества товаров и способами сохранения качества товаров; методами и средствами естественно-научных дисциплин для оценки потребительских свойств товаров; методологией товароведения для решения коммерческих задач в современных экономических условиях; рациональными способами и методами хранения, транспортирования и реализации товаров; методикой проведения экспертизы качества товаров; навыками оценки соответствия маркировки установленным требованиям; методами и средствами идентификации, экспертизы, оценки качества и безопасности товаров. 			
Б.4	Физическая культура			
Б.5	Учебная и производственная практики практические умения и навыки определяются ООП вуза	15		ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9; ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21.
Б.6	Итоговая государственная аттестация	12		ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9; ПК-1, ПК-2,

1	2	3	4	5
				ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21.
	Общая трудоемкость основной образовательной программы	240		

№	Имя	Распределение по уровням и местам												Всего ДЕТ по Лиге	Всего ДЕТ (всего)	Личные раздаточные материалы	В направлении формы участия	№							
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12												
Б1.5.1	История	1	144	144	51	57	17	34										17	4	4	Ок.1, Ок.2, Ок.1, Ок.4	18	4	25	
Б1.5.2	Волосы	2	44	44	51	57	17	34											35	4	4	Ок.14	18	4	18
Б1.5.3	История	3	268	268	102	132	34	34											11	8	8	Ок.1, Ок.13, Ок.6	34	8	34
Б1.5.4	Экономика	3	144	144	51	57	17	34											18	4	4	Ок.4, Ок.9, Ок.11, Ок.12	18	4	18
Б1.5.5	Правовое регулирование коммерческой деятельности	2	80	80	68	58	34	34											34	5	5	Ок.4, Ок.10, Ок.11, Ок.12, Ок.13, Ок.19	18	5	18
Б1.5.6	История	4	108	108	68	10	17	17											13	3	3	Ок.1, Ок.10	18	3	18
Б1.5.7	История	5	1080	1080	225	429	17	68	51	10	34	85							31	2	2	Ок.4	12	2	12
Б1.5.8	История	5	12	12	34	38	34	34											40	2	2		12	2	12
Б1.5.9	История	5	12	12	34	38	34	34											41	2	2		12	2	12
Б1.5.10	История	5	12	12	34	38	34	34											34	2	2		12	2	12
Б1.5.11	История	5	12	12	34	38	34	34											34	2	2		12	2	12
Б1.5.12	История	5	12	12	34	38	34	34											34	2	2		12	2	12
Б1.5.13	История	5	12	12	34	38	34	34											34	2	2		12	2	12
Б1.5.14	История	5	12	12	34	38	34	34											34	2	2		12	2	12
Б1.5.15	История	5	12	12	34	38	34	34											34	2	2		12	2	12
Б1.5.16	История	5	12	12	34	38	34	34											34	2	2		12	2	12
Б1.5.17	История	5	12	12	34	38	34	34											34	2	2		12	2	12
Б1.5.18	История	5	12	12	34	38	34	34											34	2	2		12	2	12
Б1.5.19	История	5	12	12	34	38	34	34											34	2	2		12	2	12
Б1.5.20	История	5	12	12	34	38	34	34											34	2	2		12	2	12
Б1.5.21	История	5	12	12	34	38	34	34											34	2	2		12	2	12
Б1.5.22	История	5	12	12	34	38	34	34											34	2	2		12	2	12
Б1.5.23	История	5	12	12	34	38	34	34											34	2	2		12	2	12
Б1.5.24	История	5	12	12	34	38	34	34											34	2	2		12	2	12
Б1.5.25	История	5	12	12	34	38	34	34											34	2	2		12	2	12
Б1.5.26	История	5	12	12	34	38	34	34											34	2	2		12	2	12
Б1.5.27	История	5	12	12	34	38	34	34											34	2	2		12	2	12
Б1.5.28	История	5	12	12	34	38	34	34											34	2	2		12	2	12
Б1.5.29	История	5	12	12	34	38	34	34											34	2	2		12	2	12
Б1.5.30	История	5	12	12	34	38	34	34											34	2	2		12	2	12
Б1.5.31	История	5	12	12	34	38	34	34											34	2	2		12	2	12
Б1.5.32	История	5	12	12	34	38	34	34											34	2	2		12	2	12
Б1.5.33	История	5	12	12	34	38	34	34											34	2	2		12	2	12
Б1.5.34	История	5	12	12	34	38	34	34											34	2	2		12	2	12
Б1.5.35	История	5	12	12	34	38	34	34											34	2	2		12	2	12
Б1.5.36	История	5	12	12	34	38	34	34											34	2	2		12	2	12
Б1.5.37	История	5	12	12	34	38	34	34											34	2	2		12	2	12
Б1.5.38	История	5	12	12	34	38	34	34											34	2	2		12	2	12
Б1.5.39	История	5	12	12	34	38	34	34											34	2	2		12	2	12
Б1.5.40	История	5	12	12	34	38	34	34											34	2	2		12	2	12
Б1.5.41	История	5	12	12	34	38	34	34											34	2	2		12	2	12
Б1.5.42	История	5	12	12	34	38	34	34											34	2	2		12	2	12
Б1.5.43	История	5	12	12	34	38	34	34											34	2	2		12	2	12
Б1.5.44	История	5	12	12	34	38	34	34											34	2	2		12	2	12
Б1.5.45	История	5	12	12	34	38	34	34											34	2	2		12	2	12
Б1.5.46	История	5	12	12	34	38	34	34											34	2	2		12	2	12
Б1.5.47	История	5	12	12	34	38	34	34											34	2	2		12	2	12
Б1.5.48	История	5	12	12	34	38	34	34											34	2	2		12	2	12
Б1.5.49	История	5	12	12	34	38	34	34											34	2	2		12	2	12
Б1.5.50	История	5	12	12	34	38	34	34											34	2	2		12	2	12
Б1.5.51	История	5	12	12	34	38	34	34											34	2	2		12	2	12
Б1.5.52	История	5	12	12	34	38	34	34											34	2	2		12	2	12
Б1.5.53	История	5	12	12	34	38	34	34											34	2	2		12	2	12
Б1.5.54	История	5	12	12	34	38	34	34											34	2	2		12	2	12
Б1.5.55	История	5	12	12	34	38	34	34											34	2	2		12	2	12
Б1.5.56	История	5	12	12	34	38	34	34											34	2	2		12	2	12
Б1.5.57	История	5	12	12	34	38	34	34											34	2	2		12	2	12
Б1.5.58	История	5	12	12	34	38	34	34											34	2	2		12	2	12
Б1.5.59	История	5	12	12	34	38	34	34											34	2	2		12	2	12
Б1.5.60	История	5	12	12	34	38	34	34											34	2	2		12	2	12
Б1.5.61	История	5	12	12	34	38	34	34											34	2	2		12	2	12
Б1.5.62	История	5	12	12	34	38	34	34											34	2	2		12	2	12
Б1.5.63	История	5	12	12	34	38	34	34											34	2	2		12	2	12
Б1.5.64	История	5	12	12	34	38	34	34											34	2	2		12	2	12
Б1.5.65	История	5	12	12	34	38	34	34											34	2	2		12	2	12
Б1.5.66	История	5	12	12																					

Матрица соответствия компетенций, составных частей ООП и оценочных средств

Матрица

Продолжение приложения 4

Циклы и названия дисциплин (модулей)	Б3 Профессиональный цикл																				Б.5 Практики	Б.6 ИГА
	Базовая часть										Вариативная часть											
учебного плана	Название дисциплины (модуля)										Название дисциплины (модуля)											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
Индексы компетенций	88																					
	Общекультурные компетенции в соответствии с ФГОС																					
	Б3.Б.1 Теоретические основы товароведения и экспертизы																					
	Б3.Б.2 Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология																					
	Б3.Б.3 Товароведение однородных групп продовольственных товаров																					
	Б3.Б.4 Товароведение однородных групп непродовольственных товаров																					
	Б3.Б.5 Безопасность товаров																					
	Б3.Б.6 Таможенная экспертиза																					
	Б3.Б.7 Экономика предприятия																				+	+
	Б3.Б.8 Организация и управление коммерческой деятельностью																				+	+
	Б3.Б.9 Товарный менеджмент																					
	Б3.Б.10 Безопасность жизнедеятельности																					+
	Б3.В.1 Товароведение и экспертиза продовольственных товаров																					+
	Б3.В.2 Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров																					+
	Б3.В.3 Процессы и аппараты пищевых производств																					+
	Б3.В.4 Упаковка и транспортировка товаров																					
	Б3.В.5 Оборудование предприятий																					
	Б3.В.6 Идентификация и фальсификация товаров																					
	Б3.В.7 Организация экспертного контроля																				+	+
	Б3.ДВ.1 Проектирование торговых предприятий																					
Б3.ДВ.2 Холодильная техника и технология																						
Б3.ДВ.2 Товароведение и экспертиза ювелирных товаров																						
Б3.ДВ.3 Ветеринарно-санитарная экспертиза																						
Б3.ДВ.3 Методы принятия управленческих решений																				+	+	
Б3.ДВ.4 Товарная информация																						
Б3.ДВ.4 Финансы																						
Б3.ДВ.5 Страхование дело в торговле																				+	+	
Б3.ДВ.5 Налоговая система																						
Б3.ДВ.6 Пищевые и биологически активные добавки																						
Б3.ДВ.6 Пищевая химия																					+	
Б3.ДВ.7 Радиационный контроль																						
Б3.ДВ.7 Товароведение и экспертиза транспортных средств																						
Б4 Физкультура																						
Б5.1 Учебная																					+	
Б5.2 Учебная																					+	
Б5.3 Производственная																				+	+	
Б5.4 Преддипломная																				+	+	
Государственный экзамен																				+	+	
Выпускная квалификационная работа																				+	+	

Структура ООП бакалавриата

Блок/ компо- нент	Наименование дисциплины	Трудоем- кость, за- четные едини- цы/час	Компетенции
1	2	3	4
Б1	Гуманитарный, социальный и эконо- мический цикл	35/1260	
	Базовая часть	25/900	
Б1.Б.1	История	4/144	ОК-1, ОК-2, ОК-6, ОК-7
Б1.Б.2	Философия	4/144	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-5, ОК-6, ОК-7
Б1.Б.3	Иностранный язык	8/288	ОК-1, ОК-6, ОК-7, ОК-8
Б1.Б.4	Экономика	4/144	ОК-1, ОК-2, ОК-4, ОК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-4
Б1.Б.5	Правовое регулирование коммерческой дея- тельности	5/180	ОК-1, ОК-2, ОК-5, ОК-6, ОК-7
Б1.ДВ1	Вариативная часть	6/216	
Б1.В.1	Иностранный язык по специальности	3/108	ОК-1, ОК-6, ОК-7, ОК-8
Б1.В.2	История отрасли	2/72	ОК-1, ОК-2, ОК-5, ОК-7
Б1.ДВ1	Дисциплины по выбору		
1	Русский язык и культура речи	2/72	ОК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-7, ПК-8, ПК-20
2	Этика делового общения	2/72	ОК-3, ОК-4, ПК-1, ПК-4
Б1.ДВ.2	Дисциплины по выбору		
1	История Дагестана	2/72	ОК-1, ОК-2, ОК-9, ОК-10
2	История мировых религий	2/72	ОК-2, ПК-4
Б1.ДВ.3	Дисциплины по выбору		
1	Правоведение	2/72	ОК-1, ОК-5, ПК-3
2	Политология	2/72	ОК-5, ОК-6, ОК-8, ОК-14
Б2	Математический и естественнонаучный цикл	64/2304	
	Базовая часть	35/1260	
Б2.Б.1	Математика	9/324	ОК-1, ПК-5, ПК-6
Б2.Б.2	Информатика	5/180	ОК-1, ОК-2, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ПК-12
Б2.Б.3	Физика	6/216	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-5, ПК-5, ПК-6
Б2.Б.4	Химия	8/288	ОК-1, ОК-2, ПК-5, ПК-6, ПК-14
Б2.Б.5	Основы микробиологии	2/72	ОК-9, ПК-1, ПК-3, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-13, ПК-14
Б2.Б.6	Физико-химические методы исследования	5/180	ПК-3, ПК-5, ПК-14
Б2.В.1	Вариативная часть	18/648	
Б2.В.1	Информационное обеспечение коммерческой деятельности	2/72	ОК-5, ОК-6, ПК-3, ПК-7, ПК-12, ПК-15, ПК-16, ПК-18, ПК-19, ПК- 20
Б2.В.2	Статистика коммерческой деятельности	3/108	ОК-6, ПК-2, ПК-9, ПК-12, ПК-17
Б2.В.3	Дизайн и эстетика товароведения	4/144	ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-8, ПК-13, ПК-14
Б2.В.4	Материаловедение	5/180	ПК-3, ПК-5, ПК-6, ПК-13, ПК-14
Б2.В.5	Безопасность и гигиена питания	3/108	ПК-6, ПК-7, ПК-9
Б2.ДВ1	Дисциплины по выбору		
1	Анатомия пищевого сырья	2/72	ПК-5, ПК-6, ПК-14, ПК-15
2	Экология	2/72	ПК-5, ПК-6, ПК-14, ПК-15
Б2.ДВ2	Дисциплины по выбору		
1	Сенсорный анализ товаров	5/180	ПК-3, ПК-5, ПК-6, ПК-13, ПК-14

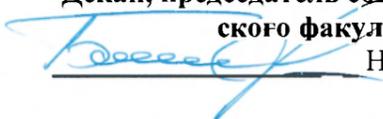
1	2	3	4
2	Численные методы обработки экспериментальных данных	5/108	ПК-2, ПК-3, ПК-9, ПК-10, ПК-12, ПК-16, ПК-17
Б2.ДВ3	Дисциплины по выбору		
1	Биоповреждаемость непродовольственных товаров	3/108	ПК-3, ПК-5, ПК-13, ПК-14, ПК-15
2	Математическая статистика	3/108	ОК-6
Б 3	Профессиональный цикл	112/4032	
	Базовая часть	53/1908	
Б3.Б.1	Теоретические основы товароведения и экспертизы	7/252	ОК-4, ОК-5, ПК-1, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-13, ПК-14, ПК-16, ПК-18, ПК-19
Б3.Б.2	Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология	5/180	ОК-4, ОК-5, ПК-3, ПК-5, ПК-8, ПК-11, ПК-13, ПК-14, ПК-16, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21
Б3.Б.3	Товароведение однородных групп продовольственных товаров	8/288	ПК-3, ПК-13, ПК-14, ПК-19
Б3.Б.4	Товароведение однородных групп непродовольственных товаров	8/288	ПК-3, ПК-13, ПК-14
Б3.Б.5	Безопасность товаров	6/216	ОК-5, ПК-3, ПК-5, ПК-14, ПК-16, ПК-19
Б3.Б.6	Таможенная экспертиза	4/144	ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-7, ПК-9, ПК-13, ПК-14, ПК-16
Б3.Б.7	Экономика предприятия	4/144	ОК-1, ОК-2, ОК-4, ОК-6, ОК-7, ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-12, ПК-17, ПК-20
Б3.Б.8	Организация и управление коммерческой деятельностью	4/144	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-6, ОК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-6, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-15, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21
Б3.Б.9	Товарный менеджмент	4/144	ПК-2, ПК-5, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-17, ПК-18
Б3.Б.10	Безопасность жизнедеятельности	3/108	ОК-1, ОК-9, ПК-2, ПК-3
Б3.В.1	Вариативная часть	41/1476	
Б3.В.1	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров	9/324	ОК-1, ОК-6, ПК-2, ПК-3, ПК-5, ПК-6, ПК-8, ПК-9, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-16, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21
Б3.В.2	Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров	9/324	ОК-1, ОК-6, ПК-2, ПК-3, ПК-5, ПК-6, ПК-8, ПК-9, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-16, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21
Б3.В.3	Процессы и аппараты пищевых производств	6/216	ОК-1, ОК-6, ПК-1, ПК-6, ПК-21
Б3.В.4	Упаковка и транспортировка товаров	4/144	ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-8, ПК-10, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19
Б3.В.5	Оборудование предприятий	5/180	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-6, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-21
Б3.В.6	Идентификация и фальсификация товаров	6/216	ПК-3, ПК-5, ПК-14, ПК-16, ПК-19
Б3.В.6	Организация экспертного контроля	3/108	ОК-1, ОК-4, ОК-6, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-8, ПК-9, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-19, ПК-20
Б3.ДВ1	Дисциплины по выбору		
1	Проектирование торговых предприятий	3/108	ПК-3, ПК-4, ПК-6, ПК-11
Б3.ДВ2	Дисциплины по выбору		
1	Холодильная техника и технология	2/72	ПК-6, ПК-7, ПК-21
2	Товароведение и экспертиза ювелирных товаров	2/72	ПК-3, ПК-5, ПК-8, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-18, ПК-19

1	2	3	4
БЗ.ДВ3	Дисциплины по выбору		
1	Ветеринарно-санитарная экспертиза	2/72	ПК-6, ПК-7, ПК-9
2	Методы принятия управленческих решений	2/72	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-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
БЗ.ДВ4	Дисциплины по выбору		
1	Товарная информация	2/72	ОК-5, ПК-3, ПК-7, ПК-12, ПК-16, ПК-19
2	Финансы	2/72	ПК-2, ПК-4
БЗ.ДВ5	Дисциплины по выбору		
1	Страховое дело в торговле	2/72	ОК-1, ОК-2, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-8, ПК-9, ПК-11, ПК-13, ПК-19, ПК-20
2	Налоговая система	2/72	ОК-6, ОК-7, ПК-2, ПК-3, ПК-12, ПК-20
БЗ.ДВ6	Дисциплины по выбору		
1	Пищевые и биологически активные добавки	3/108	ПК-3, ПК-5, ПК-6
2	Пищевая химия	3/108	ОК-1, ПК-5, ПК-14
БЗ.ДВ7	Дисциплины по выбору		
1	Радиационный контроль	3/108	ПК-3, ПК-5, ПК-8, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-18, ПК-19
2	Товароведение и экспертиза транспортных средств	3/108	ОК-6, ПК-3, ПК-5, ПК-8, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-19, ПК-21
Б.4	Физическая культура		
	Базовая часть		
Б.4.Б.1	Физическая культура	2/400	ОК-10

Министерство образования и науки Российской Федерации
ФГБОУ ВПО «Дагестанский государственный технический университет»

РЕКОМЕНДОВАНО
К УТВЕРЖДЕНИЮ

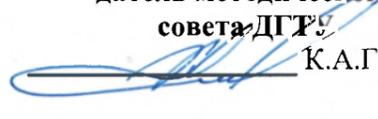
Декан, председатель совета технологического факультета,


Н.Л. Баламирзоев

18 02 2015

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе, председатель методического совета ДГТУ


К.А. Гасанов

20 02 2015

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Учебная практика Б.5
Наименование практики по ООП и код по ФГОС

для направления 100800.62 – Товароведение

по профилю Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров
шифр и полное наименование направлений (специальности)

факультет Технологический
наименование факультета, где ведется подготовка бакалавра (специалиста)

кафедра Товароведения и экспертизы
наименование кафедры, за которой закреплена практика

Квалификация выпускника (степень) – Бакалавр

Форма обучения очная курс 1,2 семестр 2,4
очная, заочная, др.

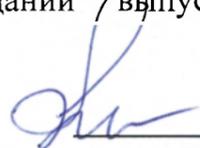
Всего продолжительность практики (в неделях) 4

Трудоемкость (в зачетных единицах) 6 ЗЕТ (216 ч)

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВПО с учетом рекомендаций ПрООП ВПО по направлению 100800.62 – Товароведение и профилю подготовки Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров.

Программа одобрена на заседании выпускающей кафедры от 17.02.2015 года, протокол № 7.

Зав. кафедрой, ТиЭ


М.Э.Ахмедов
подпись ФИО

Начальник учебного отдела


Э.В.Магомаева
подпись ФИО

ОДОБРЕНО
Методической комиссией
по укрупненной группе
направления подготовки

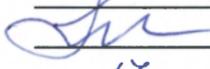
38.00.00 – Экономика и управление
шифр и полное наименование специальности

Председатель МК


Ж.Н.Казиева
19 02 2015

АВТОР(Ы) ПРОГРАММЫ

М.Э.Ахмедов, д.т.н., доцент
ФИО уч. степень, ученое звание, подпись


17. 02. 2015 г.

1. Цели учебной практики

В соответствии с общими целями ООП ВПО данной специальности, цели учебной практики направлены на закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося, приобретение им практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности.

Целями учебной практики являются:

- подготовка бакалавров к следующим видам профессиональной деятельности: торгово-закупочной, оценочно-аналитической.
- формирование профессиональной культуры применения знаний, умений и владений, полученных в процессе изучения дисциплин, которые формируют общенаучную подготовку бакалавров для решения конкретных задач в соответствии с профессиональной деятельностью;
- создание у обучающихся целостной системы творческого подхода к практической реализации знаний, умений и владений полученных при изучении дисциплин гуманитарного, социального и экономического, а также математического и естественно-научного циклов на примере практической деятельности конкретных предприятий предприятий.

2. Задачи учебной практики

Задачами учебной практики являются:

- изучение объектов профессиональной деятельности бакалавров на этапах товародвижения – транспортирования, хранения, реализации, использования;
- изучение применения нормативных и технических документов, в которых установлены требования к безопасности и качеству товаров, условиям их хранения, транспортирования, реализации, использования и обеспечения процесса товародвижения;
- обеспечение практического изучения процессов хранения, приемки по количеству и качеству, подготовке к продаже, реализации, использования товаров;
- изучение практического применения методов идентификации, оценки соответствия товара установленным требованиям и заявленным характеристикам в сопроводительных документах;
- управление процессами товародвижения на этапах жизненного цикла товаров и сырья;
- разработка и реализация мероприятий по формированию и сохранению качества и безопасности товаров на этапах товародвижения;
- организация и осуществление оценки качества товаров;
- проведение стандартных и сертификационных испытаний товаров;
- применение методов анализа потребительских свойств и оценки качества товаров, направленных на снижение риска появления товаров в сфере обращения;
- оценка условий поставки товаров от потенциального круга поставщиков;
- анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в области оценки качества при поступлении, хранении и реализации, товаров;
- приобретение профессиональных навыков взаимоотношений с персоналом предприятия торговли;
- формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии.

3. Место учебной практики в структуре ООП бакалавриата 100800.62 «Товароведение»

Учебная практика данного направления базируется на циклах ООП, дисциплинах, указанных в таблице 1.

Таблица 1

Базовые циклы и дисциплины учебной практики

Код УЦ ООП	Учебный цикл	Перечень дисциплин
1 курс		
Б.1	Гуманитарный, социальный и экономический цикл	История Философия Правовое регулирование коммерческой деятельности
		Русский язык и культура речи Иностранный язык История Дагестана
Б.2	Математический и естественнонаучный цикл	Математика Информатика Физика Химия Основы микробиологии Информационное обеспечение коммерческой деятельности Анатомия пищевого сырья
Б.3	Профессиональный цикл	Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология
2 курс		
Б.1	Гуманитарный, социальный и экономический цикл	Иностранный язык по специальности Экономика История отрасли Правоведение
Б.2	Математический и естественнонаучный цикл	Физико-химические методы исследований Статистика коммерческой деятельности
Б.3	Профессиональный цикл	Теоретические основы товароведения Безопасность товаров Таможенная экспертиза Экономика предприятия Товарный менеджмент

Тематическая направленность и содержание учебной практики находятся в логической и методической взаимосвязи с другими частями ООП.

Прохождение учебной практики необходимо как предшествующее для освоения следующих дисциплин:

- упаковка и транспортировка товаров;
- материаловедение;
- безопасность и гигиена питания;
- товарная информация;
- ветеринарно-санитарная экспертиза;
- товароведение однородных групп продовольственных товаров;
- безопасность жизнедеятельности;
- товароведение однородных групп непродовольственных товаров;

- методы принятия управленческих решений;
- пищевые и БАД;
- процессы и аппараты пищевых производств;
- управление в таможенных органах.

В результате изучения предшествующих частей ООП, указанных в таблице 1, для прохождения учебной практики обучающийся должен владеть следующими входными знаниями и умениями:

знать:

- современное состояние мировой экономики и особенности функционирования российских рынков, роль государства в согласовании экономических интересов общества; основы права и правового регулирования коммерческой деятельности; этические нормы общения с коллегами и партнерами; основные понятия и методы математических и естественнонаучных дисциплин в объеме, необходимом для профессиональной деятельности; современное программное обеспечение; научные основы физических, химических, физико-химических и биологических методов для инструментальной оценки показателей качества и безопасности потребительских товаров; принципы стандартизации и метрологического обеспечения оценки качества товаров и торгового процесса; технические регламенты и другие российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность потребительских товаров; основы экономики торгового предприятия и организации торговых процессов и труда; принципы товарного менеджмента в организации товароведной и коммерческой деятельности.

уметь:

- логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь; строить межличностные отношения и работать в группе; читать и переводить (со словарем) иностранную деловую и научную литературу; ориентироваться в нормативных и правовых документах, регулирующих профессиональную деятельность; использовать математические и естественнонаучные методы для решения проблем товароведной и оценочной деятельности; использовать возможности вычислительной техники и программного обеспечения в профессиональной деятельности; использовать физические, химические, физико-химические и биологические методы как инструмент в профессиональной деятельности.

владеть:

- культурой мышления, способностью к обобщению, анализу и восприятию информации; навыками делового общения в стандартных профессиональных ситуациях; правилами подтверждения соответствия, принципами технического регулирования и стандартизации, методами обеспечения единства измерений; процедурами проведения таможенной экспертизы.

4. Формы проведения учебной практики

Учебная практика осуществляется в индивидуальных и групповых формах на современных организациях таможенной деятельности.

5. Место и время проведения учебной практики

Учебная практика проводится на базе современных организаций таможенной деятельности в соответствии с графиком учебного процесса и календарным планом на 1-м и 2-ом курсах.

6. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения учебной практики

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, универсальные и профессиональные компетенции:

ОК-1	владеть культурой мышления, способностью к восприятию информации, обобщению, анализу, постановке цели и выбору путей её достижения
------	--

ОК-2	уметь логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь
ОК-3	уметь критически оценивать свои достоинства и недостатки, намечать пути и выбирать средства развития достоинств и устранения недостатков;
ОК-6	владеть основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, иметь навыки работы с компьютером как средством управления информацией
ОК-7	способностью работать с информацией в глобальных компьютерных сетях
ПК-1	осознавать социальную значимость своей будущей профессии, стремится к саморазвитию и повышению квалификации
ПК-3	уметь использовать нормативные и правовые документы в своей профессиональной деятельности
ПК-4	использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач
ПК-5	использовать знания основных законов естественнонаучных дисциплин для обеспечения качества и безопасности потребительских товаров
ПК-7	способен организовывать закупку и поставку товаров, осуществлять связи с поставщиками и покупателями, контролировать выполнение договорных обязательств
ПК-9	иметь системное представление об основных организационных и управленческих функциях, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров
ПК-13	знать ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество
ПК-16	уметь оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации
ПК-19	готовность осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продаж согласно стандартам мерчендайзинга, принятым на предприятии

7. Структура и содержание учебной практики

Общая трудоемкость учебной практики составляет 216 часов.

Структура и содержание учебной практики представлены в таблице 2

Таблица 2

Структура и содержание учебной практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Трудоемкость видов учебной работы, включая СРС (в часах)			Формы текущего контроля
		теоретические занятия	учебная (практическая) работа	самостоятельная работа	
1	2	3	4	5	6
1 курс, 2 семестр					
1	Подготовительный:	2	16	18	
	- ознакомительная лекция по практике;	2			
	- инструктаж по технике безопасности;		4	4	Сдача инструктажа

1	2	3	4	5	6
	- вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;		3	4	-/-
	- инструктаж по санитарным требованиям;		4	4	-/-
	- ознакомление с предприятием торговли.		5	6	Записи в дневнике. Знакомство с основами торгового процесса
2	Ознакомительный:	6	30	36	
	- знакомство с предприятием, занимающимся торговой деятельностью;	3			
	- приобретение практических навыков по специальности;	3			
	- ознакомление с основами торгового процесса;		4	4	Суточная производственная программа торгового предприятия
	- условия реализации производственной программы;		2	2	
	- изучение документации по приемке товаров;		3	4	Записи в дневнике.
	- изучение документации по хранению и реализации товаров;		3	4	Копии документов
	- приобретение практических навыков работы в торговом зале;		6	4	Практическое использование контрольно-кассовых машин
	- знакомство с работой контрольно-кассовых аппаратов;		4	4	
	- ознакомление с оборудованием торговых залов;		2	4	Таблицы и паспорта имеющегося оборудования
	- систематизация фактического материала, подготовка отчета.		6	10	Записи в дневнике
	Итого:	8	46	54	Зачет
2 курс, 4 семестр					
1	Подготовительный:	4	12	20	
	- общая ознакомительная лекция по практике, технике безопасности и санитарии;	4			
	- инструктаж по технике безопасности;		1	5	Сдача инструктажа
	- инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;		1	5	-/-
	- инструктаж по санитарным требованиям;		4	4	-/-
	- ознакомление с предприятием торговли.		6	6	Записи в дневнике. Ознакомление

1	2	3	4	5	6
					с основами торгового процесса
2	Ознакомительный:	8	26	38	
	- знакомство с предприятием, занимающимся торговой деятельностью;	2			
	- приобретение практических навыков по специальности;		2		
	- ознакомление с основами торгового процесса;	2		4	
	- условия реализации производственной программы;	2	2	4	Анализ произв. программы торгового предприятия
	- изучение документации по приемке товаров;			4	
	- изучение документации по хранению и реализации товаров;	2	2	4	Копии документов. Записи в дневнике. Материалы к отчету.
	- приобретение практических навыков работы в торговом зале;		6	2	Практическое использование контрольно-кассовых машин
	- обучение работе на контрольно-кассовых аппаратах;		6	6	
	- ознакомление с оборудованием торговых залов;		2	4	Паспортные данные оборудования в виде таблиц
	- анализ и систематизация материалов практики. Подготовка отчета.		6	10	Оформление дневника. Оформление отчета.
	Итого:	12	38	58	Зачет

8. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на учебной практике

На учебной практике обучающийся работает стажером на различных рабочих местах органа таможенной деятельности без выполнения должностной роли.

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на учебной практике

Контрольные вопросы и задания для проведения аттестации по разделам (этапам) учебной практики, осваиваемым студентом самостоятельно, приведены в таблице 3

Таблица 3

Контрольные вопросы и задания к самостоятельной работе студента

№ п/п	Раздел (этап) практики	Трудоемкость, в ч.	Контрольные вопросы	Задание
1	2	3	4	5
	1-й курс			
1	Подготовительный:	18		

1	2	3	4	5
	- инструктаж по технике безопасности;	4	Какие существуют меры безопасности холодильных установок? Какие общие принципы безопасности торгового оборудования? Какие вы знаете ограждающие средства защиты? Какая зона оборудования считается опасной? Какие могут быть причины травматизма на предприятиях торговли? Какие средства защиты поражения током? Какие могут быть причины пожара на предприятиях торговли? Какие меры противопожарной безопасности вы знаете?	Сдача инструктажа
	- вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;	4	Какие опасные и вредные факторы производственной среды могут быть на рабочем месте? Как проводится оценка травмобезопасности на рабочем месте? Какие средства индивидуальной защиты используются на рабочих местах? Когда рабочее место считается аттестованным?	Составить инструктаж по технике безопасности закрепленного рабочего места.
	- инструктаж по санитарным требованиям;	4	Требования к личной гигиене работника торговли Характеристика дифференцированных средств, допустимых к использованию в торговом предприятии.	Составить схему основных точек санитарного контроля на предприятии.
2	Ознакомительный:	36		
	- знакомство с предприятием, занимающимся торговой деятельностью.	36	Какие типы торговых предприятий вы знаете? Перечень структурных подразделений предприятий торговли. Какие помещения торговли относятся к производственным? Какие помещения относятся к вспомогательным? Что понимают под складским хозяйством? Какие помещения относят к торговой группе? Какие помещения относят к служебным, бытовым и техническим? Какое помещение называют заго-	Составить технологическую схему организации торговли на предприятии. Записи в дневнике. Отчет.

1	2	3	4	5
			товочным?	
	Итого:	54		
	2-ой курс			
	- ознакомление с производственной программой торгового предприятия;	8	Производственная программа торгового предприятия. Как определить количество посетителей за день работы? Какие важнейшие сведения дает производственная программа предприятия торговли? На основании каких нормативных документов составляется производственная программа предприятия?	Самостоятельно составить суточную производственную программу по аналогии с имеющейся на предприятии. Записи в дневнике.
	- условия реализации производственной программы;	8	Какие производственные помещения участвуют при выполнении производственной программы? Как хранятся продукты, сырье, используемые при реализации производственной программы?	
	- ознакомление с формами собственности торгового предприятия;	6	Какие виды форм собственности предприятия вы знаете? Что вы понимаете под государственной формой собственности? Что такое коллективная и частная собственность? Что вы понимаете под индивидуальной и другими видами предприятий ООО, ОАО, ЗАО?	Составить таблицу видов форм собственности предприятий. Записи в дневнике.
	- знакомство с практической деятельностью основных работников торгового предприятия;	8	Какие функции выполняет товаровед? Какими функциями владеет товаровед-эксперт? Каковы основные принципы товароведения? Кто осуществляет управление ассортиментом? Кто устанавливает величину потерь, причины возникновения и устранения?	Составить схему практической деятельности торгового предприятия. Записи в дневнике.
	- знакомство с торговыми помещениями, механизацией погрузочно-разгрузочных работ;	6	Какие помещения относятся к производственным? Назначение холодильных отделений. Какие санитарные требования предъявляются к холодному оборудованию? Для чего необходимы погрузочно-разгрузочные механизмы? Какое оборудование используют при этом?	Составить таблицу перечня производственных помещений и оборудования на предприятии торговли. Записи в дневнике.

- знакомство с торговыми помещениями, механизацией погрузочно-разгрузочных работ;	6	Какие помещения относятся к производственным? Назначение холодильных отделений. Какие санитарные требования предъявляются к холодному оборудованию? Для чего необходимы погрузочно-разгрузочные механизмы? Какое оборудование используют при этом? Какое оборудование в торговом процессе называют вспомогательным?	Составить таблицу перечня производственных помещений и оборудования на предприятии торговли. Записи в дневнике.
- знакомство с вспомогательными помещениями и оборудованием;	6	Какие помещения считаются вспомогательными? Какое оборудование используют при приеме продуктов на склады? Какие виды транспорта вы знаете? Какие помещения включает складское хозяйство?	Составить таблицу перечня вспомогательных помещений и оборудования
- сохранение и защита экосистемы;	6	Какие загрязнения может выделять торговое помещение в окружающую среду? Как складываются отходы на предприятиях торговли?	
- систематизация фактического материала, подготовка отчета.	10		Отчет
Итого	58		

10. Формы промежуточной аттестации (по итогам практики)

Промежуточной формой аттестации по итогам прохождения учебной практики является дифференцированный зачет, который выставляется после защиты студентом представленного отчета.

11. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики

№ п/п	Необходимая учебная, учебно-методическая (основная и дополнительная) литература, программное обеспечение и Интернет ресурсы	Автор(ы)	Издательство и год издания	Количество изданий	
				в библиотеке	на кафедре
1	3	4	5	6	7
Основная					
1.	Теоретические основы товаро-	С.Л.Калачев	М. Юрой, 2014	11	1

	дения и экспертизы				
2.	Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров : учебник для вузов	Л.М. Коснырева, В.И Криштафович, В.М. Позняковский.	М.: Академия, 2008 - 320 с.	15	-
3.	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : лабораторный практикум : учеб. пособие для вузов	В.И. Криштафович	М.: Дашков и К, 2009. - 592 с.	14	-
4.	Товароведение и организация торговли продовольственными товарами : учеб. пособие	Н.В. Гранаткина	М.: Академия, 2006. - 240 с.	10	-
5.	Логистика в товароведении	В.И. Степанов	М.: Академия, 2007. - 272 с.	15	-
6.	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : учебник	М.Н. Елисеев, В.М. Позняковский.	М. : Академия, 2006. - 304 с.	18	-
7.	Товароведение и экспертиза рыбных товаров и морепродуктов : учебник	Т.Г. Родина	М.: Академия, 2007. - 400 с.	20	1
8.	Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров : учеб. пособие для вузов	Л.М. Коснырева, В.И Криштафович, В.М. Позняковский	М.: Академия, 2007. - 320 с.	3	-
9.	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : учебник для вузов	И. П.Чепурной	М. : Дашков и К, 2005. - 404 с.	1	-
Дополнительная					
10.	Справочник по товароведению продовольственных товаров : в 2-х т. : учеб. пособие, Т. 1 / (Начальное профессиональное образование)	Н.С. Никифорова, А.М. Новикова, С.А. Прокофьева	М.: Академия, 2008. - 384 с.	15	-
11.	Справочник по товароведению продовольственных товаров : в 2-х т. : учеб. пособие, Т. 2 / (Начальное профессиональное образование)	Т.С. Голубкина, Н.С. Никифорова	М.: Академия, 2008. - 334 с.	15	-
12.	Товароведение продовольственных товаров : учебник	В. А. Тимофеева	Ростов н/Д.: Феникс, 2006. - 480 с.	1	-
13.	Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», от 2.01.2000, № 29-ФЗ (в ред. от 9.05.2005).			-	1
14.	ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»			-	1

Журналы:

Журналы:

«Вопросы питания»,
«Пиво и напитки»,
«Пищевая промышленность»,
«Хранение и переработка».

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы: Операционные системы Windows, стандартные офисные программы. Законодательно-правовая электронно-поисковая база по качеству и безопасности пищевых продуктов («Консультант», «Гарант»), база данных по таможенному законодательству «ВЭД-ИНФО». Электронные версии учебников, пособий, методических разработок, указаний и рекомендаций по всем видам учебной работы, предусмотренных вузовской рабочей программой, находящихся в свободном доступе для студентов. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам».

12. Материально-техническое обеспечение учебной практики

Включает прохождение учебной практики на современных предприятиях торговли.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВПО и с учетом рекомендаций ПрОП ВПО по направлению 100800.62 «Товароведение» и профилю подготовки 100800.62.01 «Товароведение и экспертиза товаров в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров».

Рецензент от выпускающей кафедры по направлению 100800.62 «Товароведение» зав. кафедрой ТиЭ _____ М.Э.Ахмедов

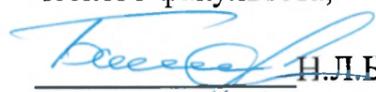
подпись

Приложение

Министерство образования и науки Российской Федерации
ФГБОУ ВПО «Дагестанский государственный технический университет»

**РЕКОМЕНДОВАНО
К УТВЕРЖДЕНИЮ:**

Декан, председатель совета технологического факультета,


Н.Л. Баламирзоев
18. 02 2015г.

УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по учебной работе,
председатель методического
совета ДГТУ


К.А. Гасанов
20. 02 2015г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Производственная практика Б5
наименование практики по ООП и код по ФГОС

для направления 100800.62 – Товароведение

по профилю Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров
шифр и полное наименование направлений (специальности)

факультет Технологический
наименование факультета, где ведется подготовка бакалавра (специалиста)

кафедра Товароведения и экспертизы
наименование кафедры, за которой закреплена практика

Квалификация выпускника (степень) – Бакалавр
бакалавр, специалист

Форма обучения очная курс 3 семестр 6
очная, заочная, др.

Всего продолжительность практики (в неделях) 6

Трудоемкость (в зачетных единицах) 6 ЗЕТ (216 ч)

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВПО с учетом рекомендаций и ПрООП ВПО по направлению 100800.62 «Товароведение» и профилю подготовки «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров».

Программа одобрена на заседании выпускающей кафедры от 17.02.2015г. протокол № 7.

Зав. выпускающей кафедрой по данному направлению (специальности, профилю) М.Э.Ахмедов

Нач. учебного отдела Э.В.Магомаева

ОДОБРЕНО
Методической комиссией
по укрупненной группе
направления подготовки

38.00.00 – Экономика и управление
шифр и полное наименование специальности

Председатель МК

Ж.Н.Казиева
19.02.2015

АВТОР (Ы) ПРОГРАММЫ:

М.Э.Ахмедов., д.т.н., доцент
ФИО уч. степень, ученое звание, подпись

17.02.2015г.

1. Цели производственной практики

Целями производственной практики являются:

- закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков в области коммерческой деятельности;
- организация торгового процесса предприятия;
- проведение товароведной экспертизы товаров.

2. Задачи производственной практики

Задачами производственной практики являются:

- изучение процесса товароведения на предприятии;
- заключение договоров и контрактов на закупку и реализацию товаров;
- проведение на практике экспертизы, контроля качества и количества, браковки, сертификации отдельных видов товаров;
- изучение и анализ системы организации и форм торгового обслуживания;
- проведение инвентаризации товароматериальных ценностей;
- приобретение навыков оформления и ведения документации при приемке, хранении и реализации товаров.

3. Место производственной практики в структуре ООП бакалавриата 100800.62 «Товароведение»

Производственная практика 3-го курса базируется на основе знаний, полученных студентами при изучении следующих дисциплин:

1. Физико-химические методы исследования.
2. Информационное обеспечение коммерческой деятельности.
3. Статистика коммерческой деятельности.
4. Материаловедение.
5. Безопасность и гигиена питания.
6. Теоретические основы товароведения и экспертизы.
7. Стандартизация и метрология.
8. Товароведение однородных групп товаров.
9. Безопасность товаров.
10. Экономика предприятия.
11. Организация и управление коммерческой деятельности.
12. Товарный менеджмент.
13. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров.
14. Упаковка и транспортировка товаров.
15. Оборудование торговых предприятий.
16. Методы принятия управленческих решений.
17. Страхование дело в торговле.
18. Пищевые биологически активные добавки.
19. Товарная информация.
20. Пищевая химия.

Студент должен обладать определенными «входными» знаниями, умениями, необходимыми для освоения производственной практики:

- владеть культурой мышления, уметь верно и аргументировано строить свою устную и письменную речь, критически оценивать свои достоинства и недостатки, быть готовым к кооперации с коллегами, владеть основными методами, способами получения, хранения и переработки информации, работать с информацией в компьютерных сетях, находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях и др.

Студент должен:

знать:

- основные направления деятельности торговых и перерабатывающих организаций;
- различные показатели финансово-хозяйственной деятельности;
- ассортимент выпускаемой продукции или товаров и качественные показатели;
- нормативно-техническую документацию выпускаемых или принимаемых товаров;
- спрос по отдельным группам товаров, факторы, влияющие на качество и ассортимент товаров;

уметь:

- формулировать и решать конкретные задачи на основе принципов системного анализа;
- понимать сущность и социальную значимость будущей специальности;
- работать с методической и научной литературой и нормативными документами;
- использовать научно-обоснованные современные методы анализа в проведении экспертизы товаров;

владеть:

- практическими навыками организации технологических процессов, совершенствования систем их управления и повышения эффективности работы предприятия;
- анализом производственного опыта, ассортимента продукции, стандартизации, сертификации и управлением качеством потребительских товаров;
- методами контроля качества продовольственных или непродовольственных товаров;
- знаниями причин возникновения и характера возможных дефектов продовольственных товаров;

4. Формы проведения производственной практики

Производственная практика проходит в лабораториях заводов, цехах организаций, с которыми заключены договора о прохождении производственной практики.

5. Место и время проведения производственной практики

Производственная практика проводится в тех организациях, с которыми выпускающая кафедра заключила договора и в лабораториях кафедры ТППиЭ.

Производственная практика проводится в 1 смену в дневное время.

6. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения производственной практики

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения:

ОК-1	владеет культурой мышления, способен к восприятию информации, обобщению, анализу, постановке цели и выбору путей её достижения
ОК-2	умеет логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь
ОК-4	готов к кооперации с коллегами, работе в коллективе, способен к осуществлению функций руководителя подразделения предприятия;
ОК-5	способен понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, сознавать опасности и угрозы, возникающие в этом процессе, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны;
ОК-6	владеет основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, имеет навыки работы с компьютером как средством управления информацией;
ОК-8	владеет одним из иностранных языков на уровне не ниже разговорного

ОК-9	владеет основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;
ПК-2	способен находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях;
ПК-3	умеет использовать нормативные и правовые документы в своей профессиональной деятельности;
ПК-4	использует основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач;
ПК-5	использует знания основных законов естественнонаучных дисциплин для обеспечения качества и безопасности потребительских товаров;
ПК-6	способен применять знания в области естественнонаучных и прикладных инженерных дисциплин для организации торгово-технологических процессов;
ПК-7	способен организовывать закупку и поставку товаров, осуществлять связи с поставщиками и покупателями, контролировать выполнение договорных обязательств;
ПК-8	умеет анализировать рекламации и претензии к качеству товаров, готовить заключения по результатам их рассмотрения;
ПК-10	знает и применяет принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупке и реализации сырья и продвижении товаров;
ПК-11	разрабатывает и внедряет стандарты организации по материально-техническому обеспечению, сбыту и контролю качества продукции;
ПК-12	умеет работать с информационными базами данных, обеспечивающими оперативный торговый, складской и производственный учет товаров;
ПК-14	знает методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров и использует их для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции;
ПК-15	знает виды, причины возникновения товарных потерь и порядок их списания;
ПК-17	способен анализировать спрос и разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта товаров и оптимизации торгового ассортимента;
ПК-18	умеет проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности;
ПК-20	умеет работать с товарно-сопроводительными документами, оформлять первичную документацию по учету торговых операций, проводить инвентаризацию товарно-материальных ценностей
ПК-21	знает функциональные возможности и имеет навыки эксплуатации торгово-технологического оборудования, способен организовывать его метрологический контроль

7. Структура и содержание производственной практики

Общая трудоемкость производственной практики составляет 6 зач. ед. (216 часов).

Структура и содержание учебной практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Трудоемкость видов учебной работы, включая СРС (в часах)			Формы текущего контроля
		теор.	произв.	сам.	

		зан.	раб.	раб.	
3 курс, 6 семестр					
1.	Организационный этап:				
	1.1. Лекция о производственной практике. Цели и задачи.	2	-	-	
2.	Подготовительный этап:				
	2.1. Инструктаж по технике безопасности.	-	2	-	
	2.2. Ознакомление с организацией, структурой и их работой.	-	22	4	Собеседование
3.	Производственный этап:				
	3.1. Лекция о производстве, приеме, хранении товарной продукции.	4	24	10	Отчет
	3.2. Лекция об упаковке, транспортировке и реализации товара.	4	24	10	Отчет
	3.3. Лекция об оценке качества товара, безопасности, диагностике дефектов и товарных потерях.	6	46	10	Отчет
	3.4. Лекция о соответствии товара требованиям стандартов, нормативным документам спроса и реализации.	2	36	10	Отчет
	Всего:	18	154	44	Отчет

В результате прохождения производственной практики студенты должны:

знать:

- федеральные законы, подзаконные акты, нормативные документы, в области материально-технического обеспечения торговых предприятий;
- нормативные документы, определяющие качество, производство, маркирование, упаковку, транспортирование и хранение товаров;
- организационно-правовую характеристику предприятия, его ресурсное обеспечение;
- характеристику производственного процесса и процесса товародвижения на предприятии;
- характеристику технологической системы производства и пути ее рациональной организации;
- влияние технологических процессов на качество готовой продукции и полуфабрикатов;
- организацию складского хозяйства на данном предприятии;
- ассортимент выпускаемой продукции, принципы планирования и формирования ассортимента;
- систему и организацию контроля качества на предприятии;
- организацию и порядок проведения сертификации, декларирования продукции;
- цели и задачи лабораторных исследований на выпускаемую продукцию;
- органолептические, физико-химические и микробиологические показатели качества продукции, сырья и методы их исследования;
- требования санитарных правил и норм безопасности на выпускаемую продукцию.

уметь:

- применять законодательные акты, законы РФ в практической деятельности;

- дать характеристику производственного предприятия, предоставившего возможность прохождения практики;
- объяснить производственную структуру предприятия;
- дать характеристику экономическим основам данного предприятия;
- работать с договорами на поставку сырья;
- дать характеристику форм и системы оплаты труда;
- объяснить систему производственного процесса;
- использовать теоретические знания в практической деятельности;
- работать с нормативно-технической документацией на сырье и готовую, выпускаемую продукцию;
- выявить дефекты, виды брака и разрабатывать мероприятие на их устранение;
- разрабатывать мероприятия и пути улучшения качества производимой продукции и снижение цены;
- определять качество сырья и готовой продукции;
- пользоваться измерительным оборудованием при определении качества товаров и контроля условий хранения на складе;
- участвовать в отборе образцов на определение качества готовой продукции;
- разрабатывать мероприятия системы контроля качества на предприятии;
- разрабатывать виды этикеток, маркировочных ярлыков, виды информации на выпускаемую продукцию;
- организовывать дегустацию качества готовой продукции;
- работать с ГОСТами при проведении мероприятий контроля качества сырья и готовой продукции;
- давать характеристику качества готовой продукции, выпускаемой на предприятии, делать сравнительный анализ, используя НД;
- определять органолептическим, физико-химическим методом свойства готовой продукции;
- дать характеристику всех видов контроля качества на данном предприятии;
- проводить отгрузку готовой продукции и оформление сопроводительных документов на реализацию;
- рассчитать себестоимость выпускаемой продукции;
- дать объяснения принципам формирования цены и прибыли на данном предприятии;
- разрабатывать мероприятия по продвижению готовой продукции на рынке сбыта.

8. Научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на производственной практике

На производственной практике обучающийся работает стажером на различных рабочих местах без выполнения должностной роли.

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на производственной практике

Для обеспечения самостоятельной работы студентов на производственной практике рекомендуется подготовить ответы на следующие вопросы:

1. Подробное ознакомление с организационной структурой и правовыми основами деятельности предприятия (объединения).
2. Изучение экономических основ функционирования предприятия, характера планирования деятельности.
3. Изучение форм и системы оплаты труда и формирование персонала предприятия.
4. Изучение организации производственного процесса.
5. Изучение организационно-технической подготовки и оперативного регулирования производства.

6. Анализ технологического процесса производства.
7. Изучение управления качества выпускаемой продукции.
8. Изучение ассортимента полуфабрикатов и готовой продукции, выпускаемых предприятием.
9. Оценка основных факторов, оказывающих влияние на обеспечение конкурентоспособности продукции на внутреннем и внешнем рынках;
10. Изучение практики установления цен на выпускаемую продукцию, а также взаимосвязи цены и качества;
11. Оценка нормативно-технической документации по идентификации и контролю качества готовой продукции и сырья.
12. Изучение организации экспертизы качества готовой продукции.
13. Изучение работы лаборатории и ОТК.
14. Ознакомление с работой отдела сбыта и реализации продукции.

10. Формы промежуточной аттестации (по итогам практики)

После прохождения производственной практики студент систематизирует собранный материал, обрабатывает его и составляет отчет, который защищает перед комиссией и получает соответствующую оценку.

11. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики

№ п/п	Необходимая учебная, учебно-методическая (основная и дополнительная) литература, программное обеспечение и Интернет ресурсы	Автор(ы)	Издательство и год издания	Количество изданий	
				в библиотеке	на кафедре
1	3	4	5	6	7
Основная					
1.	Теоретические основы товароведения и экспертизы	С.Л.Калачев	М. Юрой, 2014	11	1
2.	Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров : учебник для вузов	Л.М. Коснырева, В.И Криштафович, В.М. Позняковский.	М.: Академия, 2008 - 320 с.	15	-
3.	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : лабораторный практикум : учеб. пособие для вузов	В.И. Криштафович	М.: Дашков и К, 2009. - 592 с.	14	-
4.	Товароведение и организация торговли продовольственными товарами : учеб. пособие	Н.В. Гранаткина	М.: Академия, 2006. - 240 с.	10	-
5.	Логистика в товароведении	В.И. Степанов	М.: Академия, 2007. - 272 с.	15	-
6.	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : учебник	М.Н. Елисеев, В.М. Позняковский.	М. : Академия, 2006. - 304 с.	18	-

7.	Товароведение и экспертиза рыбных товаров и морепродуктов : учебник	Т.Г. Родина	М.: Академия, 2007. - 400 с.	20	1
8.	Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров : учеб. пособие для вузов	Л.М. Коснырева, В.И Кришгафович, В.М. Позняковский	М.: Академия, 2007. - 320 с.	3	-
9.	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : учебник для вузов	И. П.Чепурной	М. : Дашков и К, 2005. - 404 с.	1	-
Дополнительная					
10.	Справочник по товароведению продовольственных товаров : в 2-х т. : учеб. пособие, Т. 1 / (Начальное профессиональное образование)	Н.С. Никифорова, А.М. Новикова, С.А. Прокофьева	М.: Академия, 2008. - 384 с.	15	-
11.	Справочник по товароведению продовольственных товаров : в 2-х т. : учеб. пособие, Т. 2 / (Начальное профессиональное образование)	Т.С. Голубкина, Н.С. Никифорова	М.: Академия, 2008. - 334 с.	15	-
12.	Товароведение продовольственных товаров : учебник	В. А. Тимофеева	Ростов н/Д.: Феникс, 2006. - 480 с.	1	-
13.	Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», от 2.01.2000, № 29-ФЗ (в ред. от 9.05.2005).			-	1
15.	ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»			-	1

Журналы:

- «Вопросы питания»,
- «Пиво и напитки»,
- «Пищевая промышленность»,
- «Хранение и переработка».

12. Материально-техническое обеспечение производственной практики

Для материально-технического обеспечения производственной практики используются оборудование, установки лабораторий кафедры ТППиЭ, лаборатории (помещения, спецоборудование), оборудование производственных цехов тех предприятий и организаций, в которых студент проходит производственную практику. Кроме того используется компьютерный класс ДГТУ.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВПО с учетом рекомендаций ПрООП ВПО по направлению 100800.62 «Товароведение» и профилю «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»

Рецензент от выпускающей кафедры по направлению 100800.62 «Товароведение» зав. кафедрой ТиЭ _____ М.Э.Ахмедов

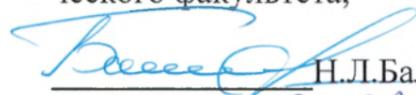
подпись

Приложение

Министерство образования и науки Российской Федерации
ФГБОУ ВПО «Дагестанский государственный технический университет»

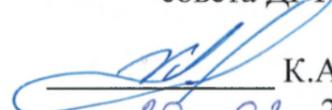
**РЕКОМЕНДОВАНО
К УТВЕРЖДЕНИЮ:**

Декан, председатель совета технологического факультета,


Н.Л. Баламирзоев
18. 02 2015г.

УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по учебной работе,
председатель методического
совета ДГТУ


К.А. Гасанов
20. 02 - 2015г.

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)
ПРАКТИКИ**

Производственная практика Б5
наименование практики по ООП и код по ФГОС

для направления 100800.62 – Товароведение

по профилю Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров
шифр и полное наименование направлений (специальности)

факультет Технологический
наименование факультета, где ведется подготовка бакалавра (специалиста)

кафедра Товароведения и экспертизы
наименование кафедры, за которой закреплена практика

Квалификация выпускника (степень) – Бакалавр
бакалавр, специалист

Форма обучения очная курс 4 семестр 8
очная, заочная

Всего продолжительность практики (в неделях) 2

Трудоемкость (в зачетных единицах) 3 ЗЕТ (108 ч)

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВПО с учетом рекомендаций и ПрООП ВПО по направлению 100800.62 «Товароведение» и профилю подготовки «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров».

Программа одобрена на заседании выпускающей кафедры от 17.02.2015г. протокол № 7

Зав. выпускающей кафедрой по данному направлению (специальности, профилю)  М.Э.Ахмедов

Нач. учебного отдела  Э.В.Магомаева

ОДОБРЕНО
Методической комиссией
по укрупненной группе
направления подготовки

38.00.00 – Экономика и управление
шифр и полное наименование специальности

Председатель МК

 Ж.Н.Казиева
19 02 2015

АВТОР (Ы) ПРОГРАММЫ:

М.Э.Ахмедов., д.т.н., доцент
ФИО уч. степень, ученое звание, подпись


17.02.2015г.

1. Цель производственной (преддипломной) практики

Цель преддипломной практики – это формирование практических умений и навыков студентов на основе выполнения ими обязанностей, свойственных их будущей профессиональной деятельности, на базе теоретических знаний, полученных ими в высшей школе.

2. Задачи производственной (преддипломной) практики

Основными задачами преддипломной практики являются:

- 1) изучение основных направлений деятельности торговых и перерабатывающих организаций;
- 2) изучение организационной структуры предприятия, проведение анализа динамики товарооборота и других показателей финансово-хозяйственной деятельности;
- 3) изучение, анализ производственного опыта, ассортимента продукции, стандартизации, сертификации и управления качеством потребительских товаров;
- 4) изучение качества сырья и товара на всех этапах жизненного цикла;
- 5) приобретение новых знаний и умений в сфере основных видов профессиональной деятельности на базе современных образовательных технологий;
- 6) приобретение практических навыков, организации технологических процессов, совершенствования систем их управления, определении резервов повышения эффективности работы организаций, в области экспертизы товаров;
- 7) расширение понимания сущности и социальной значимости будущей специальности;
- 8) овладение навыками формулирования и решения конкретных задач на основе принципов системного анализа;
- 9) расширение и закрепление навыков работы с методической, научной литературой и нормативными документами;
- 10) освоение научно-обоснованных современных методов анализа в проведении экспертизы товаров;
- 11) приобретение навыков практической деятельности, развитие самостоятельности и инициативы по решению правовых, коммерческих, производственных и других вопросов;
- 12) анализ ассортимента и потребительских свойств конкретной группы товаров, выявление соответствия их требованиям нормативно-технической документации и потребностям населения;
- 13) выявление факторов, формирующих спрос по отдельным группам продовольственных или непродовольственных товаров, анализ факторов, влияющих на формирование ассортимента товаров народного потребления;
- 14) изучение методов и форм контроля качества продовольственных или непродовольственных товаров по отдельным однородным группам;
- 15) анализ причин возникновения и характер возможных дефектов на примере конкретной группы товаров;
- 16) ознакомление с основными видами нормативно-технических документов.
- 17) подбор, постановка и проведение экспериментальных исследований по теме выпускной квалификационной работы, обработка фактического материала по теме (индивидуальное задание), выполнение экспериментального, экономического и других разделов выпускной квалификационной работы.

Требования к уровню освоения дисциплины:

Преддипломная практика должна проводиться в конкретных организациях различного профиля, форм собственности и организационно-правового статуса: коммерческих отделах крупных торговых фирм; различных розничных и оптовых предприятиях, научно-исследовательских лабораториях и институтах, подразделениях Роспотребнадзора; органах по сертификации продукции.

3. Место производственной (преддипломной) практики в структуре ООП бакалавриата

Преддипломная практика базируется на основе знаний, полученных студентами при изучении следующих дисциплин:

Из цикла ГСЭ (по учебному плану):

1. Правовое регулирование коммерческой деятельности.
2. Коммерция.

Из математического и естественнонаучного цикла:

1. Информатика.
2. Физика.
3. Химия.
4. Основы микробиологии.
5. Физико-химические методы исследований.
6. Информационное обеспечение коммерческой деятельности.
7. Материаловедение.
8. Безопасность и гигиена питания.
9. Анатомия пищевого сырья.
10. Сенсорный анализ товаров.

Из профессионального цикла:

1. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров.
2. Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология.
3. Безопасность товаров.
4. Экономика предприятия.
5. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров.
6. Процессы и аппараты пищевых производств.
7. Упаковка и транспортировка товаров.
8. Идентификация и фальсификация товаров.
9. Товарная информация.

Студент должен обладать определенными «входными» знаниями, навыками и умениями, необходимыми для освоения преддипломной практики.

Студент должен:

знать:

- основные направления деятельности торговых и перерабатывающих организаций;
- различные показатели финансово-хозяйственной деятельности;
- ассортимент выпускаемой продукции или товаров и качественные показатели;
- нормативно-техническую документацию выпускаемых или принимаемых товаров;
- спрос по отдельным группам товаров, факторы, влияющие на качество и ассортимент товаров;

уметь:

- формулировать и решать конкретные задачи на основе принципов системного анализа;
- понимать сущность и социальную значимость будущей специальности;
- работать с методической и научной литературой и нормативными документами;
- использовать научно-обоснованные современные методы анализа в проведении экспертизы товаров;

владеть:

- практическими навыками организации технологических процессов, совершенствования систем их управления и повышения эффективности работы предприятия;
- анализом производственного опыта, ассортимента продукции, стандартизации, сертификации и управлением качеством потребительских товаров;
- методами контроля качества продовольственных или непродовольственных товаров;
- знаниями причин возникновения и характера возможных дефектов продовольственных товаров;

4. Форма проведения производственной (преддипломной) практики

Лабораторная, заводская или в торговом предприятии.

5. Место и время проведения производственной (преддипломной) практики

Преддипломная практика проводится обычно в 1 смену в дневное время на заводах, торговых предприятиях, научно-исследовательских институтах, с которыми заключены соответствующие договора.

6. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения производственной (преддипломной) практики

В результате прохождения преддипломной практики студент должен приобрести следующие практические навыки, умения и профессиональные компетенции.

ОК-1	владеет культурой мышления, способен к восприятию информации, обобщению, анализу, постановке цели и выбору путей её достижения;
ОК-4	готов к кооперации с коллегами, работе в коллективе, способен к осуществлению функций руководителя подразделения предприятия;
ОК-5	способен понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, сознавать опасности и угрозы, возникающие в этом процессе, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны;
ОК-6	владеет основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, имеет навыки работы с компьютером как средством управления информацией;
ОК-7	способен работать с информацией в глобальных компьютерных сетях;
ОК-9	владеет основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;
ПК-1	осознает социальную значимость своей будущей профессии, стремится к саморазвитию и повышению квалификации;
ПК-2	способен находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях;
ПК-3	умеет использовать нормативные и правовые документы в своей профессиональной деятельности;
ПК-5	использует знания основных законов естественнонаучных дисциплин для обеспечения качества и безопасности потребительских товаров;
ПК-6	способен применять знания в области естественнонаучных и прикладных инженерных дисциплин для организации торгово-технологических процессов;
ПК-7	способен организовывать закупку и поставку товаров, осуществлять связи с поставщиками и покупателями, контролировать выполнение договорных обязательств;
ПК-8	умеет анализировать рекламации и претензии к качеству товаров, готовить заключения по результатам их рассмотрения;
ПК-9	имеет системное представление об основных организационных и управленче-

	ских функциях, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров;
ПК-12	умеет работать с информационными базами данных, обеспечивающими оперативный торговый, складской и производственный учет товаров;
ПК-13	знает ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество;
ПК-14	знает методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров и использует их для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции;
ПК-15	знает виды, причины возникновения товарных потерь и порядок их списания;
ПК-16	умеет оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;
ПК-18	умеет проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности;
ПК-19	готов осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продаж согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии;
ПК-20	умеет работать с товарно-сопроводительными документами, оформлять первичную документацию по учету торговых операций, проводить инвентаризацию товарно-материальных ценностей;
ПК-21	знает функциональные возможности и имеет навыки эксплуатации торгового технологического оборудования, способен организовывать его метрологический контроль.

7. Структура и содержание производственной (преддипломной) практики
Общая трудоемкость преддипломной практики составляет 3 зач. ед. (108 часов).

Разделы (этапы) практики	Трудоемкость видов учебной работы, включая СРС (в часах)			Формы текущего контроля
	теор. зан.	произв. раб.	сам. раб.	
1	2	3	4	5
1. Производственный инструктаж.	2	-	-	
2. Ознакомление со структурой предприятия и характером их деятельности.	6	27	12	
3. Производство и сбыт продукции.	4	27	6	
4. Организация методов закупки, хранения и реализации товаров.	-	18	-	
5. Составление отчета.	6	-	-	Отчет
Всего:	18	72	18	

8. Научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на производственной (преддипломной) практике

Студент, находясь на практике, может использовать следующие более эффективные технологии производства продовольственных товаров:

1. Хранение растительного сырья в регулируемой газовой среде.
2. Асептическое консервирование жидких пищевых продуктов.
3. Использование различных комплектных механизированных технологических линий производства пищевых продуктов.
4. Использование отходов пищевых производств.

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов.

В результате прохождения преддипломной практики студенту рекомендуется подготовиться самостоятельно и ответить на следующие вопросы:

- 1) ознакомление с организационной структурой предприятия, изучение характера планирования деятельности предприятия, материально-технического снабжения;
- 2) изучение ассортимента полуфабрикатов и изделий, выпускаемых (реализуемых) предприятием;
- 3) проведение маркетинговых исследований с целью выявления потребностей потребителя, изучения их мнения о качестве и ассортименте товаров;
- 4) изучение основных технологических операций производства и их влияние на формирование качества полуфабрикатов и готовых продуктов;
- 5) выявление причин возникновения дефектов при хранении или переработке сырья, разработка предложений по их устранению, изучение приемов сохранения качества готовых изделий, маркировки, упаковки, создание условий хранения;
- 6) изучение потребительских и других свойств товаров, исследование свойств товаров, полученных по новой или усовершенствованной технологии, изучение методов и форм контроля качества и учета сырья полуфабрикатов и готовых изделий, разработка и совершенствование методов оценки качества товаров;
- 7) оценка основных факторов, оказывающих влияние на обеспечение конкурентоспособности продукции на внутреннем и внешнем рынках, изучение практики установления цен на выпускаемую продукцию, а также взаимосвязи качества и цены.
- 8) изучение вопросов оперативного управления предприятием (объединением);
- 9) овладение навыками управления персоналом;
- 10) изучения учета денежных и материальных ценностей предприятия;
- 11) изучение рынков сбыта и потребителей;
- 12) изучение потребностей потребителей, оценка влияния на формирование производственной стратегии;
- 13) знакомство с методами разработки стандартов и порядком выдачи сертификатов;
- 14) изучение потребительских свойств товаров, овладение методами качественного их определения;
- 15) изучение методов установления цен на товары;
- 16) овладение методами организации закупок, хранения, транспортировки и приемки товаров по количеству и качеству
- 17) изучение основных руководящих, инструктивных, нормативно-технических материалов, регулирующих торгово-хозяйственную деятельность предприятий и организаций, а также качество товаров;
- 18) приобретение опыта заключения контрактов поставки потребительских товаров;
- 19) овладение навыками составления претензий на некачественные товары;
- 20) осуществление связей с поставщиками и покупателями, контролирующими органами;
- 21) проведение исследований качества сырья, полуфабрикатов и готовых товаров.

10. Формы промежуточной аттестации

По итогам преддипломной практики студент составляет общий отчет с разделами и защищает его перед комиссией кафедры. Время защиты отчета указывает выпускающая кафедра.

11. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной (преддипломной) практики

№ п/п	Необходимая учебная, учебно-методическая (основная и дополнительная) литература, программное обеспечение и Интернет ресурсы	Автор(ы)	Издательство и год издания	Количество изданий	
				в библиотеке	на кафедре
1	3	4	5	6	7
Основная					
1.	Теоретические основы товароведения и экспертизы	С.Л.Калачев	М. Юрой, 2014	11	1
2.	Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров : учебник для вузов	Л.М. Коснырева, В.И Криштафович, В.М. Позняковский.	М.: Академия, 2008 - 320 с.	15	-
3.	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : лабораторный практикум : учеб. пособие для вузов	В.И. Криштафович	М.: Дашков и К, 2009. - 592 с.	14	-
4.	Логистика в товароведении	В.И. Степанов	М.: Академия, 2007. - 272 с.	15	-
5.	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : учебник	М.Н. Елисеев, В.М. Позняковский.	М. : Академия, 2006. - 304 с.	18	-
6.	Товароведение и экспертиза рыбных товаров и морепродуктов : учебник	Т.Г. Родина	М.: Академия, 2007. - 400 с.	20	1
7.	Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров : учеб. пособие для вузов	Л.М. Коснырева, В.И Криштафович, В.М. Позняковский	М.: Академия, 2007. - 320 с.	3	-
8.	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : учебник для вузов	И. П.Чепурной	М. : Дашков и К, 2005. - 404 с.	1	-
Дополнительная					
9.	Справочник по товароведению продовольственных товаров : в 2-х т. : учеб. пособие, Т. 1 / (Начальное профессиональное образование)	Н.С. Никифорова, А.М. Новикова, С.А. Прокофьева	М.: Академия, 2008. - 384 с.	15	-
10.	Справочник по товароведению продовольственных товаров : в 2-х т. : учеб. пособие, Т. 2 / (Начальное профессиональное образование)	Т.С. Голубкина, Н.С. Никифорова	М.: Академия, 2008. - 334 с.	15	-
11.	Товароведение продовольственных товаров : учебник	В. А. Тимофеева	Ростов н/Д.: Феникс, 2006. - 480	1	-

			с.		
12.	Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», от 2.01.2000, № 29-ФЗ (в ред. от 9.05.2005).			-	1
13.	ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»			-	1

Журналы:

«Вопросы питания»,
«Пиво и напитки»,
«Пищевая промышленность»,
«Хранение и переработка».

12. Материально-техническое и информационное обеспечение преддипломной практики

Для обеспечения практики в соответствии с требованиями ФГОС используются оборудование, установки лабораторий выпускающей кафедры ТППиЭ, лаборатории (помещения, спецоборудование), оборудование производственных цехов тех предприятий и организаций, с которыми заключены соответствующие договора.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВПО с учетом рекомендаций ПрООП ВПО по направлению 100800.62 «Товароведение» и профилю «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения продовольственных товаров и сырья».

Рецензент от выпускающей кафедры по направлению 100800.62 «Товароведение» зав. кафедрой ТиЭ _____ Ахмедов М.Э.

подпись

Приложение

Министерство образования и науки Российской Федерации
ФГБОУ ВПО «Дагестанский государственный технический университет»

РЕКОМЕНДОВАНО
К УТВЕРЖДЕНИЮ

Декан, председатель совета
технологического факультета,
Н.П. Баламирзоев

18 02 2015 г.

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе,
председатель методического
совета ДГТУ

К.А. Гасанов

20 02 2015 г.

ПРОГРАММА ИТОГОВОГО ЭКЗАМЕНА ПО ОТДЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

для направления 100800.62 – Товароведение

по профилю Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров

факультет Технологический

кафедра Товароведения и экспертизы

Квалификация выпускника (степень) – Бакалавр

Форма обучения очная

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВПО с учетом рекомендаций и ПрООП ВПО по направлению 100800.62 «Товароведение» и профилю подготовки «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров».

Программа одобрена на заседании выпускающей кафедры 17.02.2015 года, протокол № 7.

Зав. выпускающей кафедрой по данному направлению (специальности, профилю)
Ахмедов М.Э.

Нач. учебного отдела Магомаева Э.В.

ОДОБРЕНО
Методической комиссией
по укрупненной группе
направления подготовки

38.00.00 – Экономика и управление
шифр и полное наименование специальности

Председатель МК

Ж.Н.Казиева
19.02 2015

АВТОР (Ы) ПРОГРАММЫ:

М.Э.Ахмедов, д.т.н., доцент
ФИО уч. степень, ученое звание, подпись

17.02.2015г.

ПРОГРАММА

Итогового экзамена по отдельной (фундаментальной) дисциплине по направлению подготовки 100800.62 - Товароведение

Итоговый экзамен по отдельным дисциплинам является составной частью итоговой государственной аттестации и проводится согласно Постановлению № 3 от 25.06.1994 г. Госкомитета по высшему образованию РФ.

Целью итогового экзамена по отдельным дисциплинам является определение уровня усвоения студентами материала, предусмотренного учебной программой.

Задачей итогового экзамена по отдельным дисциплинам является определение целесообразности дальнейшего усвоения студентами специального блока дисциплин.

В соответствии с требованиями Государственного образовательного стандарта в качестве базовой дисциплины по экзамену по отдельным дисциплинам выбрана дисциплина «Теоретические основы товароведения», т.к. усвоение его студентами тесно взаимосвязано с изучением общепрофессиональных дисциплин.

Перечень вопросов выносимых на экзамен базируется на дисциплине «Теоретические основы товароведения».

Целью курса является освоение студентами теоретических основ современной науки по товароведению, на базе которых будет строиться в дальнейшем изучение необходимых для товароведения дисциплин; научить студентов практически разрешать вопросы интересующих их веществ.

Итоговый экзамен по отдельной дисциплине направлен на выявление уровня сформированности следующих компетенций обучающихся:

ОК-4	готов к кооперации с коллегами, работе в коллективе, способен к осуществлению функций руководителя подразделения предприятия;
ОК-5	способен понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, сознавать опасности и угрозы, возникающие в этом процессе, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны;
ПК-1	осознает социальную значимость своей будущей профессии, стремится к саморазвитию и повышению квалификации;
ПК-3	умеет использовать нормативные и правовые документы в своей профессиональной деятельности;
ПК-5	использует знания основных законов естественнонаучных дисциплин для обеспечения качества и безопасности потребительских товаров;
ПК-13	знает ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество;
ПК-14	знает методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров и использует их для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции;
ПК-16	умеет оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;
ПК-18	умеет проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности;
ПК-19	готов осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продаж согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии;

Программа итогового экзамен по Теоретическим основам товароведения

Объекты и субъекты товароведной деятельности. Объекты товароведной деятельности. Субъекты товароведной деятельности.

Методы товароведения. Классификация методов. Теоретические методы. Эмпирические методы. Практические методы. Классификация как метод товароведения. Кодирование товаров. Классификаторы. Товароведная классификация товаров.

Ассортимент товаров. Основные понятия. Классификация ассортимента товаров. Свойства и показатели ассортимента. Управление ассортиментом.

Качество товаров. Основные понятия. Свойства и показатели качества. Номенклатура потребительских свойств и показателей.

Оценка качества. Понятие и этапы оценки качества. Градации качества. Несоответствия и дефекты товаров.

Количественная характеристика товаров. Основные понятия. Контроль качества и количества товарных партий. Идентификация и прослеживаемость товаров.

Физические свойства товаров. Общие физические свойства. Специфические физические свойства товарных партий. Специфические физические свойства единичных экземпляров товаров.

Химические состав и свойства товаров. Классификация химических веществ. Вода. Сухие неорганические вещества. Сухие органические вещества.

Обеспечение товароведных характеристик товаров. Технологический жизненный цикл товаров. Формирующие факторы.

Сохраняющие факторы. Упаковка товаров. Транспортирование товаров. Хранение товаров.

Товарные потери. Виды потерь. Количественные (нормируемые) потери. Качественные (актируемые) потери. Порядок списания количественных и качественных потерь. Меры по предупреждению и снижению потерь.

Средства товарной информации. Виды и формы товарной информации. Требования к товарной информации. Средства товарной информации. Технические документы.

ЛИТЕРАТУРА

№ п/п	Необходимая учебная, учебно-методическая (основная и дополнительная) литература, программное обеспечение и Интернет ресурсы	Автор(ы)	Издательство и год издания	Количество изданий	
				в библиотеке	на кафедре
1	3	4	5	6	7
Основная					
1.	Теоретические основы товароведения и экспертизы	С.Л.Калачев	М. Юрой, 2014	11	1
Дополнительная					
2	Справочник по товароведению продовольственных товаров : в 2-х т. : учеб. пособие, Т. 1 / (Начальное профессиональное образование)	Н.С. Никифорова, А.М. Новикова, С.А. Прокофьева	М.: Академия, 2008. - 384 с.	15	-
3	Справочник по товароведению продовольственных товаров : в 2-х т. : учеб. пособие, Т. 2 / (Начальное профессиональное образование)	Т.С. Голубкина, Н.С. Никифорова	М.: Академия, 2008. - 334 с.	15	-
4	Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», от 2.01.2000, № 29-ФЗ (в ред. от 9.05.2005).			-	1
5	ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»			-	1

Журналы:

«Вопросы питания»,
 «Пиво и напитки»,
 «Пищевая промышленность»,
 «Хранение и переработка».

Приложение

Министерство образования и науки Российской Федерации
ФГБОУ ВПО «Дагестанский государственный технический университет»

РЕКОМЕНДОВАНО
К УТВЕРЖДЕНИЮ

Декан, председатель совета
технологического факультета,
Н.Л. Баламирзоев

18 02 2015 г.

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе,
председатель методического
совета ДГТУ
К.А. Гасанов

20 02 2015 г.

**ПРОГРАММА ИТОГОВОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО
МЕЖДИСЦИПЛИНАРОГО ЭКЗАМЕНА**

для направления 100800.62 – Товароведение
по профилю Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельско-
хозяйственного сырья и продовольственных товаров

факультет Технологический

кафедра Товароведения и экспертизы

Квалификация выпускника (степень) – Бакалавр

Форма обучения очная

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВПО с учетом рекомендаций и ПрООП ВПО по направлению 100800.62 «Товароведение» и профилю подготовки «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров».

Программа одобрена на заседании выпускающей кафедры от 17.02.2015 года, протокол № 7.

Зав. выпускающей кафедрой по данному направлению (специальности, профилю)
 Ахмедов М.Э.

Нач. учебного отдела  Э.В.Магомаева

ОДОБРЕНО
Методической комиссией
по укрупненной группе
направления подготовки

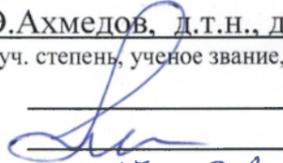
38.00.00 – Экономика и управление
шифр и полное наименование специальности

Председатель МК

 Ж.Н.Казиева
19 / 02 2015

АВТОР (Ы) ПРОГРАММЫ:

М.Э.Ахмедов, д.т.н., доцент
ФИО уч. степень, ученое звание, подпись


17 - 02 - 2015

Программа и процедура проведения междисциплинарного государственного экзамена по направлению подготовки 100800.62 «Товароведение»

Итоговый междисциплинарный экзамен является составной частью итоговой государственной аттестации и проводится согласно постановлению №3 от 25.06.94 г. Госкомитета по высшему образованию РФ.

Целью итогового междисциплинарного экзамена является комплексная оценка уровня подготовки выпускников по направлению подготовки 100800.62 - Товароведение на основе оценки соответствия его подготовленности требованиям государственного стандарта (ФГОС).

Задачей итогового междисциплинарного экзамена является определение целесообразности допуска студента к выполнению и успешной защите дипломного проекта (работы).

Итоговый междисциплинарный экзамен направлен на выявление уровня сформированности следующих компетенций обучающихся:

ОК-1	владеет культурой мышления, способен к восприятию информации, обобщению, анализу, постановке цели и выбору путей её достижения
ОК-2	умеет логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь
ОК-4	готов к кооперации с коллегами, работе в коллективе, способен к осуществлению функций руководителя подразделения предприятия;
ОК-5	способен понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, сознавать опасности и угрозы, возникающие в этом процессе, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны;
ОК-6	владеет основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, имеет навыки работы с компьютером как средством управления информацией;
ОК-7	способностью работать с информацией в глобальных компьютерных сетях
ПК-1	осознавать социальную значимость своей будущей профессии, стремится к саморазвитию и повышению квалификации
ПК-2	способен находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях;
ПК-3	умеет использовать нормативные и правовые документы в своей профессиональной деятельности;
ПК-4	использует основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач;
ПК-5	использует знания основных законов естественнонаучных дисциплин для обеспечения качества и безопасности потребительских товаров;
ПК-6	способен применять знания в области естественнонаучных и прикладных инженерных дисциплин для организации торгово-технологических процессов;
ПК-7	способен организовывать закупку и поставку товаров, осуществлять связи с поставщиками и покупателями, контролировать выполнение договорных обязательств;
ПК-8	умеет анализировать рекламации и претензии к качеству товаров, готовить заключения по результатам их рассмотрения;
ПК-10	знает и применяет принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупке и реализации сырья и продвижении товаров;
ПК-11	разрабатывает и внедряет стандарты организации по материально-

	техническому обеспечению, сбыту и контролю качества продукции;
ПК-12	умеет работать с информационными базами данных, обеспечивающими оперативный торговый, складской и производственный учет товаров;
ПК-13	знать ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество
ПК-14	знает методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров и использует их для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции;
ПК-15	знает виды, причины возникновения товарных потерь и порядок их списания;
ПК-16	уметь оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации
ПК-17	способен анализировать спрос и разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта товаров и оптимизации торгового ассортимента;
ПК-18	умеет проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности;
ПК-19	готовность осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продаж согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии
ПК-20	умеет работать с товарно-сопроводительными документами, оформлять первичную документацию по учету торговых операций, проводить инвентаризацию товарно-материальных ценностей
ПК-21	знает функциональные возможности и имеет навыки эксплуатации торгового-технологического оборудования, способен организовывать его метрологический контроль

В соответствии с требованиями Государственного обязательного стандарта в качестве дисциплин, выносимых на экзамен, являются:

Цикл математических, естественнонаучных дисциплин

1. Информационное обеспечение коммерческой деятельности

Цикл общепрофессиональных дисциплин

1. Идентификация и фальсификация товаров
2. Теоретические основы товароведения и экспертизы
3. Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология
4. Безопасность товаров
5. Товарный менеджмент
6. Таможенная экспертиза
7. Экономика предприятия
8. Упаковка и транспортировка товаров
9. Товароведение однородных групп продовольственных товаров
10. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров
11. Товарная информация
12. Проектирование торговых предприятий
13. Оборудование торговых предприятий

**Программа
междисциплинарного экзамена**

Информационное обеспечение коммерческой деятельности

Коммерческая информация и ее защита: Информационное обеспечение коммерческой деятельности. Понятие и виды информации. Роль информации в коммерческой деятельности. Коммерческая корреспонденция и деловая переписка. Коммерческая тайна и ее охрана. Способы защиты коммерческой информации и коммерческой тайны. Технические средства для сбора, обработки и выдачи информации.

Документальное оформление основных операций, осуществляемых в процессе коммерческой деятельности: Документация по учету торговых операций. Документация по учету кассовых операций и результатов инвентаризации.

Средства товарной информации: Требования, предъявляемые к информации о товаре. Штриховое кодирование товаров. Маркировка товаров. Транспортная маркировка грузов.

Товарные знаки: Назначение, виды и правовая охрана товарных знаков. Регистрация товарных знаков. Использование и прекращение правовой охраны товарных знаков.

Реклама в коммерческой деятельности: Сущность и значение рекламы в коммерческой деятельности. Правовое обеспечение рекламной деятельности. Особенности рекламы отдельных видов товаров. Саморегулирование в области рекламы. Классификация и характеристика средств современной рекламы. Новые направления развития рекламной деятельности за рубежом. Развитие и организация работы рекламно-информационных агентств. Роль публич рилейшнз в управлении коммерческой деятельностью в России. Эффективность рекламной деятельности.

Ведение информационного обеспечения с помощью методов и средств современных информационных технологий: Информационные процессы в коммерческой деятельности. Внемашиное информационное обеспечение торгового предприятия. Документация и технология её подготовки. Внутримашинное информационное обеспечение торгового предприятия. Информационно-поисковые системы в торговле. Автоматизация документального оформления товарных операций. Информационные ресурсы национальных и международных сетей.

«Идентификация и фальсификация товаров»

История фальсификации и идентификации продовольственных товаров. Органолептический метод анализа продовольственных товаров. Экспертиза качества чая, кофе. Питательные очищенные, минерализованные и природные минеральные воды. Экспертиза качества безалкогольных и алкогольных напитков. Экспертиза качества меда. Экспертиза качества зерномучных товаров. Экспертиза качества молока и молочных продуктов. Экспертиза качества мяса и мясных продуктов. Рыба и рыбные продукты. Консервы. Экспертиза качества растительных масел. Экспертиза качества яйца. Экспертиза качества соли поваренной пищевой.

«Теоретические основы товароведения и экспертизы»

Объекты и субъекты товароведения. Ассортимент товаров товароведения. Принципы товароведения. Систематизация и кодирование товаров. Потребительские свойства и качество товаров. Формирование качества товаров. Сохранение качества и количества товаров. Товарные потери. Методы исследования в товароведении. Оценка качества товаров. Контроль качества товаров. Виды и средства товарной информации. Конкуренентоспособность товаров. Основы экспертизы. Законодательство РФ о защите прав потребителей. Техническое регулирование в РФ. Химический состав продовольственных товаров.

«Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология»

Основные понятия технического регулирования, объекты, участники, цели и принципы. Правовые основы технического регулирования. Федеральный закон «О техническом регулировании»: структура, содержание, цели, понятие, значение. Технические регламенты: понятие, структура, содержание, виды, применение. Порядок разработки, принятия, изменения и отмены технического регламента. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований технических регламентов. Информация о нарушении требований технических регламентов и отзыв продукции

История развития стандартизации в России. Особенности стандартизации в условиях глобальной экономики. Система органов и служб стандартизации Российской Федерации. Общая характеристика системы. Органы и службы стандартизации РФ. Объекты стандартизации. Цели и принципы стандартизации. Методы стандартизации. Показатели унификации. Параметрическая стандартизация. Ряды предпочтительных чисел. Комплексная и опережающая стандартизация. Уровни стандартизации. Международные организации по стандартизации, задачи и сферы деятельности, организационная структура. Стандарты серии ИСО 9000 и ИСО 14000. Межгосударственная система стандартизации. Документы в области стандартизации: виды, условия применения. Категории стандартов: национальные стандарты и стандарты организаций. Обозначение стандартов. Структурные элементы стандартов. Виды стандартов: содержание, цели принятия, область применения. Общероссийские классификаторы технико-экономической и социальной информации: понятие, значение, виды, категории.

История развития метрологии. Основные термины и определения в области метрологии. Роль измерений и значение метрологии для товароведной деятельности. Основы технических измерений. Понятие «измерение», «единство измерений», «шкала измерений». Основное уравнение измерений. Виды физических величин. Системы единиц физических величин. Международная система единиц физических величин. Классификация, принципы измерений, методы и методики. Понятие точности измерений. Эталоны физических величин: понятие, классификация, виды. Перспективы развития эталонов. Погрешности измерений и средств измерений: определение, источники. Классификация погрешностей. Метрологические характеристики средств измерений. Классы точности средств измерений. Обработка результатов измерений. Требования к оценкам измеряемой величины. Обнаружение грубых погрешностей. Государственное регулирование в области обеспечения единства измерений. Федеральный закон «Об обеспечении единства измерений». Государственный метрологический надзор РФ. Метрологические службы. Поверка и калибровка средств измерений. Международное сотрудничество в области метрологии. Международная организация законодательной метрологии (МОЗМ)

Подтверждение соответствия: понятие, цели, принципы, формы, участники. Нормативно-правовая база. Добровольное подтверждение соответствия: добровольная сертификация: объекты, субъекты, средства. Формы обязательного подтверждения соответствия. Подтверждение соответствия требованиям технических регламентов. Знак обращения на рынке. Схемы сертификации. Декларирование соответствия: понятие, субъекты, формы. Декларация соответствия. Основные этапы проведения сертификации. Правила оформления сертификата соответствия. Инспекционный контроль за сертифицированной продукцией. Условия приостановки или отмены сертификата соответствия. Аккредитация органов по сертификации и испытательных лабораторий. Сертификация импортируемой продукции, подлежащей обязательной сертификации. Признание результатов подтверждения соответствия.

«Товароведение однородных групп продовольственных товаров»

Классификация и ассортимент зерновых культур. Классификация муки на виды, типы и сорта. Требования к качеству и безопасности муки. Классификация круп. Товароведная характеристика отдельных видов крупы. Требования к качеству и безопасности. Определение, классификация макаронных изделий. Требования к качеству макаронных изделий. Характеристика дефектов. Режимы хранения и сроки хранения и транспортирования зерномучных

товаров. Ассортимент и классификация хлебобулочных изделий. Особенности технологии производства хлебобулочных изделий из пшенично и ржаной муки. Транспортирование и хранение хлебобулочных изделий. Требования к качеству и безопасности хлебобулочных изделий.

Сведения об основных особенностях пищевой ценности кондитерских изделий. Определение, виды крахала и крахмалопродуктов и их товароведная характеристика. Классификация и ассортимент сахара. Показатели качества, требования к условиям хранения и транспортирования; характеристика основных видов сахарозаменителей и подсластителей. Мёд, классификация, его идентификационные признаки, условия и сроки хранения. Особенности производства искусственного мёда. Кондитерские изделия. Классификация. Характеристика ассортимента. Сахаристые кондитерские изделия: классификация, ассортимент, упаковка, условия и сроки хранения. Шоколад и какао-продукты, классификация и ассортимент. Заменители шоколада. Мучные кондитерские изделия. Классификация, ассортимент, условия и сроки хранения. Требования к качеству и маркировке кондитерских изделий.

Характеристика однородных групп товаров, входящих в состав раздела «Вкусовые товары». Классификация вкусовых товаров. Безалкогольные, слабоалкогольные, и алкогольные напитки. Классификация, ассортимент, маркировка, товароведная характеристика, требования к качеству и хранению. Чай и чайные напитки. Характеристика потребительских свойств чая. Классификация и ассортимент и качество чая. Условия и сроки хранения чая. Кофе и кофейные напитки. Характеристика потребительских свойств кофе. Классификация и ассортимент кофе. Требования к качеству, режимам и срокам хранения кофе. Пряности, приправы и пищевые вкусоароматические добавки. Определение указанных понятий, классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, условиям и срокам хранения.

Особенности плодов и овощей как объектов товародвижения. Потери массы и качества плодов и овощей на этапах товародвижения. Требования к качеству однородных групп плодов и овощей. Классификация плодов и овощей. Товароведная характеристика, классификация, ассортимент и требования к качеству свежих овощей. Товароведная характеристика, классификация, ассортимент и требования к качеству свежих плодов и ягод. Товароведная характеристика, классификация, ассортимент и требования к качеству орехоплодных, тропических и субтропических плодов. Требования к условиям и срокам хранения, транспортирования, маркировки правила формирования товарных партий. Характеристика способов консервирования плодов и овощей. Товароведная характеристика, классификация, ассортимент, маркировка, требования к режимам и срокам хранения переработанных плодов и овощей.

Нормы и фактическое потребление молока и молочных продуктов. Химический состав молока и его пищевая ценность. Определение терминов и понятий в соответствии с Техническим регламентом. Основы технологии питьевого молока и молочных продуктов: сливок, жидких кисло-молочных продуктов, сметаны, творога, продуктов на основе творога, молочных консервов (сгущенных и сухих), масла коровьего, сыров, мороженого. Классификация молока и молочных продуктов. Характеристика ассортимента. Упаковка. Требования к маркировке. Условия хранения и сроки годности. Дефекты молока и молочных продуктов и причины их вызывающие. Определение терминов и понятий в соответствии с Техническим регламентом на масложировую продукцию. Растительные масла. Характеристика и требования к сырью. Основные способы получения и очистки растительных масел. Классификация. Характеристика ассортимента растительных масел по видам, способам очистки, маркам и товарным сортам.

Товароведная характеристика жиров топленых животных. Маргарин. Гидрогенизация растительных масел. Сырьё, основы технологии маргарина. Спреды растительно-сливочные и растительно-жировые. Характеристика. Майонез. Пищевая ценность. Сырьё и технология производства майонеза. Классификация маргарина, спредов, майонеза. Характеристика ас-

ассортимента. Упаковка. Требования к маркировке. Условия хранения и сроки годности. Дефекты и причины, их вызывающие.

Экономические аспекты развития животноводства мясной промышленности. Ветеринарно-санитарный контроль в производстве мяса и мясных товаров. Основы технологии убой и переработки скота. Дефекты. Химический состав тканей мяса. Послеубойные изменения в мясе. Виды порчи. Разделка говядины, свинины, баранины и отрубы. Товароведная характеристика мясных субпродуктов и мяса птицы. Продукты из мяса и колбасные. Формирование качества при посоле, копчении, тепловой обработке и при других технологических операциях. Требования к основному и вспомогательному сырью. Классификация и характеристика ассортимента продуктов из мяса и колбасных изделий. Упаковка, требования к маркировке в соответствии с Техническим регламентом. Условия хранения и сроки годности продуктов из мяса и колбасных изделий. Товароведная характеристика мясных полуфабрикатов и консервов. Пищевые яйца и яичные товары. Физиологическая норма и фактическое потребление яиц. Строение, химический состав и пищевая. Классификация. Требования к качеству. Дефекты. Упаковка и маркировка. Сроки годности и условия хранения яиц. Сухие и жидкие яичные продукты. Товароведная характеристика.

Сведения об основных промысловых семействах и нерыбных объектах водного промысла. Особенности их химического состава и пищевой ценности. Товароведная характеристика живой товарной рыбы, охлажденной, мороженой рыбы и филе. Холодильная обработка рыбы. Способы разделки. Товарные сорта мороженой рыбы и их характеристика. Условия и сроки хранения. Инфекционные и инвазионные заболевания рыб. Условия содержания живой рыбы. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Солёная, пряная, маринованная рыба. Вяленая и сушёная рыба. Копчёные рыбные товары и балычные изделия. Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Классификация. Характеристика ассортимента. Упаковка, маркировка. Условия хранения и сроки годности. Икорная продукция и аналоги. Основные понятия. Классификация. Характеристика товарного ассортимента. Требования к качеству. Упаковка, маркировка. Условия хранения и сроки годности.

«Безопасность товаров»

Введение в дисциплину. Предмет, цель и задачи дисциплины. Безопасность товаров как наука и область практического применения. Связь с другими науками.

Современные требования, предъявляемые к показателям качества и безопасности товаров. Факторы, влияющие на качество и безопасность товаров. Экологические свойства потребительских товаров.

Гигиеническая характеристика потребительских товаров. Гигиеническая характеристика продовольственных товаров. Гигиеническая характеристика непродовольственных товаров.

Правовые и организационные основы безопасности и качества товаров. Санитарно-эпидемиологическое законодательство и санитарно-эпидемиологический надзор. Формы государственного санитарного надзора. Контроль соблюдения санитарного законодательства.

Мероприятия, направленные на предотвращение причинения вреда жизни и здоровью потребителей. Мероприятия, направленные на недопущение поступления в оборот товаров, которые могут причинить потребителям вред. Мероприятия по предотвращению причинения вреда товарами, которые уже реализуются потребителям.

Гигиеническая характеристика воздуха. Гигиеническое и эпидемиологическое значение воды и почвы.

Пищевые отравления микробной этиологии. Классификация и общая характеристика. Токсикоинфекции и токсикозы. Пищевые инфекции.

Отравления немикробной этиологии. Отравления продуктами, ядовитыми при определенных условиях. Отравления продуктами, ядовитыми по своей природе.

Влияние химических веществ на качество и безопасность потребительских товаров. Чужеродные вещества, загрязняющие пищевое сырьё и пищевые продукты. Химические

элементы. Токсиколого-гигиеническая характеристика свинца. Токсиколого-гигиеническая характеристика мышьяка. Токсиколого-гигиеническая характеристика кадмия. Токсиколого-гигиеническая характеристика ртути. Токсиколого-гигиеническая характеристика олова. Токсиколого-гигиеническая характеристика цинка.

Вещества и соединения, применяемые в животноводстве и растениеводстве. Вещества и соединения, применяемые в животноводстве. Антибактериальные вещества. Гормональные препараты. Азотсодержащие кормовые добавки. Мероприятия по снижению отрицательного действия лекарственных препаратов и кормовых добавок на организм. Вещества и соединения, применяемые в растениеводстве. Пестициды. Регуляторы роста растений. Удобрения.

Радиоактивное загрязнение. Понятие о радиоактивности. Источники радионуклидов и пути поступления в организм. Биологическое действие ионизирующих излучений на человеческий организм. Способы снижения радионуклидов в пищевой продукции.

Генетически модифицированные источники пищевой продукции. Основные представления о генномодифицированных источниках. Гигиенический контроль пищевой продукции из генетически модифицированных источников. Маркировка генетически модифицированной продукции.

«Таможенная экспертиза»

Государственное регулирование внешнеэкономической деятельности. Таможенная политика государства как составляющая экономической политики. Тарифное и нетарифное регулирование ввоза и вывоза товаров. Организация таможенной службы России. Структура Государственного таможенного комитета России. Правила и порядок перемещения товаров через таможенную границу России. Цели и задачи таможенной экспертизы, их основные виды. Основные понятия и определения в области экспертизы. Цели и задачи таможенных экспертиз. Основные виды таможенных экспертиз. Организация экспертной деятельности в системе ГТК России. Система таможенных лабораторий. Структура ЭКС. Организация и проведение таможенных экспертиз различных видов. Порядок назначения таможенных экспертиз. Порядок взятия проб и образцов товаров. Порядок производства таможенных экспертиз. Заключение по таможенной экспертизе, его структура, требования к изложению разделов. Основные классификационные системы и товарные номенклатуры, применяемые в практике международной торговли. Значение классификации товаров для международной торговли. Этапы унификации товарных номенклатур для международной торговли. Гармонизированная система описания и кодирования товаров. Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности СНГ и России. Качество и сертификация товаров в международной торговле. Общие сведения о качестве и сертификации. Определение и регулирование качества товаров в международных сделках купли-продажи. Качество, безопасность и маркировка продовольственных товаров, ввозимых на территорию России. Сертификация товаров при экспортно-импортных поставках. Методы, используемые для исследования товаров.

«Экономика предприятия»

Торговые организации и предприятия как субъекты внутреннего рынка товаров и услуг: Торговое предприятие как субъект рыночной экономики

Экономические элементы хозяйственного механизма торговых организаций и предприятий: Товарооборот торговых предприятий. Ресурсное обеспечение товарооборота торговых предприятий. Материально-техническая база торговых предприятий. Трудовые ресурсы торговых организаций и предприятий и эффективность их использования. Стимулирование труда в торговых организациях и предприятиях

Результаты хозяйственной деятельности торговых организаций и предприятий: Расходы торговых предприятий. Доходы и прибыль торгового предприятия. Финансы и финансовые ресурсы торговых предприятий

Регулирование в целях повышения экономической эффективности функционирования торговых организаций и предприятий: Государственное регулирование сферы обращения. Планирование как один из способов экономического регулирования деятельности торговых предприятий.

«Товарный менеджмент»

Основные понятия в области товарного менеджмента. Объекты товарного менеджмента. Потребности и прогнозирование спроса. Управление ассортиментом торгового предприятия. Качественные и количественные характеристики товара как объекты товарного менеджмента. Обеспечение (формирование и сохранение) основополагающих товароведных характеристик товара на протяжении жизненного цикла продукции (товара). Управление товарными запасами. Управление закупками товара. Экспертиза товаров в области товарного менеджмента.

«Упаковка и транспортировка продовольственных товаров»

Упаковка и маркировка в системе товародвижения. Упаковка как объект товароведной и коммерческой деятельности. Стандартизация и унификация тары, упаковки и маркировки. Полимерные упаковочные материалы и тара из них. Упаковочные материалы из металла и потребительская тара из них. Упаковочные материалы и потребительская тара из бумаги и картона. Транспортная металлическая тара. Транспортная тара из бумаги и картона. Групповая упаковка. Тара-оборудование. Упаковочная индустрия и окружающая среда. Потребительская тара для замороженных пищевых продуктов. Вакуумная упаковка пищевых продуктов. Упаковка пищевых продуктов с использованием модифицированной и регулируемой газовой среды. Упаковка для продуктов асептического консервирования. Активная упаковка. Индикаторы. Утилизация и повторное использование упаковочных материалов. Требования маркетинга к оформлению упаковки. Особенности упаковки отдельных видов продовольственных товаров. Потери и общие принципы хранения (консервирования) сельскохозяйственных продуктов. Зерновая масса как объект хранения. Самосогревание и слеживание зерновых масс при хранении. Основные режимы и способы хранения зерновых масс. Послеуборочная обработка зерновых масс. Особенности послеуборочной обработки, хранения семян и зерна крупяных и масличных культур. Характеристика плодоовощной продукции и картофеля как объектов хранения. Хранение картофеля и овощей в буртах и траншеях. Хранение плодоовощной продукции в стационарных хранилищах. Хранение плодоовощной продукции в газовых средах. Технология хранения картофеля. Технология хранения капустных овощей. Технология хранения корнеплодов. Технология хранения яблок. Технология хранения луковых овощей. Упаковка и хранение томатных и тыквенных овощей. Транспортирование и хранение макаронных изделий, муки, крупы, хлебобулочных изделий. Транспортирование и хранение плодоовощных консервов, замороженных и сушеных плодов и овощей. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение сахара. Транспортирование и хранение кондитерских изделий и пищевых концентратов. Транспортирование и хранение вин, ликероводочных изделий и пива. Транспортирование и хранение кисломолочных продуктов, молока и сливок. Упаковка, маркировка и транспортирование яиц и яичных продуктов. Транспортирование и хранение мяса, мясопродуктов, полуфабрикатов, консервов. Транспортирование и хранение рыбы. Тара и упаковка.

«Товарная информация»

Предмет, цели и задачи дисциплины

Информационное обеспечение товара: Роль информации о товаре. Правовая и нормативная база информационного обеспечения. Виды и формы товарной информации. Общие требования к товарной информации. Средства информации о товаре. Товаросопроводительные документы. Информация для потребителя в рекламе. Маркировка товаров. Информационные знаки. Штриховое кодирование.

Маркировка товаров однородных групп: Маркировка продовольственных товаров. Маркировка непродовольственных товаров. Маркировка товаров за рубежом.

«Товароведение и экспертиза продовольственных товаров»

«Зерномучные товары»

Состояние потребительского рынка зерномучных товаров: Производство и импорт зерна в России. Основные направления развития хлебопекарной отрасли промышленности. Пути совершенствования ассортимента хлеба. Производство зерномучных товаров в России, потребление хлебопродуктов. Государственный контроль за качеством и рациональным использованием зерна и продуктов его переработки. Зерно: Классификация зерновых культур. Анатомия и биохимия зерна. Ботаническая и товарная классификация пшеницы. Особенности качества зерна пшеницы и ржи. Качество зерна других культур: Качество зерна ржи. Качество зерна крупяных культур. Качество зерна бобовых культур. Приемка, отбор проб и методы экспертизы зерна. Товароведение и экспертиза муки: Классификации муки. Приемка, отбор проб и методы экспертизы муки. Формирование качества муки при производстве. Качество пшеничной муки: Общие свойства пшеничной муки. Качество пшеничной хлебопекарной муки. Качество пшеничной муки для макаронного производства. Качество пшеничной муки. Общие свойства пшеничной муки. Качество пшеничной хлебопекарной муки. Качество пшеничной муки для макаронного производства. Товароведение и экспертиза хлебобулочных изделий. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий. Пищевая ценность хлебобулочных изделий. Приемка, отбор проб и методы экспертизы хлеба. Формирование качества хлеба в процессе производства. Основное и дополнительное сырье, используемое при производстве хлеба. Особенности приготовления пшеничного теста; Особенности приготовления ржаного теста.

«Кондитерские товары»

Товароведение и экспертиза крахмала, крахмалопродуктов: Химический состав и основные свойства крахмала. Формирование качества картофельного крахмала в процессе производства. Формирование качества кукурузного крахмала в процессе производства. Экспертиза качества крахмала, хранение крахмала. Крахмалопродукты: сагаискусственная, модифицированный крахмал, патока, глюкоза. Товароведение и экспертиза сахара: Химический состав и основные свойства сахара. Факторы, формирующие качество сахара в процессе производства. Упаковка и хранение сахара. Экспертиза качества сахара. Товароведение и экспертиза меда: Химический состав и пищевое значение меда. Классификация меда. Экспертиза качества меда. Искусственный мед. Товароведение и экспертиза фруктово-ягодных кондитерских изделий: Классификация кондитерских изделий. Сырье, используемое при производстве фруктово-ягодных кондитерских изделий. Факторы, формирующие качество мармелада при производстве. Классификация мармелада. Экспертиза качества мармелада. Товароведение и экспертиза фруктово-ягодных кондитерских изделий. Формирование качества пастилы в процессе производства. Экспертиза качества. Формирование качества повидла, варенья в процессе производства. Формирование качества джемов, желе и цукатов в процессе производства. Товароведение и экспертиза шоколада и какао-порошка. Характеристика сырья (какао-бобов), используемого при производстве какао-продуктов. Факторы, формирующие качество шоколада при производстве. Классификация шоколада. Экспертиза качества шоколада. Какао порошок: сырье, технология изготовления, экспертиза качества. Товароведение и экспертиза карамельных изделий: Свойства карамельной массы. Технологическая схема производства карамели. Экспертиза качества карамели. Факторы, формирующие качество халвы, ассортимент. Экспертиза качества халвы. Товароведение и экспертиза конфетных изделий: Характеристика основных видов конфетных масс. Основные способы формования конфет. Классификация конфет. Экспертиза качества конфет. Ирис: классификация, формирование качества в процессе производства. Драже:

формирование качества в процессе производства. Экспертиза качества. Товароведение и экспертиза мучных кондитерских изделий: Характеристика сырья, химические разрыхлители. Формирование качества сахарного и затяжного печенья в процессе производства. Факторы, формирующие качества сдобного, сухого печенья, галетов. Экспертиза качества печенья. Товароведение и экспертиза мучных кондитерских изделий. Факторы, формирующие качество сырцовых и заварных пряников, экспертиза качества. Факторы, формирующие качество вафель, ассортимент, экспертиза качества. Пирожные и торты: характеристика полуфабрикатов, классификация пирожных и тортов, экспертиза качества. Кекс и ромовая баба. Особенности изготовления, ассортимент. Восточные сладости, диетические кондитерские изделия: Классификация восточных сладостей, характеристика восточных сладостей типа карамели, типа конфет, восточные мучные изделия. Диетические, лечебные и витаминизированные кондитерские.

«Вкусовые товары»

Рынок вкусовых товаров: Значение вкусовых товаров питания. Классификация вкусовых товаров. География поступления вкусовых товаров на потребительский рынок: Особенности рынка чая и кофе. Рынок алкогольных и безалкогольных напитков. Рынок пряностей. Чай: Районы производства, строение чая, чайное сырье. Химический состав чая. Классификация чая: Чай зеленый байховый, факторы, формирующие качество. Чай черный байховый, факторы, формирующие качество. Красный, желтый, ароматизированный, быстрорастворимый, прессованный. Производство и характеристика торговых сортов байхового чая. Дегустация чая. Кофе и кофейные напитки: Строение, характеристика видов и сортов кофе. Химический состав кофе. Натуральный жареный кофе, требование к качеству. Кофейные напитки, факторы, формирующие качество. Безалкогольные напитки: Плодово-ягодные безалкогольные напитки. Газированные безалкогольные напитки. Квас. Минеральные воды: Природные минеральные воды, классификация, особенности состава. Искусственные минеральные воды. Слабоалкогольные напитки: Факторы, формирующие качество пива в процессе производства и влияние на качество. Пищевая ценность и ассортимент пива: Химический состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент пива. Алкогольные напитки: Пищевая ценность алкогольных напитков, энергетическая, биологическая ценность, безопасность. Государственное регулирование производства и оборота этилового спирта и алкогольной продукции. Этиловый спирт и водка: Получение спирта из крахмалосодержащего сырья и из мелассы. Химизм спиртового брожения, влияние на качество. Водка: классификация и ассортимент, способ получения. Ликероводочные изделия: Особенности технологии ликероводочных изделий. Ром и виски, особенности получения. Определение качества ликероводочных изделий. Виноградные вина: Химический состав и пищевая ценность виноградных вин. Классификация виноградных вин. Сырье, используемое для производства виноградных вин и влияние его на качество. Процессы, происходящие при образовании виноградных вин: Образовании формирование вина. Созревание вина. Старение и отмирание вина. Производство виноградных вин: Процесс извлечения сока и влияние его на качество вина. Влияние оклейки вина на их качество. Влияние обработки вин холодом и теплом на качество. Формирование качества отдельных вин в процессе производства: Сухие белые столовые вина. Красные столовые вина. Столовые, полусладкие, крепленые, десертные вина. Крепкие вина. Оценка качества, болезни, пороки и недостатки виноградных вин и коньяков. Болезни вин, причины их вызывающие и меры предупреждения. Причины пороков вин и меры их предупреждения. Недостатки вин, зависящие от качества винограда и вызванные нарушением технологии. Шампанское и коньяки: Формирование качества шампанского в процессе производства. Цимлянские вина, игристые мускаты, газированные вина. Факторы, формирующие качество коньяков. Классификация и ассортимент коньяков. Плодовые и ягодные вина: Сырье и технология производства. Ассортимент вин. Особенности технологии сидра. Пряности и приправы: Значение в питании, свойства отдельных видов пряностей и хранение пряностей. Поваренная соль: значение в питании, районы добычи, сорта, требова-

ния к качеству. Глютамат натрия: использование, способы получения. Уксус: способы получения, хранения.

«Фруктово-овощные товары»

Свежие овощи. Хранение свежих плодов и овощей. Клубнеплоды и корнеплоды. Клубнеплоды, характеристика помологических сортов, химический состав. Корнеплоды, характеристика помологических сортов, химический состав. Капустные и луковые овощи. Капустные овощи, характеристика помологических сортов, химический состав. Луковые овощи, характеристика помологических сортов, химический состав. Салатно-шпинатные, десертные овощи, пряные овощи, тыквенные овощи. Салатно-шпинатные овощи, характеристика помологических сортов, классификация, химический состав. Десертные овощи, характеристика помологических сортов, классификация, химический состав. Тыквенные овощи, характеристика помологических сортов, классификация, химический состав. Пряные овощи, характеристика помологических сортов, классификация, химический состав. Свежие плоды. Семечковые и косточковые плоды. Классификация плодов.

Семечковые плоды, характеристика помологических сортов, химический состав, болезни. Косточковые плоды, характеристика помологических сортов, химический состав, болезни. Ягоды. Дикорастущие плоды и ягоды. Орехоплодные, характеристика помологических сортов, химический состав. Свежие и переработанные грибы.

Продукты переработки плодов и овощей. Квашеная капуста. Технология приготовления. Требования к качеству. Продукты переработки плодов и овощей. Моченые плоды и ягоды. Технология приготовления. Требования к качеству. Соленые огурцы, яблоки, арбузы. Технология приготовления. Требования к качеству. Сушеные плоды и овощи. Технология приготовления. Требования к качеству. Овощные и плодовые консервы в герметической таре. Ассортимент. Технология приготовления.

Субтропические и тропические плоды. Классификация. НТД, в соответствии с которой проводится оценка качества плодов. Стандарты ЕС. Химический состав субтропических и тропических плодов. Доваривание фруктов и овощей после хранения в охлажденном состоянии. Принципы и технологические приемы хранения фруктов и овощей в регулируемых газовых средах. Естественная убыль плодов и овощей при хранении. Хурма. Гранаты. Инжир. Фейхоа. Маслины. Киви. Тропические плоды. Ананасы. Бананы. Манго. Финики. Папайя. Авокадо.

«Молочно-жировые товары»

Товароведение и экспертиза качества жиров. Классификация и состав жиров. Товароведение и экспертиза качества растительного масла. Товароведение и экспертиза качества животных жиров. Кулинарные, кондитерские и хлебопекарные жиры. Маргарин. Молоко и молочные продукты. Химический состав и свойства коровьего молока. Товароведение и экспертиза качества питьевого молока и сливок. Товароведение и экспертиза качества кисломолочных напитков. Товароведение и экспертиза качества сметаны. Товароведение и экспертиза качества творога и творожных изделий. Товароведение и экспертиза молочных консервов. Товароведение и экспертиза качества коровьего масла. Товароведение и экспертиза качества сыров. Товароведение и экспертиза качества мороженого.

«Мясные товары»

Характеристика убойных животных. Мясная продуктивность. Морфология и химический состав мясного сырья. Первичная обработка скота. Экспертиза качества мяса по показателям безопасности. Экспертиза качества мяса по показателям свежести. Фальсификация натурального мяса. Идентификация мяса убойных животных. Холодильная обработка мяса. Товароведение и экспертиза колбасных изделий. Товароведение и экспертиза мясных консервов. Товароведение и экспертиза мясных полуфабрикатов. Товароведение и экспертиза мясных деликатесов. Товароведение и экспертиза мясных субпродуктов. Товароведение и экспертиза мяса птицы. Новые технологии в мясной промышленности. Мясо и мясопродукты как источник пищевого отравления. Ветеринарно-санитарный контроль в производстве мяса и мясопродуктов.

«Рыбные товары»

Значение рыбных товаров для питания человека, нормы потребления. Состояние и перспективы производства рыбы и рыбных товаров. Особенности морфологического строения тела рыбы, ее массовый состав. Химический состав мяса рыбы и ее пищевая ценность. Классификация промысловых рыб и характеристика основных промысловых семейств. Живая рыба. Видовой ассортимент. Особенности транспортирования, хранения и реализации. Показатели качества, болезни и паразиты рыб. Потери и пути их снижения. Охлажденная рыба. Ассортимент, понятие об охлаждении рыбы, показатели качества, дефекты, упаковка, транспортирование, хранение. Мороженая рыба. Способы замораживания, их влияние на качество и потери. Ассортимент мороженой рыбы, требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение. Меры по снижению окисления жира и усушки мороженой рыбы при хранении. Нерыбное водное сырье и пищевые продукты из него. Нерыбное водное сырье, как дополнительный источник товаров улучшенного ассортимента. Возможности пищевого использования морских млекопитающих. Ракообразные: раки, креветки, лангусты; моллюски: двусторчатые, головоногие и брюхоногие. Иглокожие: трепанг, кукумария и морской еж. Консервы, мороженые и прочие продукты из нерыбного водного сырья. Особенности их пищевой ценности и качества.

«Проектирование торговых предприятий»

Торговые предприятия и их виды. Выбор места и требования к размещению торговых организаций. Организация проектных работ при типовом проектировании. Способы оценки типовых проектов. Функциональная структура торгового предприятия. Торгово-технологическое оборудование магазинов. Объемно-планировочные решения предприятий торговли. Строительные системы и их виды. Понятие об инженерном оборудовании, системы охраны и пожарной безопасности. Организация капитального строительства и ремонта предприятий торговли. Товарные склады, их устройство и планировка.

«Оборудование торговых предприятий»

Основы торговой техники. Предмет, задачи и содержание курса «Оборудование предприятий». Основные направления развития научно-технического прогресса и его влияние на развитие торговли. Классификация торгового оборудования и требования, предъявляемые к нему. Роль и задачи торговых работников во внедрении и освоении новой техники и правильной эксплуатации торгового-технологического оборудования и инвентаря.

Общие сведения о машинах и механизмах. Кинематические и динамические параметры машин. Принцип устройства и работы основных видов оборудования. Материалы, применяемые для изготовления деталей машин. Классификация деталей машин. Детали неразъемных соединений. Детали разъемных соединений. Детали передач. Понятие о работоспособности. Основные технико-экономические показатели машин

Измерительное оборудование. Измерения в торговле. Значение измерительного оборудования в торговле, его виды. Механические весы. Классификация и индексация торговых весов. Требования, предъявляемые к торговым весам. Проверка весоизмерительного оборудования. Надзор и ответственность за весоизмерительным оборудованием. Выбор типа весоизмерительного оборудования и определение потребности в нем. Уход за весоизмерительным оборудованием.

Контрольно-кассовое оборудование. Понятие о процессе расчета с покупателями и его техническом оснащении. Размещение расчетных узлов на предприятиях торговли. Назначение, классификация контрольно-кассовых машин. Общие принципы устройство контрольно-кассовых машин. Требования, предъявляемые к контрольно-кассовым машинам. Порядок регистрации контрольно-кассовых машин. Правила эксплуатации и техническое обслуживание контрольно-кассовых машин

Торговые автоматы. Назначение, классификация торговых автоматов. Виды и типы торговых автоматов. Автоматы для продажи жидких товаров. Автоматы для продажи штуч-

ных товаров. Автоматы для комбинированной торговли. Эксплуатация и техническое обслуживание торговых автоматов. Техничко-эксплуатационные и санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к торговым автоматам. Экономическая эффективность использования торговых автоматов в розничной торговле. Состояние и перспективы торговли через автоматы в нашей стране и за рубежом.

Холодильное оборудование. Способы охлаждения. Классификация и технические требования к холодильному оборудованию. Холодильное оборудование для торговых залов. Холодильное оборудование для складских и подсобных помещений. Специализированное холодильное оборудование и определение его потребности. Правила эксплуатации холодильного оборудования и техника безопасности.

Транспортные средства. Назначение, классификация и требования, предъявляемые к транспортному оборудованию. Транспортирующие машины и механизмы периодического действия. Транспортирующие машины и механизмы непрерывного действия.

Оборудование для погрузочно-разгрузочных работ. Назначение и виды погрузочно-разгрузочных машин. Правила эксплуатации погрузочно-разгрузочных машин. Выбор типа подъемно-транспортного оборудования и определение его потребности.

Складское оборудование. Классификация и виды складского оборудования. Выбор складского оборудования и расчет потребности в нем.

Торговый инвентарь. Классификация торгового инвентаря. Характеристика и правила пользования отдельными видами инвентаря. Обоснование потребности в торговом инвентаре и его выбор. Техника безопасности при эксплуатации торгового инвентаря.

Оборудование для демонстрации товаров. Классификация торговой мебели и требования, предъявляемые к ней. Типизация, унификация и стандартизация торговой мебели. Характеристика типов и моделей торговой мебели. Подбор, размещение и использование торговой мебели.

Режущее и измельчительное оборудование. Классификация измельчительно-режущего оборудования. Эксплуатация измельчительно-режущего оборудования. Выбор типа и нормы оснащения измельчительно-режущим оборудованием.

Оборудование для дозировки, фасовки и упаковки. Процесс фасовки и упаковки в торговле. Классификация фасовочно-упаковочного оборудования. Оснащение предприятий торговли фасовочно-упаковочным оборудованием

Оборудование для защиты от несанкционированного выноса товаров. Способы охраны товаров. Противокражное оборудование.

Комплексная механизация и автоматизация торговых процессов. Механизация и автоматизация технологических процессов на оптовых предприятиях. Механизация и автоматизация торгово-технологических процессов в магазинах. Показатели уровня механизации и автоматизации. Определение экономической эффективности внедрения новой техники и механизации

Новые технологии обустройства магазинов. Современные системы подсчета посетителей магазина. Новейшие технологии видеонаблюдения в торговых предприятиях. Новые технологии освещения товаров в магазине. Оборудование аромаркетинга.

Эксплуатация и надежность торгового оборудования. Основные понятия теории эксплуатации. Общие положения эксплуатации торговой техники. Определение общей потребности предприятий в оборудовании. Комплексное техническое обслуживание торговой техники. Организация технического обслуживания и ремонта оборудования. Понятие о работоспособности машин. Эксплуатационная надежность торгового оборудования: долговечность, безотказность и ремонтпригодность.

Список литературы

№ п/п	Необходимая учебная, учебно-методическая (основная и дополнительная) литература, программное обеспечение и Интернет ресурсы	Автор(ы)	Издательство и год издания	Количество изданий	
				в библиотеке	на кафедре
1	3	4	5	6	7
Основная					
1.	Теоретические основы товароведения и экспертизы	С.Л.Калачев	М. Юрой, 2014	11	1
2	Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров : учебник для вузов	Л.М. Коснырева, В.И Криштафович, В.М. Позняковский.	М.: Академия, 2008 - 320 с.	15	-
3	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : лабораторный практикум : учеб. пособие для вузов	В.И. Криштафович	М.: Дашков и К, 2009. - 592 с.	14	-
4	Логистика в товароведении	В.И. Степанов	М.: Академия, 2007. - 272 с.	15	-
5	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : учебник	М.Н. Елисеев, В.М. Позняковский.	М. : Академия, 2006. - 304 с.	18	-
6	Товароведение и экспертиза рыбных товаров и морепродуктов : учебник	Т.Г. Родина	М.: Академия, 2007. - 400 с.	20	1
7	Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров : учеб. пособие для вузов	Л.М. Коснырева, В.И Криштафович, В.М. Позняковский	М.: Академия, 2007. - 320 с.	3	-
8	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : учебник для вузов	И. П.Чепурной	М. : Дашков и К, 2005. - 404 с.	1	-
9	Оборудование предприятий торговли для хранения и подготовки товаров к продаже : учеб. пособие	Косолапова, Н. В.	М. : Академия, 2008. - 64 с.	15	-
10	Оборудование предприятий торговли для продажи товаров : учеб. пособие	Косолапова, Н. В.	М. : Академия, 2008. - 64 с.	15	-
11	Товароведение и организация торговли продовольственными товарами : учеб. пособие	Гранаткина, Н. В.	М. : Академия, 2006. - 240 с. -	10	-
12	Идентификация и фальсификация продовольственных товаров: учебник	И.П. Чепурной	М.: Дашков и К, 2008. - 460 с.	-	1
13	Идентификация и обнаружение	М.А. Николаева,	М.: Форум, 2009.	-	1

	фальсификации продовольственных товаров	М.А. Положиш-никова	- 464 с.		
14	Менеджмент	А.Н. Цветков	СПб.: Питер, 2009. -176 с.	1	1
15	Коммерческая деятельность: учебник для вузов / 11-е изд. перераб. и доп.	Ф.Г. Панкратов	М.: Дашков и К, 2009, - 499 с.	15	1
16	Товарные знаки, знаки обслуживания и наименование мест происхождения товаров: учебник для вузов	В.Е. Китайский	РГИИС. - М.: Книжный мир, 2007. - 165 с.	3	-
17	Экономика предприятия	Под. ред. Н.П. Иващенко	М.: Инфра-М, 2006	7	-
18	Экономика предприятия	О.И. Волков	М.: Инфра-М, 2009	10	1
19	Экономика предприятия. Тесты, задачи, ситуации.	Под. ред. В.А. Швандера	М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2005	6	-
Дополнительная					
20	Справочник по товароведению продовольственных товаров : в 2-х т. : учеб. пособие, Т. 1 / (Начальное профессиональное образование)	Н.С. Никифорова, А.М. Новикова, С.А. Прокофьева	М.: Академия, 2008. - 384 с.	15	-
21	Справочник по товароведению продовольственных товаров : в 2-х т. : учеб. пособие, Т. 2 / (Начальное профессиональное образование)	Т.С. Голубкина, Н.С. Никифорова	М.: Академия, 2008. - 334 с.	15	-
22	Товароведение продовольственных товаров : учебник	В. А. Тимофеева	Ростов н/Д.: Феникс, 2006. - 480 с.	1	-
23	Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», от 2.01.2000, № 29-ФЗ (в ред. от 9.05.2005).			-	1
24	ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»			-	1

ТРЕБОВАНИЯ

**к структуре, составу и содержанию выпускных квалификационных работ
бакалавра по направлению
100800.62 - «Товароведение»**

**Профиль «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения
сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»**

Дипломное проектирование является завершающим этапом подготовки квалифицированного специалиста, в процессе которого он должен показать свои способности и возможности решать реальные проблемы в области технологии, организации и управления предприятием питания, умение обосновывать и защищать проектные задачи перед Государственной комиссией по защите выпускных квалификационных работ.

Итоговая государственная аттестация студентов по направлению подготовки 100800.62 «Товароведение» предусматривает в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса защиту выпускной квалификационной работы (бакалаврской работы).

Тематика бакалаврских работ разрабатывается на выпускающих кафедрах с учетом их актуальности, практической направленности по профилю подготовки. Тематика ежегодно обновляется. Студенту предоставляется право выбора темы бакалаврской работы, вплоть до предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки.

Для подготовки бакалаврской работы студенту назначается руководитель из числа ведущих преподавателей кафедры.

Темы и руководители бакалаврских работ утверждаются приказом ректора.

Требования к структуре, содержанию, порядку выполнения и оформления бакалаврской работы изложены в соответствующих методических рекомендациях.

Выполнение бакалаврской работы является заключительным этапом подготовки бакалавров по направлению 100800.

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ. УРОВЕНЬ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Выполнение выпускной квалификационной работы бакалавра имеет своей целью: закрепление и расширение теоретических и практических знаний в области товароведения и экспертизы однородных групп непродовольственных товаров и сырья легкой промышленности и применение этих знаний для решения конкретных научно-технических и практических задач, связанных с формированием ассортимента, классификацией, систематизацией, идентификацией непродовольственных товаров, их дефектов, способов фальсификации товаров и методов ее выявления, экспертизой товаров, маркировкой, упаковкой, хранением, подтверждением соответствия и оценкой конкурентоспособности товаров.

Бакалаврская работа должна быть оригинальным самостоятельным законченным исследованием выпускника, выполненным на основе анализа научной и учебной литературы, основных профессиональных и реферативных журналов, актуализированных нормативных документов, а также научного анализа материалов, самостоятельно выполненных экспериментальных исследований или материалов практики торгово-закупочной, организационно-управленческой деятельности в области товарного менеджмента, оценочно-аналитической, торгово-технологической деятельности предприятий и организаций, систематизацию, закрепление и углубление теоретических и практических знаний и их применение при решении конкретных товароведческих проблем. В работе выпускник должен показать умение использовать компьютерные методы сбора и обработки информации, применяемой в сфере профессиональной деятельности.

Объектом бакалаврской работы могут являться:

потребительские товары на стадиях транспортирования, хранения, реализации, использования (потребления или эксплуатации);

сырье, материалы, полуфабрикаты, а также процессы производства, формирующие потребительские свойства товаров;

упаковка и маркировка товаров;

нормативные и технические документы, устанавливающие требования к безопасности и качеству потребительских товаров, условиям их хранения, транспортирования, реализации, использования (потребления или эксплуатации), а также обеспечивающие процесс товародвижения;

процессы хранения, приемки по количеству и качеству, подготовки к продаже, реализации, использования (потребления или эксплуатации);

методы идентификации, оценки и подтверждения соответствия продукции установленным требованиям и заявленным характеристикам.

Предметом исследования бакалаврской работы могут выступать потребительские свойства товаров однородной группы, качество, ассортимент, конкурентоспособность, методы идентификации и выявления фальсификации потребительских товаров.

Бакалаврская работа включает три основные части – теоретическую, аналитическую и рекомендательную.

Теоретическая часть представляет собой обзор литературы, в которой студент должен самостоятельно изложить сущность и актуальность исследуемой товароведной проблемы, обобщить и проанализировать теоретический материал по исследуемой проблеме.

Аналитическая часть должна включать анализ организационно-управленческих или экономических результатов деятельности конкретного торгового или производственного предприятия и результаты самостоятельных исследований или анализа и систематизации материала в одной из профессиональных сфер деятельности бакалавра по направлению «Товароведение». Она является важной частью бакалаврской работы, по результатам выполнения которой можно объективно судить об уровне итоговых знаний и умений выпускника анализировать практическую деятельность, делать обобщения и определять приоритетные направления совершенствования в одной из сфер его профессиональной деятельности.

В рекомендательной части работы, на основании проведенного анализа, студентом должны быть методологически обоснованы подходы к деятельности предприятия, в частности в области управления качеством, ассортиментом, применения методов оценки потребительских свойств и конкурентоспособности товаров, оптимизации условий хранения, транспортировки и реализации товаров, разработки и совершенствования методов контроля качества, предотвращения поступления и реализации контрафактной и фальсифицированной продукции, а также потерь и повреждений товаров на различных этапах их жизненного цикла.

Защита бакалаврских работ проводится на открытых заседаниях Государственной аттестационной комиссии.

Состав государственных аттестационных комиссий представлен ведущими специалистами – докторами наук, профессорами, кандидатами наук, доцентами, представителями работодателей. Председатель ГАК ежегодно утверждается Федеральной службой по надзору в сфере образования и науки.

Выпускная квалификационная работа бакалавра направлена на выявление уровня сформированности следующих компетенций обучающихся:

владение следующими общекультурными (ОК) и профессиональными компетенциями (ПК):

владением культурой мышления, способностью к восприятию информации, обобщению, анализу, постановке цели и выбору путей ее достижения (ОК-1);

умеет критически оценивать свои достоинства и недостатки, намечать пути и выбирать средства развития достоинств и устранения недостатков (ОК-3);

готовностью к кооперации с коллегами, работе в коллективе, способностью к осуществлению функций руководителя подразделения предприятия (ОК-4);

способностью понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, осознавать опасности и угрозы, возникающие в этом процессе, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны (ОК-5);

владением основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, навыками работы с компьютером как средством управления информацией (ОК-6);

способен работать с информацией в глобальных компьютерных сетях (ОК-7);

владеет одним из иностранных языков на уровне не ниже разговорного (ОК-8);
владеет основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ОК-9);
осознанием социальной значимости своей будущей профессии, стремлением к саморазвитию и повышению квалификации (ПК-1);
способностью находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях (ПК-2);
умением использовать нормативные и правовые документы в своей профессиональной деятельности (ПК-3);
способностью использовать знания основных законов естественнонаучных дисциплин для обеспечения качества и безопасности потребительских товаров (ПК-5);
способностью применять знания в области естественнонаучных и прикладных инженерных дисциплин для организации торгово-технологических процессов (ПК-6);
в торгово-закупочной деятельности:
способностью организовывать закупку и поставку товаров, осуществлять связи с поставщиками и покупателями, контролировать выполнение договорных обязательств (ПК-7);
умением анализировать рекламации и претензии к качеству товаров, готовить заключения по результатам их рассмотрения (ПК-8);
в организационно-управленческой деятельности:
системным представлением об основных организационных и управленческих функциях, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров (ПК-9);
способностью применять принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупке и реализации сырья и продвижении товаров (ПК-10);
умением работать с информационными базами данных, обеспечивающими оперативный торговый, складской и производственный учет товаров (ПК-12);
в оценочно-аналитической деятельности:
знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество (ПК-13);
знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров и готовностью использовать их для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции (ПК-14);
знанием видов, причин возникновения товарных потерь и порядка их списания (ПК-15);
умением оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации (ПК-16);
умением анализировать спрос и разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта товаров и оптимизации торгового ассортимента (ПК-17);
в торгово-технологической деятельности:
умением проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности (ПК-18);
способностью осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продаж согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии (ПК-19);
умением работать с товарно-сопроводительными документами, оформлять первичную документацию по учету торговых операций, проводить инвентаризацию товарно-материальных ценностей (ПК-20);
знанием функциональных возможностей торгового-технологического оборудования, способностью его эксплуатировать и организовывать метрологический контроль (ПК-21).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Содержание

Содержание включает введение, наименование всех разделов, подразделов, пунктов (если они имеют наименование), заключение, список использованных источников и наименование приложений с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы выпускной квалификационной работы.

При оформлении выпускной квалификационной работы, состоящей из двух и более частей, в каждой из них должно быть своё содержание. При этом в первой части следует помещать содержание всей выпускной квалификационной работы с указанием номеров частей, а в последующих – только содержание соответствующей части. Допускается в первой части вместо содержания последующих частей указывать только их наименование.

Определения

Структурный элемент «Определения» содержит термины, необходимые для их уточнения или установления, используемые в дипломной работе.

Перечень определений начинают со слов: «В настоящей выпускной квалификационной работе применяют следующие термины с соответствующими определениями».

Обозначения и сокращения

Структурный элемент «Обозначения и сокращения» состоит из перечня обозначений и сокращений, применяемых в данной работе.

Запись обозначений и сокращений проводят в порядке приведения их в тексте работы с необходимой расшифровкой и пояснениями.

Допускается определения, обозначения и сокращения приводить в одном структурном элементе «Определения обозначения и сокращения».

Введение

Во введении должна содержаться краткая оценка современного состояния рассматриваемой научной или научно-технической проблемы и обосновываться необходимость проведения данной работы, а также отражаться актуальность и новизна работы, ее связь с другими ранее проводившимися исследованиями, цели и задачи работы.

Введение должно быть кратким (2–5 страниц).

Первый раздел работы

Первый раздел выпускной квалификационной работы, являющийся ее теоретической частью, должен содержать полное и систематизированное изложение состояния вопроса по теме дипломной работы.

Сведения, содержащиеся в этом разделе, должны давать полное представление о состоянии и степени изученности поставленной в работе проблемы. Предметом анализа этого раздела должны быть идеи и проблемы, возникающие при решении поставленных в дипломной работе целей, а также имеющиеся в научных публикациях экспериментальные данные, позволяющие правильно выбрать пути и методы решения поставленных задач.

Данный раздел выпускной квалификационной работы по существу должен представлять собой аналитический обзор имеющихся литературных источников по исследуемой проблеме, позволяющий найти пути решения поставленных задач и выявить умение автора обобщать и критически рассмотреть имеющиеся теоретические воззрения и экспериментальные данные.

Написание первого раздела работы (аналитического обзора) проводится на базе предварительно подобранных литературных источников, в которых освещаются вопросы, в той или иной степени раскрывающие тему дипломной работы. Подбор необходимой научной литературы проводится с использованием библиотечных каталогов, реферативных журналов, научных журналов по специальности и соответствующему научному направлению, а также монографий, учебников, справочников, нормативной документации, патентной литературы и других публикаций. Проводится ознакомление как с отечественной, так и с зарубежной литературой, опубликованной на разных языках.

Изучение литературных источников целесообразно проводить в определенном порядке, переходя от более простого к более сложному.

Изучение литературных источников следует начинать с работ общего обзорного характера, а затем знакомиться с работами по более узкой тематике и узкопрофильным публикациям.

Вначале следует ознакомиться с общетеоретической литературой (учебники, статьи в теоретических журналах), а затем с работами по прикладному направлению.

Ознакомление следует начинать с книг и обзоров, а затем знакомиться со статьями-первоисточниками.

Поиски требуемых литературных источников следует проводить в обратном хронологическом порядке: т. е. вначале выявлять необходимые источники среди материалов, опубликованных в последние годы, а затем переходить к поиску более ранних публикаций (как правило, за последние 5–10 лет).

Особое внимание следует обратить на нормативную и техническую документацию, посвященную рассматриваемой проблеме и объектам исследования, патентную литературу и каталожные издания.

По возможности, следует изучить рассматриваемую проблему не только по печатным источникам, но и по неопубликованным и рукописным материалам информационных центров, предприятий, институтов, архивов.

Еще решая вопрос выбора темы и путей проведения самого исследования, дипломник должен ознакомиться с содержанием основных работ по избранной теме. При этом следует составить список вопросов, являющихся основой содержания намеченной темы, разделив их примерно на такие группы:

- вопросы, получившие общее признание;
- недостаточно разработанные дискуссионные вопросы, требующие изучения;
- неразработанные вопросы, появившиеся в порядке постановки или вытекающие из ранее проведенных исследований.

Важное место в работе над литературными источниками должно занимать изучение «истории» вопроса. Знакомство с работами исследователей, ранее изучавшими данную проблему, страхует от дублирования ранее выполненных работ и повторения давно раскритикованных ошибок, позволяет определить место предполагаемого исследования в общем ходе изучения проблемы, облегчает использование опыта предшественников, дает возможность проследить за общими тенденциями развития вопроса и на этой базе строить свой прогноз.

История вопроса обычно излагается вслед за теоретическими основами рассматриваемой проблемы, так как исследователь, приступая к изучению истории вопроса, должен в какой-то мере владеть теоретическими знаниями, что также ориентирует его в направлении отбора того или иного материала.

Излагая содержание работ своих предшественников, следует показать их вклад в изучение проблемы, а также отметить пропущенные или принципиальные ошибки, объективно оценить значимость работы, ее роль в решении исследуемой проблемы.

При подборке и анализе материалов необходимо отказаться от тенденциозности подборки: в равной мере в обзоре должны указываться данные, подтверждающие и отрицающие выбранную автором теоретическую концепцию, согласующиеся и не согласующиеся с его представлениями и полученными экспериментальными данными.

Используя при составлении аналитического обзора различного рода реферативные материалы, статьи обзорного характера, справочники, учебники и др., следует не забывать, что в центре внимания должен быть первоисточник, знакомство с которым позволяет избежать ошибок, неточностей и тенденциозности, которые достаточно часто выявляются при ознакомлении с «вторичными» материалами.

Работа над первоисточниками состоит в основном из двух этапов:

1) предварительного просмотра материала, когда выделяется основное содержание работы в целом и ее главные мысли. Это позволяет оценить важность данной работы и обосновать необходимость более деятельной ее проработки;

2) изучения материала с критическим анализом.

При работе с научными книгами (монографиями, сборниками трудов и т. д.) необходимо ознакомиться с их содержанием по оглавлению, просмотреть книги, прочитать аннотацию, введение, заключение. В том случае если имеющиеся в книге материалы представляют интерес, следует провести детальное изучение данной работы.

При работе с первоисточниками и монографиями целесообразно придерживаться определенных правил работы с научной литературой:

- отделить в материале основное от второстепенных деталей;
- разобраться в незнакомой терминологии, понятиях и определениях;
- записать возникающие при чтении вопросы;
- прочитать главу книги или статью, составить для себя конкретные вопросы типа: «В чём главная мысль работы?», «Каковы аргументы в подтверждение этой мысли?», «Что можно возразить автору?», «Какие выводы вытекают из работы?».

Завершающим этапом этого раздела выпускной квалификационной работы должны стать анализ современного состояния вопроса, выявление круга неразрешенных задач, что весьма важно для определения перспективы дальнейшего изучения проблемы.

Объем аналитического обзора, состоящего, как правило, из нескольких подразделов, не должен превышать 20–30 страниц машинописного текста. Иллюстрации, графический и табличный материал могут быть приведены в этом разделе работы только в случае крайней необходимости, если приведенные в них материалы не могут быть сформулированы словами в виде закономерностей и зависимостей.

Аналитический обзор должен заканчиваться обоснованием необходимости проведения экспериментальной части работы.

Раздел, являющийся аналитическим обзором, должен иметь название, отражающее существо изложенного в нем материала. Не допускается выносить в качестве названия этого раздела заголовки типа «Аналитический обзор», «Обзор литературы» и т. д., не раскрывающие содержания приведенного в разделе материала.

Раздел может состоять из ряда подразделов, имеющих свои подзаголовки.

Второй раздел работы

Во втором разделе выпускной квалификационной работы рассматриваются вопросы, раскрывающие тему экспериментального исследования.

Эти вопросы должны обсуждаться и анализироваться на основе конкретных экспериментальных данных, полученных дипломником, а также на материалах, собранных им при прохождении производственных и преддипломной практик в торговых и промышленных предприятиях, научно-исследовательских и других организациях.

Для получения конкретных данных и решения поставленных вопросов при подготовке данного раздела работы:

- исследуются потребительские и другие свойства изучаемых видов товаров;
- изучаются изменения свойств товаров и материалов в процессе хранения и эксплуатации;

- определяются свойства новых товаров и материалов, полученных по новой или усовершенствованной технологии;
- рассматриваются вопросы комплексной оценки качества и уровня качества товаров;
- анализируются материалы экспертной оценки качества товаров и сертификационных испытаний;
- проводятся анкетные опросы и наблюдения с целью выявления потребностей потребителей, а также их мнения о качестве и ассортименте товаров;
- разрабатываются и совершенствуются методы оценки качества товаров, экспресс-методы анализа, инструментальная база для проведения испытаний.

В процессе проведения эксперимента необходимо соблюдать все требования, обеспечивающие объективность и достоверность получаемых результатов в части, касающейся методики отбора и подготовки образцов, методов и условий их испытания, количества и воспроизводимости опытов, способов обработки результатов исследований с использованием компьютерной техники и др.

Экспериментальная часть работы может базироваться как на контрольных, т. е. проведенных с целью контроля качества товара, так и на исследовательских испытаниях, выполненных с целью изучения параметров и показателей качества товаров и их взаимосвязи.

В первую очередь следует рекомендовать постановку исследовательских испытаний.

Все результаты экспериментов и наблюдений должны фиксироваться в виде протокольной записи в рабочей тетради или журнале. Записи необходимо проводить непосредственно в процессе работы, без последующих дополнений «по памяти». Записи следует вести аккуратно, подробно, систематически и последовательно, фиксируя по заранее разработанной форме, например, в виде таблиц, результаты каждого испытания.

Экспериментальная работа начинается с выбора объектов, методов и методик исследования. Целесообразно эту часть работы представить в виде специального подраздела или раздела, посвященного изложению экспериментальных данных: «Объекты и методы исследования». Следует рекомендовать именно с этого раздела или подраздела начинать изложение экспериментальной части работы.

В этом разделе (подразделе) в текстовом виде и таблицах должны быть представлены все известные сведения об объекте исследования — товаре, материале, веществе и т. д. Эти сведения могут касаться свойств объекта исследования, его внешнего вида, технологии получения, технических и других параметров (артикулы, нормативные требования, паспортные данные и т. д.).

В подразделе или пункте «Методы исследования» 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.

Степень детализации описания отдельных вопросов определяется дипломником и руководителем в зависимости от общего объема работы, количества и сложности используемых методик, степени их разработанности и т. д.

Однако обязательными при выполнении работы, связанной с испытаниями по оценке свойств исследуемых параметров, являются сведения о температурно-влажностных условиях испытаний, форме, виде, размерах и количестве испытанных образцов (в каждой серии испытаний), точности и воспроизводимости результатов испытаний, виде и точности использованных измерительных средств. В случае проведения испытаний по негостированным методикам должны полностью приводиться методики испытаний с указанием первоисточника, рекомендующего эти методики. При использовании гостированных методик можно ограничиться ссылками на соответствующий ГОСТ без приведения в тексте подробного описания методики. Это в первую очередь касается достаточно известных методик. При необходимости (например, в случае недостаточной известности методики) целесообразно дать подробное описание используемой методики в тексте или в приложении, либо в приложение включить эти нормативные документы.

В основном тексте или приложении к работе следует приводить методики, взятые из технических условий, методической литературы и других малодоступных источников.

Если тема выпускной квалификационной работы предусматривает выполнение экспериментальных исследований, прямо или косвенно связанных с изучением материалов, товаров, их свойств или показателей качества, результаты исследования должны быть представлены с соблюдением следующих основных положений:

1. Основной формой записи данных о свойствах товаров и материалов является таблица. Представление экспериментальных зависимостей в виде графиков или формул не должно заменять их представление в виде таблиц. Однако дублирование одних и тех же данных в виде табличного и графического материала не допускается.

2. Таблице данных должна предшествовать текстовая часть, содержащая описание процедуры эксперимента (объекта и метода исследования, условий его проведения; аппаратуры, в том числе измерительной; обработки экспериментальных данных).

3. Табличная часть должна содержать результаты экспериментов в виде значений характеристик свойств товаров и материалов, погрешность приводимых данных, а в случае заимствования данных — построчно источники заимствования. Первичные результаты эксперимента могут быть дополнены значениями данных, представленных в таблицах или в виде эмпирических выражений. Следует указывать максимальное отклонение между экспериментальными и численными данными.

4. Следует приводить данные, непосредственно полученные в эксперименте. Количество экспериментально полученных данных должно быть достаточным для их независимой обработки и оценки их достоверности. При наличии данных, полученных при измененных условиях эксперимента, их следует приводить.

5. Численные данные и физические константы, взятые из других источников, должны быть ясно обозначены, источники их указаны.

6. Работа должна содержать анализ источников ошибок (случайных и систематических). Статистические методы оценки этих ошибок должны быть указаны.

7. Физические величины следует приводить в Международной системе единиц (СИ) согласно ГОСТу 8.417–81. Однозначно определяемые величины (параметры) следует обозначать едиными символами и терминами. В приложении Е, Ж, И приведены основные Международные системы единиц и перевод некоторых единиц из системы СГС в систему СИ.

8. В работе должна содержаться критическая оценка экспериментально полученных данных на основании сопоставления их с результатами других исследований. Необходимо указывать на особенности эксперимента, которые могли быть причиной получения результатов, отличающихся от общего массива данных.

9. В списке использованных источников должны быть указаны источники, из которых были отобраны исходные данные, способы получения этих данных, использованные методики оценки достоверности, а также другие приводимые сведения.

Третий раздел работы

В третьем разделе работы освещаются экономико-организационные вопросы торговли, которые должны быть органично связаны с вопросами, рассматриваемыми в предыдущих разделах.

Конкретный объем исследования, его цели и задачи согласовываются с научным консультантом по экономико-организационному разделу.

Как правило, этот раздел выполняется на практическом материале, полученном при прохождении торгово-товароведной и других видов практики.

При написании этого раздела могут быть использованы статистические и другие данные, опубликованные в специальной литературе, статистических сборниках и периодической печати.

Общий объем раздела должен составлять 20–30% от всего объема дипломной работы.

В этом разделе так же, как и в других разделах работы должны быть представлены таблицы, графики, схемы, диаграммы и другой иллюстративный материал.

При составлении этого раздела следует кратко описать объект исследования, дать его экономическую характеристику и провести экономический анализ его деятельности, а также конкретно исследовать поставленную проблему.

Необходимым условием написания этой части работы является критический подход к исследуемой проблеме с позиций поиска рекомендаций по улучшению деятельности объекта исследования, например, улучшения работы торгового предприятия.

Как по второму, так и по третьему разделу могут быть сделаны самостоятельные выводы и рекомендации (предложения), вытекающие из результатов работы, выполненной и обобщенной в соответствующем разделе. Однако в работе в обязательном порядке должно содержаться общее заключение, состоящее, как правило, из выводов и рекомендаций (предложений), вытекающих из результатов проведенного автором исследования.

Заключение

Заключение – важнейшая неотъемлемая структурная часть выпускной квалификационной работы, в которой подводится итог проведенных исследований.

В заключении должно содержаться краткое изложение основных результатов работы и их оценка, сделаны выводы по проделанной работе, даны предложения по использованию полученных результатов, включая их внедрение, а также следует указать, чем завершилась работа: получением научных данных о новых объектах, процессах, явлениях и закономерностях; изготовлением образцов новых изделий; разработкой новых товаров, материалов и процессов, регламентов, технологических режимов, методик; внедрением в производство вновь созданных режимов, товаров, продуктов, материалов, технологий.

Если при завершении работы получены отрицательные результаты, то это также должно отражаться в заключении, в котором также целесообразно указать пути и цели дальнейшей работы в исследуемом направлении или обосновать нецелесообразность дальнейшего продолжения исследований.

Заключение может состоять только из выводов и рекомендаций (предложений).

Выводы должны быть общими по всей работе, написаны по пунктам в последовательности соответственно порядку выполнения экспериментальной части работы, а также краткими, четкими, не перегружены цифровым материалом.

Выводы общего порядка, не вытекающие из результатов и содержания дипломной работы, не допускаются. После изложения выводов, отражающих существо работы и ее основные результаты, формируются конкретные предложения или рекомендации.

Рекомендации (предложения) излагаются по пунктам либо в общем разделе заключения «Выводы и рекомендации (предложения)», либо в самостоятельном подразделе «Рекомендации (предложения)».

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

Общий объем раздела «Выводы и рекомендации», состоящего из 4–6 пунктов – 1–2 страницы.

Список использованных источников

В список использованных источников включаются все печатные и рукописные материалы, которыми пользовался автор дипломной работы в процессе ее выполнения и написания. Ссылками на использованные источники должны сопровождаться заимствованные у других авторов экспериментальные данные, теоретические представления, идеи и другие положения, которые являются интеллектуальной собственностью их авторов.

Сведения об источниках приводятся в соответствии с требованиями ГОСТ Р 7.0.5-2008 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления».

Приложения

Приложения к выпускной квалификационной работе оформляются как ее продолжение на последующих страницах или в виде отдельной части.

В приложениях следует помещать необходимый для отражения полноты исследования вспомогательный материал, который при включении в основную часть дипломной работы загромождал бы текст.

К вспомогательному материалу, включаемому в приложения, можно отнести:

- промежуточные математические доказательства, формулы и расчеты;
- таблицы вспомогательных цифровых данных;
- протоколы и акты испытаний;
- описания аппаратуры и приборов, применяемых при проведении экспериментов, измерений и испытаний;
- инструкции и методики, описания алгоритмов и программ заданий, решаемых на ЭВМ, разработанных в процессе выполнения работы;
- иллюстрации вспомогательного характера;
- акты о внедрении результатов исследований;
- нормативные и другие документы.

Выпускная квалификационная работа бакалавра по направлению «Товароведение» должна соответствовать видам и задачам его профессиональной деятельности. Она должна быть представлена в форме рукописи с соответствующим иллюстрационным материалом и библиографией.

Темы выпускных квалификационных работ определяются выпускающими кафедрами факультетов или предприятиями-потребителями кадров данного профиля. Студенты ДГТУ имеют право выбора темы выпускной квалификационной работы, а также право предложения соответствующей выпускающей кафедре своей тематики, с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки.

Для подготовки выпускной квалификационной работы студента назначается руководитель и, при необходимости, консультанты.

К защите выпускной квалификационной работы или сдаче государственных экзаменов студенты допускаются на основании приказа ректора университета.

3. ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ (ДИПЛОМНЫХ ПРОЕКТОВ)

Тематика выпускной квалификационной работы должна быть связана с одним из основных видов профессиональной деятельности товаровед-бакалавра: *товароведной, организационно-управленческой, торгово-закупочной, оценочно-аналитической, торгово-технологической.*

Кафедра разрабатывает тематику выпускных квалификационных работ в соответствии с направлениями ее научных исследований, сложившимися условиями и традициями. Темы выпускных квалификационных работ должны предусматривать разработку вопросов, представляющих научную ценность и практическую значимость, таких как: «Актуальные проблемы товароведения и экспертизы товаров», «Исследование потребительских свойств традиционных продовольственных товаров, реализуемых в розничных предприятиях», «Идентификация, исследование качества и сохраняемости новых товаров, вырабатываемых по ТУ». «Разработка и товароведная характеристика пищевых продуктов функционального назначения», «Исследование качества и сохраняемости мясных продуктов с пищевыми добавками общепромышленного назначения», «Формирование качества и ассортимента продовольственных товаров на перерабатывающих предприятиях потребительской кооперации и других форм собственности», «Исследование потребительских свойств и анализ ассортимента»

та продовольственных товаров импортного производства», «Влияние упаковки и различных способов хранения на изменение качества и количественные потери».

В целом тематика выпускной квалификационной работы должна быть направлена на решение актуальной проблемы, имеющей практическое значение для организации, по материалам которой выполняется работа. Наиболее ценными являются те выпускные квалификационные работы, рекомендации которых используются в деятельности конкретных организаций.

4. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ И ОФОРМЛЕНИЕ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Выпускная квалификационная работа разрабатывается студентом-дипломником самостоятельно. Основной задачей является создание нормальных условий для плодотворной работы, для чего необходимы: учебная и научно-техническая литература, справочные пособия, нормативные материалы, руководство и периодические консультации, оборудованное рабочее место и систематический контроль со стороны кафедры и деканата.

Непосредственное руководство дипломным проектированием осуществляется кафедрой через руководителей проектов. Консультации по отдельным разделам проводятся систематически с учетом объема и сложности разделов. Во время консультации и встречи с руководителем проекта студент должен изложить свою точку зрения на решение того или иного вопроса, поэтому он должен быть заранее подготовлен к получению консультации. Консультанты, руководитель не имеют права настаивать на принятии дипломником их решения.

Для усиления контроля в период дипломного проектирования ведется учет степени выполнения отдельных разделов и проекта в целом. Руководители проектов периодически представляют в письменной форме на кафедру данные о ходе работ закрепленных дипломников в соответствии с календарным планом выполнения работы.

Расчетно-пояснительная записка к дипломному проекту оформляется по мере готовности отдельных разделов, их проверки и согласования с консультантами и руководителем. Записка должна быть предельно сжатой и сопровождаться расчетами, таблицами, схемами, эскизами, диаграммами и т.д. Все указанные приложения и вспомогательные материалы должны иметь сквозную нумерацию или нумерацию по каждой главе, заглавие, а в тексте дается ссылка на них.

асчетно-пояснительная записка оформляется в жестком переплете, впереди основного текста приводится титульный лист по установленной форме.

Пояснительная записка должна быть выполнена в указанной ниже последовательности: - титульный лист;

- задание по выпускной квалификационной работе;
- содержание;
- основная часть;
- список литературы;
- приложения.

Пояснительная записка к дипломному проекту оформляется на компьютере в текстовом редакторе Word. Размер полей: слева - 30 мм, справа - 15 мм, сверху - 20 мм, снизу - 20 мм. Межстрочный интервал – 1-1,5, абзацный отступ 1,25, размер шрифта (кегель) - 14; тип шрифта - Times New Roman.

Нумерация страниц в дипломном проекте сквозная. Первой страницей является титульный лист, второй - задание по выпускной квалификационной работе, третьей – содержание.

Каждый раздел любой работы следует начинать с новой страницы, имеющей рамку. Названия разделов пишутся заглавными буквами, переносы в названиях разделов не допускаются.

Результаты основных этапов расчетов оформляются в виде таблиц. Они располагаются в тексте или выносятся на отдельную страницу. Все таблицы должны иметь название и быть пронумерованы.

СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

№ п/п	Необходимая учебная, учебно-методическая (основная и дополнительная) литература, программное обеспечение и Интернет ресурсы	Автор(ы)	Издательство и год издания	Количество изданий	
				в библиотеке	на кафедре
1	3	4	5	6	7
Основная					
1.	Теоретические основы товароведения и экспертизы	С.Л.Калачев	М. Юрой, 2014	11	1
2	Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров : учебник для вузов	Л.М. Коснырева, В.И Криштафович, В.М. Позняковский.	М.: Академия, 2008 - 320 с.	15	-
3	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : лабораторный практикум : учеб. пособие для вузов	В.И. Криштафович	М.: Дашков и К, 2009. - 592 с.	14	-
4	Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учеб. пособие	Н.В. Гранаткина	М.: Академия, 2006. - 240 с.	10	-
5	Логистика в товароведении	В.И. Степанов	М.: Академия, 2007. - 272 с.	15	-
6	Товароведение и экспертиза рыбных товаров и морепродуктов: учебник	Т.Г. Родина	М.: Академия, 2007. - 400 с.	20	1
7	Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров: учеб. пособие для вузов	Л.М. Коснырева, В.И Криштафович, В.М. Позняковский	М.: Академия, 2007. - 320 с.	3	-
8	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учебник для вузов	И. П.Чепурной	М. : Дашков и К, 2005. - 404 с.	1	-
9	Оборудование предприятий торговли для хранения и подготовки товаров к продаже: учеб. пособие	Косолапова, Н. В.	М. : Академия, 2008. - 64 с.	15	-
10	Оборудование предприятий торговли для продажи товаров : учеб. пособие	Косолапова, Н. В.	М. : Академия, 2008. - 64 с.	15	-
11	Товароведение и организация торговли продовольственными	Гранаткина, Н. В.	М. : Академия, 2006. - 240 с. -	10	-

	товарами : учеб. пособие				
12	Идентификация и фальсификация продовольственных товаров: учебник	И.П. Чепурной	М.: Дашков и К, 2008. - 460 с.	-	1
13	Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров	М.А. Николаева, М.А. Положишников	М.: Форум, 2009. - 464 с.	-	1
14	Менеджмент	А.Н. Цветков	СПб.: Питер, 2009. -176 с.	1	1
15	Коммерческая деятельность: учебник для вузов / 11-е изд. перераб. и доп.	Ф.Г. Панкратов	М.: Дашков и К, 2009, - 499 с.	15	1
16	Товарные знаки, знаки обслуживания и наименование мест происхождения товаров: учебник для вузов	В.Е. Китайский	РГИИС. - М.: Книжный мир, 2007. - 165 с.	3	-
17	Экономика предприятия	Под. ред. Н.П. Иващенко	М.: Инфра-М, 2006	7	-
18	Экономика предприятия	О.И. Волков	М.: Инфра-М, 2009	10	1
19	Экономика предприятия. Тесты, задачи, ситуации.	Под. ред. В.А. Швандера	М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2005	6	-
Дополнительная					
20	Справочник по товароведению продовольственных товаров : в 2-х т. : учеб. пособие, Т. 1 / (Начальное профессиональное образование)	Н.С. Никифорова, А.М. Новикова, С.А. Прокофьева	М.: Академия, 2008. - 384 с.	15	-
21	Справочник по товароведению продовольственных товаров : в 2-х т. : учеб. пособие, Т. 2 / (Начальное профессиональное образование)	Т.С. Голубкина, Н.С. Никифорова	М.: Академия, 2008. - 334 с.	15	-
22	Товароведение продовольственных товаров : учебник	В. А. Тимофеева	Ростов н/Д.: Феникс, 2006. - 480 с.	1	-
23	Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», от 2.01.2000, № 29-ФЗ (в ред. от 9.05.2005).			-	1
24	ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»			-	1