

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новосибирский государственный технический университет»

Кафедра технологии организации пищевых производств



“УТВЕРЖДАЮ”

Первый проректор

Г. И. Расторгуев

01 2016 г.

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

38.03.07 Товароведение

Квалификация - Бакалавр

Факультет мехатроники и автоматизации

Программа государственной итоговой аттестации (ГИА) составлена на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению (специальности): 38.03.07 Товароведение

ФГОС введен в действие приказом № 1429 от 04.12.2015 г. , дата утверждения: 31.12.2015 г.

Программа ГИА разработана на основе компетентностной модели выпускника по направлению (специальности): 38.03.07 Товароведение

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры ТОПП, протокол заседания кафедры №1 от 14.01.2016 г.

Утверждена на совете факультета мехатроники и автоматизации, протокол № 1 от 14.01.2016 г.

Программу разработал:

доцент, к.т.н. Мартынюк О.В.

Заведующий кафедрой:

доцент, к.э.н. Рождественская Л. Н.

Ответственный за образовательную программу:

доцент, к.э.н. Рождественская Л. Н.

Государственная итоговая аттестация по направлению/специальности 38.03.07 Товароведение включает государственный экзамен (ГЭ) и выпускную квалификационную работу (ВКР).

1. Обобщенная структура ГИА

Коды	Компетенции	Г.Э.	ВКР
ОК.1	способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции		
ОК.2	способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции		
ОК.3	способность использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности		
ОК.4	способность использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности		
ОК.5	способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия		
ОК.6	способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия		
ОК.7	способность к самоорганизации и самообразованию		
ОК.8	способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности		
ОК.9	способность использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций		
ОПК.1	осознанием социальной значимости своей будущей профессии, стремлением к саморазвитию и повышению квалификации	+	+
ОПК.2	способность находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях		+
ОПК.3	умением использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности	+	
ОПК.4	способность использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач		
ОПК.5	способность применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров		
ПК.1	умением анализировать коммерческие предложения и выбирать поставщиков потребительских товаров с учетом требований к качеству и безопасности, экологии, тенденций спроса, моды, новых технологий производства	+	+
ПК.2	способность организовывать закупку и поставку товаров, осуществлять связи с поставщиками и покупателями, контролировать выполнение договорных обязательств, повышать эффективность торгово-закупочной деятельности	+	+
ПК.3	умением анализировать рекламации и претензии к качеству товаров, готовить заключения по результатам их рассмотрения		
ПК.4	системным представлением об основных организационных и управленческих функциях, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров		
ПК.5	способность применять принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом их потребительских свойств		
ПК.7	умением анализировать спрос и разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта товаров и оптимизации торгового ассортимента		

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	+	+
ПК.13	умением проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам		
ПК.14	способностью осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь		
ПК.15	умением работать с товаросопроводительными документами, контролировать выполнение условий и сроков поставки товаров, оформлять документацию по учету торговых операций, использовать современные информационные технологии в торговой деятельности, проводить инвентаризацию товарно-материальных ценностей		
ПК.16	знанием функциональных возможностей торгово-технологического оборудования, способностью его эксплуатировать и организовывать метрологический контроль		

Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится в соответствии с требованиями Положения о государственной итоговой аттестации выпускников Федерального государственного бюджетного учреждения высшего образования «Новосибирский государственный технический университет» по образовательным программам, реализуемым в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами высшего образования от 30.09.2015 г.

Целью государственной итоговой аттестации является установление уровня подготовки выпускника к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению 38.03.07 Товароведение.

2. Структура и содержание ГИА

2.1. Структура и содержание государственного междисциплинарного экзамена

Государственный междисциплинарный экзамен является квалификационным и предназначен для определения теоретической и практической подготовленности выпускника к выполнению профессиональных задач, установленных ФГОС ВО.

Экзамен носит комплексный междисциплинарный характер, ориентирован на выявление целостной системы компетенций выпускника, в том числе, определенных соответствующим видом профессиональной деятельности.

Государственный междисциплинарный экзамен содержит задания, включающие теоретические знания и практические навыки в области следующих дисциплин:

1. Теоретические основы товароведения и экспертизы;
2. Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология;
3. Товароведение однородных групп продовольственных товаров; товароведение однородных групп непродовольственных товаров

Структура контролирующих материалов государственного междисциплинарного экзамена приведена в Фонде оценочных средств ГИА.

2.2. Структура и содержание выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа (ВКР) бакалавра выполняется в форме бакалаврской работы объемом не более 120 страниц и графического раздела не менее 4 листов формата А1.

Тематика и требования к содержанию ВКР определяется выпускающей кафедрой. Темы ВКР утверждаются приказом по университету.

Общая структура ВКР:

- Введение
- Теоретическая часть
- Экспериментальная часть
- Организационно-технологический раздел
- Выводы и предложения
- Список используемых источников

Подробная структура и критерии оценки ВКР приведены в Фонде оценочных средств ГИА.

3. Порядок организации ГИА

3.1 Порядок организации ГЭ

Государственный междисциплинарный экзамен проводится очно в письменной форме по билетам, структура которых и критерии оценки приведены в Фонде оценочных средств ГИА.

Государственный экзамен проводится государственной экзаменационной комиссией в сроки, определенные соответствующим календарным графиком.

3.2. Порядок организации представления научного доклада (НД)

Условием допуска к защите является положительная оценка за государственный экзамен и предварительное представление выпускной квалификационной работы в соответствии с утвержденным графиком. Перед допуском к защите в ГЭК ВКР бакалавра проявляется на заимствование (система "Антиплагиат"). Допуск к защите осуществляет заведующий кафедрой технологии и организации пищевых производств.

Защита выпускной квалификационной работы проводится очно на заседании ГЭК в соответствии с календарным графиком.

Процедура защиты включает:

- устное сообщение автора работы;
- вопросы членов ГЭК;
- выступление руководителя;
- возможные дискуссионные выступления членов ГЭК;
- закрытое обсуждение членами ГЭК результатов сообщения и вынесение решения в форме оценки.

Членами ГЭК оцениваются полнота доклада при защите, соответствие работы представленным требованиям, ответы на вопросы комиссии.

Критерии оценки ВКР приведены в Фонде оценочных средств ГИА.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новосибирский государственный технический университет»

Кафедра технологии организации пищевых производств



“УТВЕРЖДАЮ”
ДЕКАН ФМА
д.т.н. Щуров Н. И.
_____ 2016 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Образовательная программа: 38.03.07 Товароведение

Факультет мехатроники и автоматизации

Критерии оценки сформированности компетенций

Шифр компетенции	Вопросы (задания) Г.Э.	Признак сформированности	Не сформирован	Пороговый уровень	Базовый уровень	Продвинутый уровень
ОПК.1	1, 2, 3	уметь использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	0	1-2	3-4	5-8
ОПК.3	1, 2, 3	уметь использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности	0	1-2	3-4	5-8
ПК.1	1, 2, 3	уметь изучать новые тенденции развития спроса на все группы товаров с учетом социально-психологических особенностей обслуживаемого сегмента потребителей	0	1-2	3-4	5-8
ПК.1	1, 2, 3	уметь анализировать коммерческие предложения	0	1-2	3-4	5-8
ПК.1	1, 2, 3	владеть навыками анализа структуры ассортимента и его оптимизации с целью увеличения объемов продаж	0	1-2	3-4	5-8
ПК.2	1, 2, 3	знать порядок осуществления закупки и поставки товаров с обязательным контролем выполнения договорных обязательств с целью повышения эффективности торгово-закупочной деятельности	0	1-2	3-4	5-8
ПК.9	1, 2, 3	уметь проводить диагностику дефектов потребительских товаров и выявление причин их возникновения	0	1-2	3-4	5-8
ПК.9	1, 2, 3	иметь опыт в проведении идентификации и выявлении фальсифицированной продукции	0	1-2	3-4	5-8
ПК.11	1, 2, 3	иметь опыт в оценке соответствия безопасности и качества продукции требованиям технических регламентов, положениям стандартов, информации, приведенной в товарно-сопроводительных документах	0	1-2	3-4	5-8
ПК.12	1, 2, 3	знать правила организации и проведения товарной экспертизы	0	1-2	3-4	5-8

Критерии оценки сформированности компетенций

Шифр компетенции	Вопросы (задания) ВКР	Признак сформированности	Не сформирован	Пороговый уровень	Базовый уровень	Продвинутый уровень
ОПК.1	Теоретическая и экспериментальные части, организационно-технологический раздел	уметь использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	0	1-2	3-4	5-8
ОПК.2	Теоретическая и экспериментальные части, организационно-технологический раздел	уметь находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях	0	1-2	3-4	5-8
ПК.1	Теоретическая и экспериментальные части	знать принципы формирования ассортимента потребительских товаров с учетом требований к качеству и безопасности, экологии, тенденций спроса, моды, новых технологий производства	0	1-2	3-4	5-8
ПК.1	Теоретическая и экспериментальные части	уметь выбирать поставщиков потребительских товаров с учетом требований к качеству, безопасности, экологии, тенденций спроса, моды, новых технологий производства	0	1-2	3-4	5-8
ПК.1	Теоретическая и экспериментальные части	уметь анализировать коммерческие предложения	0	1-2	3-4	5-8
ПК.1	Теоретическая и экспериментальные части	владеть навыками анализа структуры ассортимента и его оптимизации с целью увеличения объемов продаж	0	1-2	3-4	5-8
ПК.2	Теоретическая и экспериментальные части	знать порядок осуществления закупки и поставки товаров с обязательным контролем выполнения договорных обязательств с целью повышения эффективности торгово-закупочной деятельности	0	1-2	3-4	5-8
ПК.8	Теоретическая и экспериментальные части	знать ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество	0	1-2	3-4	5-8
ПК.8	Теоретическая и экспериментальные части	уметь проводить анализ конъюнктуры товарного рынка, закономерностей и тенденций формирования потребностей и спроса населения	0	1-2	3-4	5-8
ПК.8	Теоретическая и экспериментальные части	владеть навыками анализа ассортимента, оценки потребительских свойств и факторов, формирующих и сохраняющих качество потребительских товаров	0	1-2	3-4	5-8
ПК.9	Теоретическая и экспериментальные части	знать виды и методы идентификации, оценки качества и безопасности продукции	0	1-2	3-4	5-8
ПК.9	Теоретическая и экспериментальные части	иметь опыт в проведении идентификации и выявлении фальсифицированной продукции	0	1-2	3-4	5-8
ПК.10	Теоретическая и экспериментальные части	уметь давать товароведческую оценку рыночной стоимости товаров на основе анализа потребительских свойств	0	1-2	3-4	5-8
ПК.11	Теоретическая и экспериментальные части	уметь проводить оценку соответствия безопасности и качества продукции требованиям технических регламентов, положениям стандартов, информации, приведенной в товарно-сопроводительных документах	0	1-2	3-4	5-8
ПК.12	Теоретическая и экспериментальные части	иметь опыт в проведении диагностики дефектов потребительских товаров и выявлении причин их возникновения	0	1-2	3-4	5-8

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новосибирский государственный технический университет»

Кафедра технологии и организации пищевых производств

Форма экзаменационного билета

Дисциплина _____ Государственный междисциплинарный экзамен
(наименование дисциплины)

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №

- 1 Вопрос.....
- 2 Вопрос.....
- 3 Вопрос
- 4 Практическое задание

Заведующий кафедрой _____ Л.Н. Рождественская
(подпись)

«14» 01 2016 г.

Перечень теоретических вопросов к экзамену

Для подготовки студентов к экзамену прилагаются следующие вопросы по дисциплинам:

1. Теоретические основы товароведения и экспертизы:

1. Пищевая ценность продовольственных товаров: понятие, составляющие пищевой ценности (энергетическая, биологическая, физиологическая ценность, усвояемость, безвредность);
2. Понятие о сортности товаров. Деление товаров на природные (видовые) и товарные сорта. Факторы, формирующие товарный сорт;
3. Потребительские свойства качества товаров: назначения, надежности, эргономические, эстетические, экологические, безопасности; краткая характеристика.
4. Качество, как основополагающая характеристика товара. Свойства и показатели качества товаров: единичные, комплексные, интегральные, базовые, определяющие. Допускаемые отклонения.
5. Оценка качества. Градация, класс, сорт. Стандартный, нестандартный товар, брак. Дефекты: по степени значимости, наличию методов и

средств для их обнаружения или устранения степени наносимого вреда, месту обнаружения.

6. Значение тары и упаковки в оценке и сохраняемости качества пищевых продуктов. Виды тары по назначению: транспортная, потребительская, универсальная и специализированная. Воздействие потребительской тары (упаковки) на покупателя.
7. Органолептические методы экспертизы товаров: сущность, достоинства и недостатки, разновидности. Балльный метод оценки показателей качества;
8. Маркировка товаров. Способы маркировки. Общие требования к содержанию. Основные, дополнительные и информационные элементы маркировки, манипуляционные знаки;
9. Инструментальные методы экспертизы, сущность, достоинства и недостатки. Характеристика химических, физико-химических, микробиологических, микроскопических, технологических методов;
10. Основные энергетические вещества пищевых продуктов: белки, жиры и углеводы, классификация, содержание в продуктах питания;
11. Витамины: значение в питании, классификация, биологическая роль. Характеристика водо- и жирорастворимых витаминов;
12. Количественные характеристики товаров: общие и специфичные. Контроль качества и количества товарных партий. Правила отбора проб, их последовательность. Точечная, объединенная, средняя пробы. Приемочное и браковочное числа;
13. Характеристика физических свойств пищевых продуктов: структурно-механические, оптические, сорбционные, объемно-массовые;
14. Стадии жизненного цикла товаров. Факторы формирования качества продукции на стадиях проектирования, производства, обращения и потребления;
15. Усвояемость пищевых продуктов. Методы расчета энергетической ценности. Пути повышения биологической ценности продовольственных товаров.
16. Кодирование товаров. Цель, структура кода. Классификаторы, применяемые в товароведной деятельности. ОКП, как основа информационного обеспечения учета промышленной и сельскохозяйственной продукции. Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности (ТН ВЭД);
17. Товароведная классификация товаров. Классы, подклассы, группы, подгруппы, виды, разновидности, наименования, товарные артикулы. Общая классификация ПД и не ПД товаров;
18. Уровень качества товаров, понятие, методы оценки уровня качества: дифференциальный, комплексный, смешанный;
19. Классификация, как метод товароведения. Объекты. Признаки классификации: телеологические (назначение, применение), генетические (исходные материалы, сырье, основные компоненты химического состава) и технологические (конструкция, рецептура, процессы производства, способы отделки или оформления). Методы

классификации: иерархический, фасетный; их преимущества и недостатки;

20. Фальсификация потребительских товаров. Объекты. Виды: ассортиментная, качественная, количественная, стоимостная, информационная, комплексная. Способы фальсификации. Методы ее обнаружения. Степень безопасности фальсифицированных товаров;
21. Ассортимент товаров. Классификация ассортимента по местонахождению, по широте охвата, по глубине охвата, по степени удовлетворения потребителей, по характеру потребностей. Свойства и показатели ассортимента. Ассортиментный минимум;
22. Ассортиментная политика. Цели и задачи. Основные направления формирования ассортимента. Факторы формирования ассортимента: общие и специфичные.

2. Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология:

1. Федеральный закон «О техническом регулировании», сущность, принципы, цели принятия, содержание;
2. Метрология, как наука об измерениях. Классификация видов, методов и средств измерений. Эталоны физических величин;
3. Подтверждение соответствия - сущность, цели, принципы. Характер и формы подтверждения соответствия, особенности их проведения. Способы информирования о подтверждении;
4. Стандартизация, цели, принципы в соответствии с ФЗ «О техническом регулировании». Нормативные документы в области стандартизации;
5. Сферы и формы государственного регулирования в области обеспечения единства измерений. Поверка и калибровка средств измерений;
6. Порядок проведения сертификации, участники сертификации.

3. Товароведение однородных групп продовольственных товаров:

1. Мясо: особенности состава, значение в питании. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Классификация, ассортимент. Экспертиза качества. Обоснование условий, сроков хранения и реализации;
2. Рыба: особенности состава, значение в питании, классификация, идентификация семейств и видов, экспертиза качества, дефекты. Факторы, сохраняющие качество. Обоснование условий, сроков хранения и реализации.
3. Крепкие алкогольные напитки: особенности состава, физиологическое воздействие на организм человека. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Классификация, ассортимент. Экспертиза качества. Обоснование условий хранения и реализации.
4. Молоко: особенности состава, значение в питании. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Классификация, ассортимент. Экспертиза качества. Обоснование условий, сроков хранения и реализации.

5. Виноград: особенности состава, значение в питании, ампелографические сорта, их идентификация, экспертиза качества. Болезни и повреждения. Обоснование условий, сроков хранения, реализации.
6. Кисломолочные продукты: особенности состава, значение в питании. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Классификация, ассортимент. Экспертиза качества. Обоснование условий, сроков хранения и реализации.
7. Маргаритовая продукция: особенности состава, значение в питании. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Классификация, ассортимент. Экспертиза качества. Обоснование условий, сроков хранения и реализации.
8. Пиво: особенности состава, значение в питании. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Классификация, ассортимент. Экспертиза качества. Обоснование условий, сроков хранения и реализации.
9. Зерномучные товары: особенности химического состава, значение в питании. Факторы, формирующие и сохраняющие качества. Классификация, ассортимент, экспертиза качества, дефекты, обоснование условий и сроков хранения, реализации
10. Плодоовощные консервы: особенности состава, значение в питании. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Экспертиза качества, дефекты. Обоснование условий, сроков хранения и реализации.
11. Сыры: особенности состава, значение в питании. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Классификация, ассортимент. Экспертиза качества. Обоснование условий, сроков хранения и реализации
12. Картофель: особенности химического состава, значение в питании, характеристика хозяйственно-ботанических сортов, экспертиза качества, болезни и повреждения. Обоснование условий хранения и реализации;
13. Замороженные и сушеные плоды и овощи: особенности состава, значение в питании. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Экспертиза качества, дефекты. Обоснование условий, сроков хранения и реализации;
14. Соленая и копченая рыба: особенности состава, значение в питании. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Экспертиза качества, дефекты. Классификация, ассортимент. Обоснование условий, сроков хранения и реализации;
15. Нерыбное водное сырье: особенности состава, значение в питании. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Экспертиза качества, дефекты. Классификация, ассортимент. Обоснование условий, сроков хранения и реализации;
16. Субтропические и тропические плоды: особенности состава, значение в питании, помологические сорта, их идентификация, классификация. Экспертиза качества. Болезни и повреждения. Обоснование условий, сроков хранения, реализации;
17. Тыквенные и капустные овощи: особенности химического состава, значение в питании, классификация, важнейшие

- хозяйственно-ботанические сорта. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Экспертиза качества, обоснование условий хранения и реализации;
18. Томатные овощи и корнеплоды: особенности химического состава, значение в питании, классификация, важнейшие хозяйственно-ботанические сорта. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Экспертиза качества, обоснование условий хранения и реализации;
 19. Масло коровье: особенности состава, значение в питании. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Классификация, ассортимент. Экспертиза качества. Обоснование условий, сроков хранения и реализации;
 20. Шоколад: особенности состава, значение в питании. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Экспертиза качества, дефекты. Обоснование условий, сроков хранения и реализации;
 21. Крахмал, сахар: особенности состава, значение в питании. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Экспертиза качества, дефекты. Обоснование условий, сроков хранения и реализации;
 22. Растительные масла: особенности состава, значение в питании. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Классификация, ассортимент. Экспертиза качества. Обоснование условий, сроков хранения и реализации;
 23. Плодоовощные консервы: особенности состава, значение в питании. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Экспертиза качества, дефекты. Обоснование условий, сроков хранения и реализации;
 24. Конфеты, карамель: особенности состава, значение в питании. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Экспертиза качества, дефекты. Обоснование условий, сроков хранения и реализации;
 25. Виноградные вина: особенности состава, физиологическое воздействие на организм человека. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Классификация, ассортимент. Экспертиза качества. Обоснование условий хранения и реализации;
 26. Печенье и пряники: особенности состава, значение в питании. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Экспертиза качества, дефекты. Обоснование условий, сроков хранения и реализации;
 27. Чай и кофе: особенности состава, физиологическое воздействие на организм человека. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Классификация, ассортимент. Экспертиза качества. Обоснование условий хранения и реализации;
 28. Квашеная капуста и соленые огурцы: особенности состава, значение в питании. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Экспертиза качества, дефекты. Обоснование условий, сроков хранения и реализации;
 29. Семечковые плоды: особенности химического состава, значение в питании, классификация, природные сорта, их идентификация. Факторы, формирующие и сохраняющие качество, болезни, повреждения, экспертиза качества. Обоснование условий хранения, сроков и реализации;

- 30.Мед: особенности состава, значение в питании. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Экспертиза качества, дефекты. Обоснование условий, сроков хранения и реализации.
- 31.Колбасные изделия, мясные копчености: особенности состава, значение в питании. Факторы, формирующие и сохраняющие качество. Классификация, ассортимент. Экспертиза качества. Обоснование условий, сроков хранения и реализации.

4. Товароведение и экспертиза аудио- и видеотехники:

1. Классификация и ассортимент телевизоров. Дополнительные устройства в телевизорах;
2. Назначение, устройство и структурная схема телевизора;
3. Классификация и ассортимент магнитофонов. Основные функциональные показатели магнитофонов;
4. Классификация и ассортимент радиоприемников и тюнеров. Потребительские свойства радиоприемной аппаратуры;
5. Физические основы телевидения. Потребительские свойства телевизоров.

5. Товароведение и экспертиза бытовой техники (электрические бытовые машины, холодильники, электрообогревательные приборы):

1. Структурная схема бытового холодильника и порядок работы;
2. Назначение, особенности устройства основные характеристики электрочайника. Структурная схема электрочайника;
3. Классификация и ассортимент СМА;
4. Электронагревательные приборы и их классификация по сложности конструкции и функционального назначения. Требования к конструкции электронагревательных приборов. Требования к деталям электронагревательных приборов. Показатели качества электронагревательных приборов;
5. Электроустановочные изделия и их классификация. Назначение электроустановочных изделий. Требования качества к комплектующим изделиям;
6. Основные функциональные показатели радиоприемников;
7. Назначение, особенности устройства и характеристики автоматической стиральной машины. Основные этапы стирки и их реализация в режимах работы;
8. Основные параметры среды (микроклимата). Классификация машин для поддержания микроклимата. С помощью, каких приборов, и какие параметры среды регулируются?;
9. Оценка и контроль уровня качества комплектующих изделий БРЭА;
10. Назначение, особенности устройства основные характеристики бытового холодильника;
11. Потребительские свойства товаров БРЭА. Методы определения качества товаров БРЭА;

- 12.Классификация бытовой радиоэлектронной аппаратуры. Факторы, формирующие качество товаров БРЭА;
- 13.Классификация электробытовых товаров;
- 14.Классификация пылесосов основные характеристики, устройство.

6. Товароведение и экспертиза вычислительной и копировальной техники (компьютеры, сканеры, принтеры, копиры), средств бытовой связи (телефоны, факсимильные аппараты)

1. Перечислить основные назначения корпуса системного блока. Перечислить типы корпусов системного блока и дать им характеристики. Дайте характеристику портам задней панели системного блока. Основная задача блока питания, его расположение в системном блоке, основные типы блоков питания;
2. Дать определение материнской платы, устройство и основные технические характеристики материнской платы. Перечислить форм-факторы материнских плат и дать их характеристики;
3. Представить классификацию компьютерных шин на материнской плате и дать краткие характеристики локальным шинам;
4. Дать определение чипсета на материнской плате, его устройство, представить архитектуру чипсета в персональном компьютере;
5. Дать определение центрального процессора и перечислить его основные технические характеристики. Дать им краткое описание;
6. Представить архитектуру центрального процессора. Описать назначение основных функциональных блоков центрального процессора;
7. Представить современную технологию изготовления процессоров. Многоядерные технологии. Устройство, принцип работы, преимущества многоядерных технологий;
8. Дать определение ПЗУ, содержимое ПЗУ. Дать определение ОЗУ. Устройство и принцип работы оперативной памяти;
9. Типы оперативной памяти. Достоинства и недостатки. Основные характеристики динамической памяти;
- 10.Краткая характеристика типов динамической памяти. Типы модулей (конструктивное исполнение) динамической памяти, их особенности;
- 11.Назначение, устройство и технические характеристики накопителей на ЖМД. Условия производства жестких дисков;
- 12.Назначение и типы оптических дисководов. Устройство оптического дисковода и его технические характеристики;
- 13.Устройство оптического компакт-диска. Дать краткую характеристику типам оптических компакт-дисков;
- 14.Видео карта: определение, устройство и основные технические характеристики. Стандарты вывода изображений на дисплей;
- 15.Звуковая плата: определение, устройство и основные технические характеристики. Назначение формата Dolby Digital;
- 16.Представить структурную блок-схему персонального компьютера. Дать краткую характеристику взаимодействия комплектующих ПК;

17. Определение клавиатуры, устройство, типы клавиатур и их технические характеристики;
18. Назначение и краткие характеристики сменных накопителей памяти. Принцип действия флеш-памяти (твердотельная память). Типы флеш-памяти. Преимущества и недостатки твердотельной памяти в сравнении с жестким диском;
19. Назначение монитора, устройство LCD монитора. Технологии вывода информации в LCD мониторах. Достоинства и недостатки LCD мониторов. Технические характеристики мониторов;
20. Назначение монитора, технология вывода информации в PDP мониторах. Достоинства и недостатки PDP мониторов. Технические характеристики мониторов;
21. Технологии вывода информации в FED и OLED мониторах. Достоинства и недостатки данных технологий. Технические характеристики мониторов;
22. Назначение, устройство и характеристики ударно-матричных принтеров. Достоинства и недостатки ударно-матричных принтеров. Технические характеристики принтеров;
23. Назначение, устройство и характеристики струйных принтеров. Технологии, применяемые в струйных принтерах. Достоинства и недостатки струйных принтеров. Технические характеристики принтеров;
24. Назначение, устройство и характеристики лазерных принтеров. Достоинства и недостатки лазерных принтеров. Технические характеристики принтеров;
25. Дать классификацию сканеров. Типы сканеров. Дать характеристику типам планшетных сканеров. Технические характеристики сканеров;
26. Перечислить основные потребительские свойства персональных компьютеров и дать им краткие характеристики;
27. Представить классификацию персональных компьютеров. Дать краткие характеристики компьютеров по каждому из признаков классификации;
28. Дать определение системе сотовой связи, описать структуру сотовой сети. Принцип работы телефона в сотовой сети;
29. Аналоговые и цифровые протоколы сотовой связи. Достоинства и недостатки;
30. Устройство сотового телефона (блок-схема). Технические характеристики и основные функции сотовых телефонов;
31. Представить классификацию сотовых телефонов. Дать краткие характеристики сотовых телефонов в соответствии с классификацией.

Перечень примерных практических заданий к экзамену

1. В кафе «Студенческое» г.Иркутска поступила партия конфет Школьные. При приемке установлено, что на поверхности и на изломе конфет имеются белые пятна. Укажите причину появления этих пятен. Какое заключение сделаете о качестве данной партии, назовите недопустимые дефекты.

1. Назовите конфетную массу поступивших конфет, особенности изготовления, виды, ассортимент.
 2. Опишите порядок приемки конфет по качеству, составьте перечень показателей качества, выделите из них специфические.
 3. Условия, сроки хранения и реализации конфет Школьных в торговом предприятии.
2. В ресторанный комплекс «Вкусный центр» г. Новосибирска поступила партия картофеля навалом в количестве 3000 кг. Результаты анализа показали, что бездефектных клубней – 81, 2%, механически поврежденных – 3,4%, клубней, позеленевших более 1/4 поверхности – 5,1%, подмороженных – 6,1%, увядших – 4,2%.
1. Какое количество картофеля необходимо отобрать для составления среднего образца? Как отобрать средний образец?
 2. Сделайте заключение о качестве данной партии картофеля. Примите решение об использовании этой партии картофеля.
 3. Особенности состава картофеля, значение в питании.
 4. Приведите примеры хозяйственно-ботанических сортов картофеля в зависимости от сроков созревания.
 5. Условия, сроки хранения и реализации картофеля в торговом предприятии.
3. В ресторан «Скоморохи» поступила партия хлеба пшеничного из муки второго сорта в количестве 250 кг. Спустя 20 часов обнаружено, что данный хлеб издает приятный фруктовый запах.
1. Что послужило причиной появления фруктового запаха?
 2. Как распорядиться этой партией хлеба?
 3. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий.
 4. Биологическая ценность хлебобулочных изделий, особенности приготовления пшеничного и ржаного теста.
 5. Сущность черствения хлеба, какой хлеб сохраняет свежесть дольше и почему?
 6. Условия, сроки хранения хлебобулочных изделий в торговом предприятии.
4. Идентифицируйте вид меда, если при пыльцевом анализе обнаружена пыльца разных видов цветов. Установите соответствие стандарту, если число Готе составляет 5 единиц, сахара – 10%. Подлежит ли данная партия меда приемке?
1. Состав и значение мёда в питании, классификация и ассортимент мёда.

2. Показатели качества мёда, определяющие его свежесть и степень нагревания.
3. Основные дефекты мёда, причины возникновения, меры предупреждения.
4. Перечислите показатели безопасности мёда.
5. Условия, сроки хранения и реализации мёда.

5. В адрес студенческой столовой НГТУ прибыла партия гречневой ядрицы в количестве 80 мешков, без указания сорта. Требовалось установить сорт данной крупы и пригодность для длительного хранения. Результаты анализа крупы следующие: влажность – 14,8%, битых ядер – 1,3 г, испорченных ядер – 0,25 г.

1. Какого сорта гречневая крупа? Пригодна ли она для длительного хранения?
2. Классификация и ассортимент круп.
3. Показатели, определяющие товарный сорт крупы, допустимые и недопустимые дефекты.
4. Сущность гидротермической обработки зерна, для каких видов крупы применяется, как влияет на их потребительские свойства.
5. Условия, сроки хранения и реализации крупы в торговом предприятии.

6. После 6 месяцев эксплуатации стиральной машины было установлено, что вода в баке не нагревается.

1. Определить последовательность экспертизы, необходимые НТД и методы исследования.
2. Установить соответствие функционирования, технических характеристик, наличие дефекта и причины их происхождения.
3. Подлежит ли товар возврату, обмену, ремонту в т.ч. и по гарантии?

7. Гражданин приобрел в магазине «Уют» стиральную машину. После 18 месяцев эксплуатации стиральная машина перестала сливать воду.

1. Определить последовательность экспертизы, необходимые НТД и методы исследования.
2. Установить соответствие функционирования, технических характеристик, наличие дефекта и причины их происхождения.
3. Подлежит ли товар возврату, обмену, ремонту в т.ч. и по гарантии?

8. Во время работы стиральной машины автомат ярко мигнула лампа освещения, после чего стиральная машина остановилась.
1. Определить последовательность экспертизы, необходимые НТД и методы исследования.
 2. Установить соответствие функционирования, технических характеристик, наличие дефекта и причины их происхождения.
 3. Подлежит ли товар возврату, обмену, ремонту в т.ч. и по гарантии?
9. Гражданин приобрел через интернет-магазин MP3-плеер Applei Podclassic 3 160Gb, и подобрал к нему наушники Sennheiser CX 300-II. Оказалось, что наушники не подходят к плееру.
1. Определить последовательность экспертизы, необходимые НТД и методы исследования
 2. Установить соответствие функционирования, технических характеристик, наличие дефектов и причины их происхождения.
 3. Подлежит товар возврату, обмену, ремонту в т.ч. и по гарантии?
10. Во время работы микрофон хрипит, при внутреннем осмотре видны подтеки, он был куплен более года назад.
1. Определить последовательность экспертизы, необходимые НТД и методы исследования
 2. Установить соответствие функционирования, технических характеристик, наличие дефектов и причины их происхождения.
 3. Подлежит товар возврату, обмену, ремонту в т.ч. и по гарантии?
11. В магазине «Эльдорадо» Ивановым А.Б. был приобретен телевизор Samsung UE40F6400. Через 7 месяцев перестал включаться, кассовый чек потерян.
1. Определить последовательность экспертизы, необходимые НТД и методы исследования
 2. Установить соответствие функционирования, технических характеристик, наличие дефектов и причины их происхождения.
 3. Подлежит товар возврату, обмену, ремонту в т.ч. и по гарантии?
12. В торговое предприятие «Компьютерный сервис» поступила партия материнских плат от различных производителей. Товароведу необходимо точно идентифицировать материнские платы и классифицировать их на основе ответов на следующие вопросы:

1. Приведите определение чипсета на материнской плате, его устройство, представьте схему архитектуры чипсета персонального компьютера;
2. Представьте классификацию типов корпусов (системный блок) персонального компьютера, назначение корпуса персонального компьютера, назначение блока питания;
3. Перечислите разъемы (порты) задней панели системного блока;
4. Расшифруйте следующую аббревиатуру материнской платы GA-A55B\mATX\ZIF PPGA 1150\AMD A55\2xDDR 3\6xSATA-III (6 Гб/с)\raid\3x PCI-Ex16, 1xPCI-Ex1, 2xPCI\3-канальный (2.1) Realtek\LAN\2 x PS/2, 2xUSB 2.0, 2xUSB 3.0, DVI, 2XHDMI

13. В торговое предприятие «Вета Сервис» поступила партия центральных процессоров от различных производителей. Товароведу необходимо точно идентифицировать центральные процессоры и классифицировать их на основе ответов на следующие вопросы:

1. Представьте классификацию центральных процессоров по корпусам;
2. Представьте современную технологию изготовления процессоров.
3. Приведите определение многоядерного процессора. Представьте схему устройства многоядерного процессора;
4. Расшифруйте следующую аббревиатуру центрального процессора CPU Intel Core i5 3450\ZIF PLGA 1255\Core 4\3100 МГц\ L2 (L3) 6 Мб(4МБ)\22 нм\ Intel HD Graphics\77 Вт\1,7 В

14. После 9 месяцев эксплуатации на экране телевизора Philips 32PFL4508T появились вертикальные полосы, различные «торможения» и раздвоение движущихся объектов.

1. Определить последовательность экспертизы, необходимые НТД и методы исследования
2. Установить соответствие функционирования, технических характеристик, наличие дефектов и причины их происхождения.
3. Подлежит товар возврату, обмену, ремонту в т.ч. и по гарантии?

15. Через два дня после покупки цифрового диктофона, он перестал включаться, на корпусе видны следы ударов.

1. Определить последовательность экспертизы, необходимые НТД и методы исследования.
2. Установить соответствие функционирования, технических характеристик, наличие дефектов и причины их происхождения.
3. Подлежит товар возврату, обмену, ремонту в т.ч. и по гарантии?

Критерии оценки

- «отлично» (87-100 баллов) - получены ответы на все вопросы билета, дополнительные вопросы членов государственной аттестационной комиссии, проявленное академическое мышление, грамотная литературная речь, умение использовать специальную терминологию, аргументировано защищать свою позицию по дискуссионным проблемам;
- «хорошо» (73-86 баллов) - отсутствует полный ответ на один из вопросов билета, либо ответ на один или два дополнительных вопроса;
- «удовлетворительно» (50-72 баллов) - отсутствует полный ответ на один вопрос билета, и на дополнительные вопросы;
- «неудовлетворительно» (ниже 50 баллов) - отсутствуют полные ответы на два вопроса билета и ответы на дополнительные вопросы.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новосибирский государственный технический университет»

Кафедра технологии и организации пищевых производств

Структура ВКРБ

Дисциплина _____
Выпускная квалификационная работа бакалавра
(наименование дисциплины)

Выпускная квалификационная работа бакалавра имеет следующие этапы выполнения:

1. Выбор темы;
2. Разработка задания на выполнение ВКРБ;
3. Составление программы исследования, которая включает формулировку и обоснование научной проблемы: цель, задачи, объекты, методы исследования и обработки полученных данных;
4. Сбор и обработка литературных результатов;
5. Проведение эксперимента;
6. Математико-статистическая обработка полученных результатов;
7. Организационно-технологический раздел;
8. Экономический раздел;
9. Оформление работы.

Выбор темы оформляется заявлением. Одновременно назначается руководитель ВКРБ. Руководитель выдает план и задание на работу, оказывает помощь в разработке календарного графика на период выполнения ВКРБ с указанием сроков готовности каждого раздела, проводит консультацию по работе с библиографией и написанию теоретической и исследовательской частей работы, проверяет поэтапно и в целом выполнение работы.

Структура ВКРБ

Выпускная квалификационная работа должна иметь следующие разделы:

1.Титульный лист – тематика работы, индексы группы студента.

2.Задания на ВКРБ - исходные данные и структурные части работы.

3.Введение – краткое обоснование актуальности, ее изученность, цель и задачи работы.

4.Теоретическая часть – представляет собой текст, содержащий систематизированную информацию сводного характера по изучаемому вопросу на основе реферирования некоторого количества специально отобранных источников. Студент должен провести сравнительный анализ литературных источников по изучаемым вопросам, давая свою оценку. Из анализа должно быть видно, что по изучаемому вопросу вполне достоверно, что сомнительно или спорно. Литературный обзор должен быть логически связан с практической частью работы.

5.Экспериментальная часть состоит из нескольких подразделов. Первым из них является подраздел «Организация работы. Объекты и методы исследования», в котором указывается объект наблюдения (например, торговое предприятие), объект исследования (товары определенной группы), место проведения эксперимента и сбора материалов, порядок отбора средней пробы, методики исследований, обработка результатов.

Обобщение результатов собственных исследований оформляется в виде таблицы, диаграммы, рисунков, схем, сопровождающиеся подробным анализом.

Объем экспериментальной части должен быть не менее 50% от общего объема работы.

6. Организационно-технологический раздел – в организационно-технологическом разделе студенту предлагается разработать проект предприятия розничной торговли. Проект предприятия состоит из двух частей – расчетно-пояснительной записки и графического материала.

7. Выводы и предложения – это последовательное, логически стройное изложение полученных результатов исследования, их соотнесение с целью работы и конкретными задачами, сформулированными во введении. Характеризуется степень достижения цели и задач работы, формулируются предложения по использованию полученных результатов.

В данной части работы могут приводиться сведения об апробации основных результатов работы (доклады, статьи, тезисы), их практическом внедрении (справки, акты, протоколы), рекомендации по использованию основных результатов работы, целесообразность и направления дальнейшей разработки темы.

8. Список используемых источников – должен быть оформлен в соответствии с требованиями стандартов.

9. Приложения должны включать вспомогательный материал. Здесь могут быть приведены следующие данные:

1. Промежуточные математические выкладки, расчеты;
2. Таблицы цифровых данных (статические выборки, отчетные данные и т.д.);
3. Инструкции, методики, положения и другие рабочие документы, составленные в процессе выполнения работы;
4. Иллюстрации, диаграммы, фотографии и другие документы вспомогательного характера;
5. Акты экспертизы, протоколы дегустации;
6. Таблицы и рисунки большого формата (занимающие более одной страницы).

Примерные тематики выпускных квалификационных работ

1. Анализ ассортимента и оценка качества конкретной группы товаров, реализуемой на потребительском рынке (на материалах торгового предприятия или группы торговых предприятий);
2. Идентификация и товароведная оценка качества и безопасности потребительских товаров (на примере однородных групп и видов продукции);
3. Анализ структуры ассортимента и оценка качества товаров, вырабатываемых предприятием «.....» г.;
4. Формирование и оценка функциональных свойств потребительских товаров (на примере однородных групп и видов продукции);
5. Анализ сортов и оценка качества свежих овощей, плодов, реализуемых на потребительском рынке г.;
6. Методы идентификации, оценки качества и безопасности потребительских товаров (на примере однородных групп и видов продукции);
7. Сохраняемость районированных и перспективных сортов овощей, выращиваемых в Новосибирской области (либо по месту проживания студента);
8. Принципы товарного менеджмента в области закупок и реализации (по группам или видам товаров);
9. Анализ структуры ассортимента и товароведная оценка автотранспортного средства на примере модели автомобиля «.....», реализуемого на потребительском рынке г.;
10. Сохранение и оценка потребительских свойств отдельных видов товаров на этапах товародвижения;
11. Анализ структуры ассортимента и оценка качества парфюмерной воды «.....», реализуемой на потребительском рынке г.;

12. Влияние технологии производства на формирование потребительских свойств отдельных видов товаров;
13. Анализ структуры ассортимента и оценка качества мужского термобелья, реализуемого на потребительском рынке г. ...;
14. Оценка качества и конкурентоспособности (на примере однородных групп и видов продукции);
15. Анализ структуры ассортимента изделий из полудрагоценных камней, реализуемых на потребительском рынке г. и оценка качества на примере полудрагоценного –;
16. Исследование структуры ассортимента и оценка качества игровых приставок «.....», реализуемых на потребительском рынке г. ...;
17. Формирование торгового (или промышленного) ассортимента товаров на предприятии и разработка рекомендаций по его совершенствованию;
18. Анализ структуры ассортимента и оценка качества бытовых холодильников марки «.....», реализуемых на потребительском рынке г. ...;
19. Сравнительная характеристика ассортимента и оценка качества товаров отечественного и зарубежного производства, реализуемых на потребительском рынке.

Критерии оценки

- **«отлично» (87-100 баллов)** – научный доклад автора работы в полном объеме, в ходе научного доклада автор проявил академическое мышление, грамотную литературную речь, умение использовать специальную терминологию, способность аргументировано защищать свою позицию по дискуссионным проблемам, по рецензии руководителя квалификационная работа заслуживает высокой оценки, получены ответы на все дополнительные вопросы членов государственной экзаменационной комиссии;
- **«хорошо» (73-86 баллов)** – научный доклад автора работы в полном объеме, в ходе научного доклада автор проявил академическое мышление, грамотную литературную речь, умение использовать специальную терминологию, способность аргументировано защищать свою позицию по дискуссионным проблемам, по рецензии руководителя квалификационная работа заслуживает высокой оценки, правильность некоторых ответов на дополнительные вопросы членов государственной экзаменационной комиссии вызывает сомнение;
- **«удовлетворительно» (50-72 баллов)** – научный доклад автора работы в полном объеме, в ходе научного доклада автор проявил слабое умение использовать специальную терминологию и способность аргументировано защищать свою позицию по дискуссионным проблемам, по рецензии руководителя

квалификационная работа заслуживает положительной оценки, на некоторые дополнительные вопросы отсутствуют полные ответы.

- **«неудовлетворительно» (ниже 50 баллов)** – научный доклад автора работы в неполном объеме, в ходе научного доклада автор проявил неспособность использовать специальную терминологию и неспособность аргументировано защищать свою позицию по дискуссионным проблемам, отсутствуют полные ответы на большинство дополнительных вопросов.

Составитель



(подпись)

О.В. Мартынюк

«14» 09 2016г.