

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ФГБОУ ВО НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ
БИОЛОГО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ**

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 38.03.07 ТОВАРОВЕДЕНИЕ
(УРОВЕНЬ БАКАЛАВРИАТА)**

Новосибирск 2016

УДК 620.2
ББК 65.29,823
П 783

Составители: кандидат технических наук, доцент С.Л. Гаптар; кандидат технических наук, доцент О.В. Лисиченок, доктор биологических наук, профессор М.Л. Кочнева.

Рецензент: доктор биологических наук, профессор И.В. Морузи

Программа государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение (уровень бакалавриата) / - Сост. С.Л. Гаптар, О.В. Лисиченок, М.Л. Кочнева. – Новосибирск, 2016. – 28 с.

Программа предназначена для бакалавров биолого-технологического факультета ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ по очной форме обучения и содержит цели, задачи и требования к государственной итоговой аттестации выпускников по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение (уровень бакалавриата).

Утверждена и рекомендована к изданию учебно-методическим советом биолого-технологического факультета ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ (протокол № 2 от «9» февраля 2016 г.)

© ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ, 2016

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
1 Основные положения государственной итоговой аттестации выпускника по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение	5
2 Фонд оценочных средств для проведения государственного экзамена	6
2.1 Перечень дисциплин, входящих в государственный экзамен	7
2.2 Перечень вопросов, выносимых на государственный экзамен	7
2.3 Критерии оценки результатов сдачи государственных экзаменов	13
2.4 Литература для подготовки к государственному экзамену	14
3 Фонд оценочных средств при защите выпускной квалификационной работы	16
3.1 Перечень тем выпускных квалификационных работ, предлагаемых обучающимся	17
3.2 Требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения	19
3.3 Критерии защиты выпускных квалификационных работ	22
3.4 Литература для подготовки к защите выпускной квалификационной работы	25

ВВЕДЕНИЕ

В программе изложены порядок проведения государственной итоговой аттестации (ГИА) по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, формы государственной итоговой аттестации, требования к использованию средств обучения и воспитания, средств связи при проведении государственной итоговой аттестации, требования, предъявляемые к лицам, привлекаемым к проведению государственной итоговой аттестации, порядок подачи и рассмотрения апелляций, изменения и (или) аннулирования результатов государственной итоговой аттестации, а также особенности проведения государственной итоговой аттестации для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

При составлении программы ГИА использованы следующие нормативные документы:

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, N 53, ст. 7598; 2013, N 19, ст. 2326; N 23, ст. 2878; N 27, ст. 3462; N 30, ст. 4036; N 48, ст. 6165; 2014, N 6, ст. 562; N 6, ст. 566; N 19, ст. 2289; N 22, ст. 2769; N 23, ст. 2933; N 26, ст. 3388; N 30, ст. 4263; 2015, N 1, ст. 42; ст. 53; ст. 72).

2. Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 июня 2015 г. N 636 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры".

3. Положение «О порядке проведения государственной итоговой аттестации по программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»: СМК ПНД 80-01-2015, введено в действие приказом от 26.12.2015 №477-О (<http://nsau.edu.ru/file/66551>: режим доступа свободный).

1. Основные положения государственной итоговой аттестации выпускника по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение

Целью государственной итоговой аттестации является определения соответствия результатов освоения обучающимися основной образовательной программы в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта и в связи с задачами профессиональной деятельности, которая включает оценочно-аналитическую; организационно-управленческую деятельность в области товарного менеджмента, торгово-технологическую.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по образовательной программе направления подготовки 38.03.07 Товароведение.

Обучающимся и лицам, привлекаемым к государственной итоговой аттестации, во время ее проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в форме:

- 1) государственного экзамена;
- 2) защиты выпускной квалификационной работы (далее вместе - государственные аттестационные испытания).

Государственный экзамен проводится по нескольким дисциплинам образовательной программы, результаты освоения которых имеют определяющее значение для профессиональной деятельности выпускников. Государственный экзамен проводится устно.

Выпускная квалификационная работа в виде выпускной квалификационной работы представляет собой выполненную обучающимся (несколькими обучающимися совместно) работу, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Результаты каждого государственного аттестационного испытания определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно". Оценки "отлично", "хорошо", "удовлетворительно" означают успешное прохождение государственного аттестационного испытания.

Успешное прохождение государственной итоговой аттестации является основанием для выдачи обучающемуся документа о высшем образовании и о квалификации образца, установленного Министерством образования и науки Российской Федерации.

Для проведения государственной итоговой аттестации и проведения апелляций по результатам государственной итоговой аттестации на факультете создается государственная экзаменационная комиссия и апелляционная комиссия (далее вместе - комиссии). Комиссии действуют в течение календарного года.

Основной формой деятельности комиссий являются заседания. Заседания комиссий правомочны, если в них участвуют не менее двух третей от числа членов комиссий. Заседания комиссий проводятся председателями комиссий, а в случае их отсутствия - заместителями председателей комиссий.

Решения комиссий принимаются простым большинством голосов членов комиссий, участвующих в заседании. При равном числе голосов председатель обладает правом решающего голоса.

Решения, принятые комиссиями, оформляются протоколами. В протоколе заседания государственной экзаменационной комиссии по приему государственного аттестационного испытания отражаются перечень заданных обучающемуся вопросов и характеристика ответов на них, мнения членов государственной экзаменационной комиссии о выявленном в ходе государственного аттестационного испытания уровне подготовленности обучающегося к решению профессиональных задач, а также о выявленных недостатках в теоретической и практической подготовке обучающегося.

Протоколы заседаний комиссий подписываются председателями. Протокол заседания государственной экзаменационной комиссии также подписывается секретарем государственной экзаменационной комиссии.

Протоколы заседаний комиссий сшиваются в книги и хранятся в архиве организации.

Результаты государственного аттестационного испытания, проводимого в устной форме, объявляются в день его проведения, результаты государственного аттестационного испытания, проводимого в письменной форме, - на следующий рабочий день после дня его проведения.

Для обучающихся из числа инвалидов государственная итоговая аттестация проводится организацией с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

По результатам государственных аттестационных испытаний обучающийся имеет право на апелляцию. Порядок подачи апелляции изложен в приказе Министерства образования и науки РФ от 29 июня 2015 г. N 636 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры".

2. Фонд оценочных средств для проведения государственного экзамена

Экзаменационные билеты составляются на основе программы государственной итоговой аттестации, носят комплексный междисциплинарный характер и включают в себя три вопроса. При ответе на первый и второй вопросы экзаменуемый должен продемонстрировать теоретические знания в области современных проблем технологии производства продукции и организация общественного питания. Третий вопрос направлен на оценку степени овладения обучающимся самостоятельного умения анализировать и решать типичные профессиональные задачи.

Перед экзаменационными испытаниями проводятся консультации в объеме не менее 6 академических часов. Время, отводимое на подготовку обучающимся ответа на вопросы экзаменационного билета, составляет 60-70 минут. Продолжительность устного ответа по всем вопросам государственного итогового экзамена должна составлять не более 30 минут.

2.1. Перечень дисциплин, входящих в государственный экзамен

1. Метрология.
2. Стандартизация, подтверждение соответствия.
3. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров.
4. Товароведение однородных групп продовольственных товаров.
5. Товарный менеджмент.
6. Безопасность товаров.
7. Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров.
8. Товароведение и экспертиза мяса, мясных и рыбных товаров.

2.2. Перечень вопросов, выносимых на государственный экзамен

Соответствие экзаменационных вопросов компетенциям, оцениваемых на государственном экзамене

Таблица 1 - Соответствие экзаменационных вопросов компетенциям

Экзаменационный вопрос	Компетенции ФГОС
	Б1.Б.15 Метрология
<p>Понятие «метрология». Разделы и основные постулаты метрологии.</p> <p>Воспроизведение единиц физических величин и единство измерений. Система обеспечения единства измерений в РФ.</p> <p>Методы и средства измерения физических и нефизических величин.</p> <p>Поверка и калибровка средств измерений. Основные методы и схемы поверки и калибровки средств измерений.</p>	ПК-6 ПК-16
	Б1.Б.16 Стандартизация, подтверждение соответствия
<p>Стандартизация в рамках Таможенного Союза. Виды документов в области стандартизации. Дать краткую характеристику каждого документа. Какие законы являются правовой основой деятельности по стандартизации и</p>	ПК-11 ПК-12

<p>подтверждению соответствия. Укажите и дайте краткую характеристику принципам стандартизации, установленным законом о техническом регулировании. Укажите и дайте характеристику формам подтверждения соответствия. Поясните права потребителей в соответствии с законом «О защите прав потребителя»</p>	
	<p>Б1.Б.14 Теоретические основы товароведения и экспертизы</p>
<p>Виды классификаций продовольственных товаров. Их признаки и методы классификации. Градация качества товаров. Принципы деления товаров на сорта. Идентификация товаров. Виды. Средства и методы подтверждения. Качество как совокупность потребительских свойств товаров. Классификация и характеристика потребительских свойств товаров. Кодирование товаров. Цели и методы кодирования, сущность регистрационного и классификационного методов кодирования. Классификация и виды кодов. Органолептические методы экспертизы товаров: сущность, достоинства и недостатки, разновидности. Балльный метод оценки показателей качества. Пищевая ценность как комплексное свойство продовольственных товаров. Показатели качества, понятие, виды (единичные, комплексные, обобщенные, базовые, интегральные, относительные и др.), их сущность и применение. Понятие о дефектах товаров, их классификация. Товары стандартные, нестандартные, брак (отход). Понятие экспертизы качества товаров. Содержание и цели экспертизы качества товаров. Виды экспертизы: социологическая, товарная, технологическая, экологическая, экономическая. Товар и его основополагающие характеристики.</p>	<p>ПК-8</p>
	<p>Б1.Б.17 Товароведение однородных групп продовольственных товаров</p>
<p>Крупы. Классификация и ассортимент. Пищевая ценность круп. Факторы, формирующие качество круп. Экспертиза</p>	<p>ПК-8</p>

качества круп. Свежие овощи: классификация, ассортимент, характеристика хозяйственно-ботанических сортов, условия хранения. Экспертиза качества. Чай байховый. Потребительские свойства. Факторы, формирующие качество. Классификация. Характеристика типов. Фабричные и торговые сорта. Зарубежная маркировка. Титесторская оценка. Крахмал. Потребительские свойства. Факторы, формирующие качество. Модифицированные крахмалы: классификация, ассортимент, использование. Сахар. Потребительские свойства. Факторы, формирующие качество. Ассортимент сахара. Заменители сахара и подсластители. Особенности состава, пищевой ценности и использования. Экспертиза качества. Мед. Потребительские свойства. Классификация и характеристика ассортимента. Фальсификация натурального меда и способы ее обнаружения. Экспертиза качества. Дефекты, причины, их вызывающие, и меры предупреждения. Условия и сроки хранения меда. Растительные масла. Потребительские свойства. Классификация. Торговые сорта. Факторы, формирующие качество. Характеристика основных видов растительных масел. Экспертиза качества масла подсолнечного. Жиры специального назначения. Потребительские свойства. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество. Сущность гидрогенизации и переэтерификации. Идентификация и экспертиза качества кулинарных жиров. Безопасность согласно ТР ТС. Маргариновая продукция. Классификация. Характеристика маргарина отечественного и импортного производства, их использование в кондитерском производстве и хлебопечении, требования к качеству, дефекты. Экспертиза качества. Условия и сроки хранения, изменение качества при хранении. Молоко и сливки питьевые. Потребительские свойства. Ассортимент. Характеристика основных видов питьевого молока и сливок. Возможные способы фальсификации. Экспертиза качества. Подтверждение безопасности по ТР ТС. Кисломолочные напитки. Потребительские свойства. Сущность молочнокислого брожения и его роль в производстве кисломолочных продуктов. Классификация и ассортимент. Роль заквасочной микрофлоры в формировании сенсорных показателей. Экспертиза качества. Яйца куриные пищевые. Классификация. Строение. Химический состав и пищевая ценность куриных яиц. Характеристика куриных пищевых яиц. Маркировка и

<p>упаковка. Пищевые неполноценные яйца. Дефекты яиц. Условия и сроки хранения. Экспертиза качества. Продукты переработки яиц. Потребительские свойства. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество продуктов. Экспертиза качества. Классификация промысловых рыб на семейства, роды, виды, по месту обитания, размеру, жирности. Строение и пищевая ценность рыбы. Роль искусственного разведения объектов водного промысла в формировании рынка товаров. Сыры. Химический состав и пищевая ценность, значение в питании. Биотехнология и формирование качества сыров. Товароведная классификация и ассортимент. Признаки идентификации, показатели безопасности. Современный рынок сыров. Классификация мяса убойных животных по виду, возрасту, полу, упитанности, термическому состоянию. Разделка туш на отрубы. Ветеринарное клеймение и товароведная маркировка мяса. Послеубойные изменения мяса: созревание (автолиз) мяса; факторы, влияющие на биохимические процессы в мясе. Изменения качества мяса при хранении. Холодильная обработка мяса: способы, условия и скорость охлаждения и замораживания мяса. Условия и сроки хранения мяса охлажденного и замороженного.</p>	
	<p>Б1.Б.22 Товарный менеджмент</p>
<p>Сущность товарного менеджмента, его роль и место в рыночной экономике. Особенности применения принципов товарного менеджмента при закупке и реализации сырья и продвижении товаров. Жизненный цикл товара. Этапы жизненного цикла товара. Управление жизненным циклом товара. Стратегия и политика ценообразования товаров в оптовом предприятии. Ассортимент товаров. Задачи и методы формирования ассортимента. Этапы планирования ассортимента.</p> <p>Организация коммерческой работы оптового торгового предприятия в сфере закупок. Комплекс коммерческих операций, связанных с приемкой, размещением и хранением товаров на складе оптового предприятия.</p> <p>Управление товарными запасами в оптовом торговом предприятии. Понятие конкурентоспособности товара. Общие принципы управления конкурентоспособностью товара.</p>	<p>ПК-5 ПК-14</p>

	Б1.Б.19 Безопасность товаров
<p>Основные пути загрязнения продовольственных товаров чужеродными, потенциально опасными соединениями антропогенного и природного происхождения.</p> <p>Классификация наиболее опасных контаминантов пищевых продуктов. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов токсичными элементами (свинец, ртуть, кадмий и др.). Санитарно-эпидемиологический контроль за содержанием токсичных элементов в пищевых продуктах. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками биологического происхождения. Защита пищевых продуктов от загрязнения патогенными микроорганизмами. Пищевые добавки: классификация. Гигиеническая регламентация и санитарно-гигиенический контроль за их применением.</p> <p>Технологические способы снижения загрязняющих веществ в продовольственном сырье и продуктах питания. Способы повышения иммунитета и детоксикация организма. Безопасность упаковки. Виды тары и упаковки. Характеристика различных видов упаковки, материалы для изготовления. Утилизируемые и не утилизируемые материалы. Биоразлагаемая упаковка. Безопасность упаковки для сохраняемой продукции. Безопасность упаковки для окружающей среды.</p>	ПК-9 ПК-13
	Б1.В.ОД.26 Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров
<p>Пшеница: строение зерна пшеницы. Классификация пшеницы: ботаническая и товарная. Базисные и ограничительные кондиции. Экспертиза качества. Мука. Классификация и ассортимент. Потребительские свойства. Факторы, формирующие качество муки. Хлебопекарные достоинства муки. Формирование товарных сортов муки. Экспертиза качества муки. Хлебобулочные изделия. Потребительские свойства, классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество. Экспертиза качества хлеба. Способы сохранения свежести хлеба. Болезни и дефекты хлеба. Пищевые концентраты. Потребительские свойства, классификация и ассортимент. Факторы,</p>	ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12

влияющие на качество: сырье, особенности производства. Экспертиза качества пищевых концентратов. Макаaronные изделия. Потребительские свойства. Классификация. Пищевая ценность. Факторы, влияющие на качество готовой продукции. Хранение макаронных изделий. Экспертиза качества. Свежие фрукты: пищевая ценность, классификация, ассортимент, условия хранения. Характеристика помологических и ампелографических сортов и групп. Экспертиза качества. Переработанные плоды: пищевая ценность, классификация, ассортимент. Экспертиза качества плодовых консервов в герметичной таре, условия хранения. Грибы. Пищевая ценность. Характеристика грибов. Экспертиза качества трубчатых грибов. Кофе натуральный жареный. Потребительские свойства. Факторы, формирующие качество. Классификация. Характеристика ботанических видов, сортов, торговых наименований. Товарные сорта кофе. Экспертиза качества кофе в зернах, молотого и растворимого. Газированные безалкогольные напитки. Потребительские свойства. Факторы, формирующие качество. Классификация. Характеристика натуральных и функциональных напитков. Экспертиза качества. Слабоалкогольные напитки. Потребительские свойства и классификация пива. Пиво низового и верхового брожения, факторы, формирующие их качество. Особенности экспертизы качества. Вина виноградные. Потребительские свойства. Факторы, формирующие качество. Классификация. Характеристика специальных десертных вин, их типы. Экспертиза вин. Пряности и приправы. Потребительские свойства. Классификация. Характеристика классических пряностей и приправ. Экспертиза качества. Карамельные изделия. Потребительские свойства. Классификация. Факторы, формирующие качество. Состав и свойства карамельной массы. Характеристика начинок. Ассортимент карамели. Экспертиза качества мягкой карамели. Мучные кондитерские изделия. Классификация, общая характеристика, ассортимент. Факторы, формирующие качество. Дефекты мучных кондитерских изделий, причины их возникновения и меры предупреждения. Показатели идентификации и экспертиза качества печенья. Переработанные овощи: пищевая ценность, классификация, ассортимент. Экспертиза качества квашеных и ферментированных овощей, условия

хранения.	
	Б1.В.ОД.18Товар оведение и экспертиза мяса, мясных и рыбных товаров
<p>Ассортимент, классификация мясных консервов. Особенности технологии производства мясных консервов. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение. Особенности экспертизы.Мясные полуфабрикаты. Классификация и характеристика видов; факторы формирования потребительских свойств; ассортимент и кулинарное назначение отдельных видов; оценка качества, упаковка, условия и сроки хранения. Мясо птицы. Особенности морфологического и химического состава мяса птицы, пищевая ценность. Классификация мяса птицы. Упаковка и маркировка. Условия и сроки транспортирования и хранения мяса птицы.Методы оценки качества мяса птицы и птицепродуктов. Мясные копчености. Ассортимент, основное сырье. Факторы влияющие на качественные показатели сырья и готовой продукции. Потребительские свойства отдельных видов мясокопченостей. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Условия и сроки хранения. Экспертиза качества.Вареные колбасные изделия, ассортимент. Факторы, формирующие потребительские свойства колбасных изделий. Показатели качества вареных колбас. Допустимые и недопустимые дефекты. Условия и сроки хранения и транспортирования колбасных изделий. Экспертиза качества. Классификация промысловых рыб на семейства, роды, виды, по месту обитания, размеру, жирности. Строение и пищевая ценность рыбы. Роль искусственного разведения объектов водного промысла в формировании рынка товаров. Вяленые рыбные товары. Особенности формирования ассортимента и потребительских свойств. Упаковка, маркировка и хранение. Дефекты. Экспертиза качества.Соленые и маринованные рыбные товары. Градация качества. Потребительские свойства. Виды посола. Сущность созревания. Упаковка, маркировка, хранение и реализация. Дефекты. Экспертиза качества.Рыбные пресервы. Потребительские свойства. Характеристика ассортимента. Факторы, формирующие качество. Экспертиза качества.</p>	<p>ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12</p>

<p>Охлажденная рыба. Потребительские свойства. Факторы, формирующие качество. Ассортимент. Способы разделки рыбы. Экспертиза качества. Мороженая рыба. Ассортимент. Влияние способов замораживания и глазирования на потребительские свойства и стойкость при хранении. Недопустимые дефекты. Экспертиза качества. Топленые животные жиры. Ассортимент, общая характеристика. Основные этапы технологии производства пищевых животных жиров. Упаковка, маркировка, хранение. Экспертиза качества.</p>	
---	--

2.3. Критерии оценки результатов сдачи государственных экзаменов

Государственный экзамен проводится в устной форме. Экзаменационные билеты состоят из трех вопросов. При оценке учитывается наличие письменного плана ответа.

Результаты государственного экзамена определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Члены ГАК оценивают знание выпускника по следующим критериям:

- правильность и осознанность изложения содержания ответа на вопросы, полнота раскрытия понятий и закономерностей, точность употребления и трактовки общенаучных и специальных терминов;
- степень сформированное интеллектуальных и научных способностей экзаменуемого;
- самостоятельность ответа;
- речевая грамотность и логическая последовательность ответа.

Оценка "отлично":

- полно раскрыто содержание вопросов в объеме программы и рекомендованной литературы; - четко и правильно даны определения и раскрыто содержание концептуальных понятий, закономерностей, корректно использованы научные термины;
- для доказательства использованы различные теоретические знания, выводы из наблюдений и опытов;
- ответ самостоятельный, исчерпывающий, без наводящих дополнительных вопросов.

Оценка "хорошо":

- раскрыто основное содержание вопросов;
- в основном правильно даны определения понятий и использованы научные термины;
- ответ самостоятельный;

- определения понятий неполные, допущены нарушения последовательности изложения, небольшие неточности при использовании научных терминов или в выводах и обобщениях, исправляемые по дополнительным вопросам экзаменаторов.

Оценка "удовлетворительно":

- усвоено основное содержание учебного материала, но изложено фрагментарно, не всегда последовательно;
- определение понятий недостаточно четкое;
- не использованы в качестве доказательства выводы из наблюдений и опытов или допущены ошибки при их изложении;
- допущены ошибки и неточности в использовании научной терминологии, определении понятий.

Оценка "неудовлетворительно":

- ответ неправильный, не раскрыто основное содержание программного материала;
- не даны ответы на вспомогательные вопросы экзаменаторов;
- допущены грубые ошибки в определении понятий, при использовании терминологии.

2.4. Литература для подготовки к государственному экзамену

Основная литература:

- 1.М.А. Николаева. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров. В 2 ч. Ч. 1: Модуль I. Теоретические основы товароведения: Учебник ISBN 978-5-91768-475-8, - М.: Норма: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 368 с.
2. В.М.Позняковский. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабат. промыш.: Уч. / - 3 изд., испр. и доп. - (ВО:Бакалавриат). (п) ISBN 978-5-16-006184-9 - М:ИНФРА-М, 2014.
- 2.Ю.В. Данильчук. Товароведение и экспертиза мясных товаров. (Высшее образование:Бакалавриат). Учебное пособие. ISBN 978-5-16-010563-5 - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 174 с.
- 4.Ю.Н. Егоров. Основы маркетинга: Учебник ISBN 978-5-16-003685-4/ - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 272 с.
- 5.Парамонова, Т. Н. Маркетинг торгового предприятия - ISBN 978-5-394-02068-1 [Электронный ресурс]: Учебник для бакалавров /- М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 284 с.
6. .П. Боларев. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия: Учебное пособие ISBN 978-5-16-006182-5/ Б- М.: НИЦ Инфра-М, 2013. – 254 с.
- 7.Дунченко, Н. И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности [Электронный ресурс] : Учебное пособие - 4-е изд. - М. : ISBN 978-5-394-01921-0. Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. - 212 с.
- 8.Деликатная, И.О. Безопасность товаров (продовольственных) [Электронный ресурс] : учеб.пособие- ISBN 978-985-06-1929-7. Выш. шк., /. – Минск: 2012. – 252 с.

9. Чебакова Г.В., Данилова И.А. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения: учебное пособие (Бакалавриат) М.:Инфра-М, 2014.- 304с.

Дополнительная литература:

1.М.А. Николаева, Л.В. Карташова. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: учебник (Высшее образование). ISBN 978-5-8199-0418-3/ - М.: ИД ФОРУМ: ИНФРА-М, 2010. - 336 с.

2.Пронин В.В., Фисенко С.П., Мазилкин И. А. Технология первичной переработки продуктов животноводства. Издательство: Лань. 978-5-8114-1452-9 ISBN: СПб - 2013.

3.Ветошкин А.Г., Таранцева К.Р. Техногенный риск и безопасность: Учебное пособие/ 2-е изд. (Высшее образование:Бакалавриат) ISBN 978-5-16-009261-4 - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 198 с.

4. Калачев С.Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы /Учеб.- М: Юрайт, 2012.

5. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебник для бакалавров.- М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К» , 2013.

6. Петрище Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебник для бакалавров. - М.: ИТК "Дашков и К", 2013.

7. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» №29-ФЗ ОТ 02.01.2000 с изменениями и дополнениями

8. Федеральный закон РФ № 178-ФЗ от 27.10. 2008 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»

9. Нормативные и технические документы на конкретные виды продукции (технические регламенты, ГОСТы, ГОСТ Р, ТУ, СанПиН и др.)

10. Чижикова О.Г. Товароведение и экспертиза плодоовощных и вкусовых товаров. РИА Д, Феникс, 2010.

Рекомендуемые Интернет-ресурсы

1. Информационный фонд стандартов, технических регламентов и ТУ.

2. <http://www.rospotrebnadzor.ru> (Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: законы и нормативные документы регламентирующие товарное обращение и безопасность товаров на территории РФ).

3. www.ozon.ru - электронный книжный магазин.

4. <http://www.gost.ru/> Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс].

5. <http://www.interstandart.ru/> Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс].

6. <http://www.ozpp.ru/> Официальный сайт Общества защиты прав потребителей [Электронный ресурс].

7. <http://www.znaytovar.ru/> На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы, идентификации и обнаружения фальсификации товаров.

8. <http://www.falshivkam.net/> На сайте представлено большое количество статей и иллюстраций к ним, посвященных способам фальсификации товаров, методам борьбы с ними. Описаны меры по защите товарных знаков, представлен обширный музей фальсифицированных товаров.

3. Фонд оценочных средств при защите выпускной квалификационной работы

Защита выпускной квалификационной работы (ВКР) проводится на открытом заседании экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава. Работа экзаменационной комиссии осуществляется по графику. Обучающиеся приглашаются по составленному списку по утвержденной очередности.

Результаты защиты выпускной квалификационной работы определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний экзаменационных комиссий.

По письменному заявлению обучающегося (нескольких обучающихся, выполняющих выпускную квалификационную работу совместно) организация может в установленном ею порядке предоставить обучающемуся (обучающимся) возможность подготовки и защиты выпускной квалификационной работы по теме, предложенной обучающимся (обучающимися), в случае обоснованности целесообразности ее разработки для практического применения в соответствующей области профессиональной деятельности или на конкретном объекте профессиональной деятельности.

Для подготовки выпускной квалификационной работы за обучающимся (несколькими обучающимися, выполняющими выпускную квалификационную работу совместно) распорядительным актом организации закрепляется руководитель выпускной квалификационной работы из числа работников организации и при необходимости консультант (консультанты).

После завершения подготовки обучающимся выпускной квалификационной работы руководитель выпускной квалификационной работы представляет письменный отзыв о работе обучающегося в период подготовки выпускной квалификационной работы (далее - отзыв). В случае выполнения выпускной квалификационной работы несколькими обучающимися руководитель выпускной квалификационной работы представляет отзыв об их совместной работе в период подготовки выпускной квалификационной работы.

Выпускные квалификационные работы подлежат рецензированию.

Для проведения рецензирования выпускной квалификационной работы указанная работа направляется одному или нескольким рецензентам из числа лиц, не являющихся работниками кафедры, либо факультета, либо организации, в которой выполнена выпускная квалификационная работа. Рецензент проводит анализ выпускной квалификационной работы и представляет письменную рецензию на указанную работу (далее - рецензия).

Если выпускная квалификационная работа имеет междисциплинарный характер, она направляется организацией нескольким рецензентам. В ином случае число рецензентов устанавливается организацией.

Обучающийся знакомится с отзывом и рецензией (рецензиями) не позднее чем за 5 календарных дней до дня защиты выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа, отзыв и рецензия (рецензии) передаются в государственную экзаменационную комиссию не позднее чем за 2 календарных дня до дня защиты выпускной квалификационной работы.

Тексты выпускных квалификационных работ, за исключением текстов выпускных квалификационных работ, содержащих сведения, составляющие государственную тайну, размещаются организацией в электронно-библиотечной системе организации и проверяются на объем заимствования.

3.1. Примерная тематика выпускных квалификационных работ, предлагаемых обучающимся

1. Влияние технологических факторов на формирование потребительских свойств (на примере товаров определенных видов).
2. Экспертиза качества одной из групп потребительских товаров.
3. Влияние условий хранения на качество товаров (на примере отдельных видов товаров и товарных марок).
4. Управление качеством и безопасностью продовольственных товаров на основе применения ХАССП.
5. Сравнительная оценка ассортимента и потребительских свойств товаров отечественного и импортного производства (на примере одной из групп товаров).
6. Влияние потребительской упаковки на качество товаров (на примере отдельных видов товаров и товарных марок).
7. Оценка ассортимента и качества товаров, реализуемых в социальных магазинах.
8. Пути формирования ассортимента конкретных групп товаров (например розничной торговой организации).
9. Оптимизация ассортимента товаров (на примере нескольких видов однородной товарной группы или конкретного торгового предприятия).
10. Анализ ассортимента и экспертиза качества хлебобулочных изделий реализуемых ООО «Золотая Рожь», г. Новосибирск.

11. Анализ ассортимента и экспертная оценка качества колбасных изделий реализуемых в ТХ «Сибирский гигант», г. Новосибирск.
12. Структура ассортимента и экспертиза качества вареных колбасных изделий реализуемых в ТХ «Сибирский гигант», г. Новосибирск.
13. Анализ ассортимента, изучение потребительского спроса и экспертная оценка качества сыра «Российский» реализуемого в ТХ «Сибирский Гигант», г. Новосибирск.
14. Оценка качества и конкурентоспособности кофе молотого реализуемого в ООО «Кофемолка», г. Новосибирск.
15. Особенности приемки, экспертизы и реализации лосося поступающего в ООО «Евразия», г. Новосибирск.
16. Ассортимент и экспертиза качества сметаны реализуемой в ТХ «Сибирский гигант», г. Новосибирск.
17. Ассортимент и экспертиза качества сливочного масла реализуемого в ТХ «Сибирский гигант», г. Новосибирск.
18. Влияние технологии производства на формирование потребительских свойств творога вырабатываемого в ЗАО Агрофирма «Лебедевская», пос. Лебедевка, НСО.
19. Оценка потребительских свойств товаров различных фирм-изготовителей (на примере товаров, определенных видов и товарных марок).
20. Товароведная экспертиза товаров (на примере товаров, определенных видов или товарных марок).
21. Оценка конкурентоспособности товаров конкретных производителей.
30. Сравнительная оценка конкурентоспособности отечественных и зарубежных товаров определенных видов и/или товарных марок.
31. Идентификационная экспертиза продовольственных товаров однородной группы, определенных видов и/или торговых марок.
32. Исследование влияния современных видов упаковки на сохраняемость товаров.
38. Товарные потери при хранении продовольственных товаров (на примере определенных видов и торговых марок).
39. Прогнозирование сроков сохраняемости товаров (на примере определенных видов).
40. Оценка удовлетворенности потребителей с использованием методов менеджмента качества.
41. Влияние технологии производства на формирование потребительских свойств отдельных видов товаров.
42. Идентификация и товароведная оценка качества и безопасности мясных консервов, реализуемых в торговом предприятии, г. Новосибирск.
43. Идентификация и товароведная оценка качества и безопасности рыбы мороженой (копченой, соленой), реализуемой в розничных торговых предприятиях, г. Новосибирск.

3.2. Требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения

Выпускная квалификационная работа в соответствии с ООП бакалавриата выполняется в виде выпускной квалификационной работы (в период выполнения научно-исследовательской работы и прохождения преддипломной практики) и представляет собой самостоятельную и логически завершенную выпускную квалификационную работу, в которой демонстрируется:

- умение собирать и анализировать научно-техническую литературу, нормативно-техническую документацию, статистические материалы, справочную литературу по избранной теме;
- способность определять актуальность и практическую значимость выбранной темы;
- умение формулировать цель и задачи исследований;
- умение применять современные методы исследований и информационные технологии;
- умение формулировать выводы по рассматриваемой проблеме и определять эффективность предлагаемых теоретических и практических результатов.

Рекомендуемый объем 6-7 п.л. текста. Работа должна содержать иллюстративный материал, список литературных источников, включая зарубежные, и работы последних десяти лет издания.

В процессе подготовки выпускной квалификационной работы у обучающихся формируются общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции:

ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию;

ОПК-5 способностью применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров;

ПК-4 системным представлением об основных организационных и управленческих функциях, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров;

ПК-5 способностью применять принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом их потребительских свойств;

ПК-8 знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество;

ПК-9 знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь;

ПК-10 способностью выявлять ценообразующие характеристики товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости;

ПК-11 умением оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;

ПК-12 системным представлением о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности.

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

- систематизация, закрепление и расширение теоретических и практических знаний в области товароведения и экспертизы потребительских товаров;

- углубленное изучение ассортимента, классификации, систематизации, идентификации, способов и приемов фальсификации и методов ее обнаружения, экспертизе качества, безопасности, стандартизации, сертификации, маркировки и упаковки товаров, оптимизации режимов и способов хранения потребительских товаров;

- овладение техникой самостоятельного решения практических задач на основе полученных знаний и формирование ответственности за принятые решения;

- реализация новых научных идей в области товароведения и экспертизы потребительских товаров, а также совершенствование технологических приемов с целью повышения качества, сроков хранения и потребительских свойств товаров.

В ходе выполнения выпускной квалификационной работы необходимо решить следующие задачи:

- обосновать актуальность выбранной темы, ее ценность и значение в товароведении и экспертизе потребительских товаров;
- изучить теоретические положения, нормативно-техническую документацию, статистические материалы, справочную и научную литературу по избранной теме;
- осмыслить и использовать знания, полученные в процессе обучения и материалы периодической печати, необходимые для решения задач;
- использовать сетевые компьютерные технологии и пакеты прикладных программ для технологических расчетов;
- использовать современные методы экономического анализа и маркетинговых исследований;
- сформулировать выводы по рассматриваемой проблеме и определить эффективность предлагаемых теоретических и практических результатов;
- оформить выпускную квалификационную работу в соответствии с нормативными требованиями.

Выпускная квалификационная работы должна содержать следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- реферат (аннотация работы);
- содержание;

- введение;
- обзор литературы;
- основная часть (состоящая из 3 глав);
- выводы;
- предложения (при необходимости);
- библиографический список;
- приложения (при необходимости).

К выпускной квалификационной работе прикладываются листы с отзывом руководителя ВКР и рецензией.

Решение о допуске выпускной квалификационной работы к защите принимается научным руководителем после прохождения обучающимся процедуры проверки выпускной квалификационной работы на антиплагиат. **Порядок проведения проверки выпускных квалификационных работ на объем заимствования с использованием системы «Антиплагиат» изложен в положении «О порядке проверки выпускных квалификационных работ на объем заимствования и их размещения в электронно-библиотечной системе ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ» (СМК ПНД 98-01-2015) (<http://nsau.edu.ru/file/108451/> режим доступа свободный).**

После этого выпускная квалификационная работа, сброшюрованная в жесткий переплет, подписывается ее автором и не позднее, чем за 10 дней до заседания государственной экзаменационной комиссии представляется научному руководителю для написания отзыва.

На титульном листе выпускной квалификационной работы должны также стоять подписи научного руководителя, заведующего кафедрой. Далее, после проведения апробации выпускной квалификационной работы на заседании кафедры, она направляется на рецензирование (с отзывом руководителя) и должна быть представлена выпускником лично, не позднее, чем за четыре дня до защиты. Рецензия представляется в письменном виде.

Не позднее, чем за 2 дня до защиты выпускник передается секретарю комиссии все необходимые документы: сброшюрованную выпускную квалификационную работу, отзыв руководителя, рецензию, зачётную книжку.

Защита выпускной квалификационной работы происходит публично на заседании ГЭК. Для доклада соискателю предоставляется до 15 минут. Из доклада должно быть ясно, в чем состоит личное участие соискателя в получении защищаемых результатов. Доклад должен сопровождаться демонстрацией иллюстративных материалов.

3.3. Критерии защиты выпускных квалификационных работ

В зависимости от выбранной профессиональной деятельности выпускная квалификационная работа должна быть направлена на решение профессиональных задач и может быть оценочно-аналитического, организационно-управленческого области товарного менеджмента, торгово-технологического характера.

Для объективного оценивания качества выполненных выпускных квалификационных работ членами ГЭК учитываются следующие показатели (табл.2).

Таблица 2 - Оценка качества и соответствие результатов выполненной выпускной квалификационной работы компетенциям

Показатели	Компетенции
Постановка общенаучной проблемы, оценка ее актуальности, умение формулировать цель и задачи исследований	ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию
Качество обзора литературы (широта кругозора, навыки управления информацией)	ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию
Планирование и проведение эксперимента, владение методами исследований и информационными технологиями	ОПК-5 способностью применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров; ПК-4 системным представлением об основных организационных и управленческих функциях, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров; ПК-8 знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество; ПК-9 знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь; ПК-10 способностью выявлять ценообразующие характеристики товаров на

	основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости; ПК-11 умением оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации
Анализ собственных результатов (ответственность за качество; научный кругозор). Корректность и достоверность выводов.	ПК-12 системным представлением о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности
Качество презентации (умение формулировать, докладывать, критически оценивать результаты и выводы своей работы, вести дискуссию).	ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию

Оценка «отлично» выставляется в том случае, если тема исследования актуальна, характеризуется научной новизной и практической значимостью; название, цели и задачи соответствуют содержанию работы; поставленные задачи реализованы в полной мере, выбраны адекватные методы исследования и обработки экспериментальных данных; работа выполнена на основе собственных наблюдений и экспериментов, содержит анализ, обобщение и выводы по результатам исследований; доклад студента логически структурирован, представлены информативные иллюстрации; докладчик свободно излагает материал, ответы на вопросы полные и точные; оформление рукописи соответствует всем предъявляемым требованиям к выпускной квалификационной работе.

Оценка «хорошо» выставляется, если в выпускной квалификационной работе недостаточно четко сформулирована актуальность, цель и задачи исследования, или доклад и презентация недостаточно информативны, имеются несущественные замечания к технологической части проекта, оформлению рукописи, ответы на вопросы не в полной мере точные, а в целом работа отвечает предъявляемым к ней требованиям.

Оценка «удовлетворительно» присваивается работе, в которой выявлены существенные недостатки, такие как: необоснованность актуальности темы исследования; несоответствие поставленных цели и (или) задач; несоблюдение установленной структуры работы; недостаточная обоснованность выводов, ошибки в расчетах, логических построениях, доклад и иллюстрации не информативны, имеются существенные замечания к оформлению рукописи и пр.

Выпускная квалификационная работа оценивается «неудовлетворительно», если решением кафедры она не допускается к защите в связи с несоответствием ее структуры, содержания и оформления основным требованиям к выпускным квалификационным работам.

МАТРИЦА СООТВЕТСТВИЯ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ УРОВНЮ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
Оценка по пятибалльной системе	
«Отлично»	«Высокий уровень»
«Хорошо»	«Повышенный уровень»
«Удовлетворительно»	«Пороговый уровень»
«Неудовлетворительно»	«Не достаточный»

Методические материалы, определяющие процедуру оценивания результатов освоения образовательной программы

1. Положение «О порядке проведения государственной итоговой аттестации по программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»: СМК ПНД 80-01-2015, введено в действие приказом от 26.12.2015 №477-О (<http://nsau.edu.ru/file/66551>: режим доступа свободный).

3.4. Литература для подготовки к защите выпускной квалификационной работы

1.М.А. Николаева. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров. В 2 ч. Ч. 1: Модуль I. Теоретические основы товароведения: Учебник ISBN 978-5-91768-475-8, - М.: Норма: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 368 с.

2. В.М.Позняковский. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабат. промыш.: Уч. / - 3 изд., испр. и доп. - (ВО:Бакалавриат). (п) ISBN 978-5-16-006184-9 - М.:ИНФРА-М, 2014.

3.Ю.В. Данильчук. Товароведение и экспертиза мясных товаров. (Высшее образование:Бакалавриат). Учебное пособие. ISBN 978-5-16-010563-5 - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 174 с.

4.Ю.Н. Егоров. Основы маркетинга: Учебник ISBN 978-5-16-003685-4/ - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 272 с.

5.Парамонова, Т. Н. Маркетинг торгового предприятия - ISBN 978-5-394-02068-1 [Электронный ресурс]: Учебник для бакалавров /- М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 284 с.

6. .П. Боларев. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия: Учебное пособие ISBN 978-5-16-006182-5/ Б- М.: НИЦ Инфра-М, 2013. – 254 с.

7.Дунченко, Н. И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности [Электронный ресурс] : Учебное пособие - 4-е изд. - М. :

ISBN 978-5-394-01921-0. Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. - 212 с.

8. Деликатная, И.О. Безопасность товаров (продовольственных) [Электронный ресурс] : учеб. пособие - ISBN 978-985-06-1929-7. Выш. шк., /. – Минск: 2012. – 252 с.

9. Чебакова Г.В., Данилова И.А. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения: учебное пособие (Бакалавриат) М.: Инфра-М, 2014. - 304 с.

10. М.А. Николаева, Л.В. Карташова. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: учебник (Высшее образование). ISBN 978-5-8199-0418-3/ - М.: ИД ФОРУМ: ИНФРА-М, 2010. - 336 с.

11. Пронин В.В., Фисенко С.П., Мазилкин И. А. Технология первичной переработки продуктов животноводства. Издательство: Лань. 978-5-8114-1452-9 ISBN: СПб - 2013.

12. Ветошкин А.Г., Таранцева К.Р. Техногенный риск и безопасность: Учебное пособие/ 2-е изд. (Высшее образование: Бакалавриат) ISBN 978-5-16-009261-4 - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 198 с.

13. Калачев С.Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы /Учеб.- М: Юрайт, 2012.

14. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебник для бакалавров.- М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К» , 2013.

15. Петрище Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебник для бакалавров. - М.: ИТК "Дашков и К", 2013.

16. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» №29-

ФЗ ОТ 02.01.2000 с изменениями и дополнениями

17. Федеральный закон РФ № 178-ФЗ от 27.10. 2008 «Технический регламент

на соковую продукцию из фруктов и овощей»

18. Нормативные и технические документы на конкретные виды продукции

(технические регламенты, ГОСТы, ГОСТ Р, ТУ, СанПиН и др.)

19. Чижикова О.Г. Товароведение и экспертиза плодоовощных и вкусовых

товаров. РИА Д, Феникс, 2010.

20. Информационный фонд стандартов, технических регламентов и ТУ.

21. <http://www.rospotrebnadzor.ru> (Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: законы и нормативные

документы регламентирующие товарное обращение и безопасность товаров на территории РФ).

22. www.ozon.ru - электронный книжный магазин.

23. <http://www.gost.ru/> Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс].

24. <http://www.interstandart.ru/> Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс].

25. <http://www.ozpp.ru/> Официальный сайт Общества защиты прав потребителей [Электронный ресурс].

26. <http://www.znaytovar.ru/> На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы, идентификации и обнаружения фальсификации товаров.

27. <http://www.falshivkam.net/> На сайте представлено большое количество статей и иллюстраций к ним, посвященных способам фальсификации товаров, методам борьбы с ними. Описаны меры по защите товарных знаков, представлен обширный музей фальсифицированных товаров.

Составители:
Гаптар Светлана Леонидовна
Лисиченок Ольга Викторовна
Кочнева Марина Львовна

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 38.03.07 ТОВАРОВЕДЕНИЕ
(УРОВЕНЬ БАКАЛАВРИАТА)**

Объем 1,75 п.л. уч.-изд.л.
