

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Бородулин Дмитрий Михайлович
Должность: И.о. директора технологического института
Дата подписания: 08.03.2025 15:39:14
Уникальный идентификатор ключа:
102316c293481540a319a99218307831bffa01



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА
(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

Институт технологический
Кафедра управления качеством и товароведения продукции

УТВЕРЖДАЮ:

И.о. директора технологического
института

Бородулин Д.М.

“26” июня 2024 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Б1.В.09.05(К)

Экзамен по модулю «Товаровед продовольственных товаров»

для подготовки магистров
ФГОС ВО

Направление: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность: «Технологии функциональных продуктов питания из
животного сырья»

Курс 1
Семестр 2

Форма обучения **заочная**
Год начала подготовки **2024**

Москва, 2024

Разработчики: зав. каф., профессор, д. техн. наук Дунченко Н.И.
профессор, д. техн. наук Янковская В.С.
доцент, к. техн. наук Волошина Е.С.
доцент, к. техн. наук Купцова С.В.
доцент, к. техн. наук Михайлова К.В.
старший преподаватель Гинзбург М.А.

Рецензент: Бородулин Д.М. д.т.н., профессор кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства. _____

« 26 » июня 2024г.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по Направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения и учебного плана

Программа обсуждена на заседании кафедры управление качеством и товарооборот продукции протокол № 15 от « 26 » июня 2024 г.
д.т.н., профессор Дунченко Н.И. _____

« 26 » июня 2024г.

Согласовано:

Председатель учебно-методической комиссии технологического факультета
Дунченко Н.И., д.т.н., профессор _____

И.о. заведующего выпускающей кафедрой технологии хранения и переработки продуктов животноводства д.т.н., профессор Бородулин Д.М. _____

Зав. отдела комплектования ЦНБ

Ершова Я.В.
(подпись)

Содержание	3
1 Общие положения	4
1.1 Виды и объем экзамена по модулю выпускников по Программе профессиональной переподготовки	4
1.2.2 Задачи профессиональной деятельности	4
1.2.3 Требования к результатам освоения программы, необходимые для выполнения профессиональных функций	8
1.2.4 Цель и задачи ИА	13
2.1 Перечень вопросов основных учебных дисциплин Программы профессиональной переподготовки, выносимых на экзамена по модулю .	14
2.2 Порядок проведения экзамена по модулю	20
2.2.1 Проведение экзамена по модулю	20
2.2.2 Использование учебников, пособий	21
2.2.3 Рекомендуемая литература	21
2.3 Критерии выставления оценок на экзамена по модулю	22

1 Общие положения

1.1 Виды и объем итоговой аттестации выпускников по профессиональной переподготовке

Учебным планом подготовки по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения направленность: «Технологии функциональных продуктов питания из животного сырья» по программе профессиональной переподготовки "Товароведение и экспертиза продовольственных товаров" предусмотрен экзамен по модулю.

Объём итоговой аттестации направлениям 19.04.03 Продукты питания животного происхождения направленность: «Технологии функциональных продуктов питания из животного сырья» составляет 1 зачетная единица (36 часов), из них

- на подготовку к сдаче и сдача экзамена – 1 зачетная единица (36 часов), в т.ч. в контактной форме – 0,4 часа, контроль – 24,6 часов, в форме самостоятельной работы – 11 часов.

1.2 Виды и задачи профессиональной деятельности выпускников Программы

1.2.1 Виды деятельности выпускников Программы:

Программа профессиональной переподготовки "Товароведение и экспертиза продовольственных товаров" для по направлениям подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья предусматривается подготовка выпускников к следующим видам профессиональной деятельности:

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

Программа магистратуры формируется организацией в зависимости от видов деятельности и требований к результатам освоения образовательной программы:

- ориентированной на научно-исследовательский вид профессиональной деятельности как основной.

1.2.2 Задачи профессиональной деятельности

Выпускник, освоивший программу переподготовки по направлению "Товароведение и экспертиза продовольственных товаров", подготовлен к решению следующих профессиональных задач:

Торгово-закупочная деятельность:

- осуществление торгово-закупочной деятельности и повышение ее эффективности;
- организация закупок и приемки потребительских товаров по категориям и однородным группам;

- изучение и прогнозирование покупательского спроса населения, изучение и обобщение заявок и заказов покупателей на приобретение и поставку товаров, учет и анализ неудовлетворенного спроса;
- анализ структуры ассортимента и его оптимизация с целью увеличения объемов продаж;
- изучение поставщиков потребительских товаров с учетом требований к качеству, безопасности, экологии, тенденций спроса, моды, новых технологий производства;
- согласование условий договора с поставщиками с учетом требований национальных и международных стандартов, условий нормативных и технических документов;
- осуществление связей с поставщиками, контроль за выполнением контрагентами договорных обязательств (условий поставки и транспортирования);
- организация учета и контроля за оптовыми закупками для обеспечения надлежащего ассортимента и качества товаров;
- подготовка данных для составления претензий на поставку некачественных товаров и ответов на претензии потребителей и контрагентов по хозяйственным договорам.

Организационно-управленческая деятельность в области товарного менеджмента:

- изучение новых тенденций развития спроса на все группы товаров с учетом социально-психологических особенностей обслуживаемого сегмента потребителей;
- менеджмент и организация процессов товародвижения на всех этапах жизненного цикла товаров и сырья;
- менеджмент качества и безопасности потребительских товаров на всех этапах производства и товародвижения;
- управление ассортиментом торгового предприятия;
- внедрение на торговом предприятии современных методов товарного маркетинга, категорийного менеджмента и мерчандайзинга;
- организация и оказание консалтинговых услуг по характеристике потребительских свойств отдельных категорий и видов товаров, ознакомление покупателей с потребительскими свойствами и преимуществами новых товаров;
- оформление документации на получение, реализацию и (или) отгрузку товаров в соответствии с утвержденными правилами;
- контроль за наличием товарных ресурсов и их качеством на распределительных складах и торговых предприятиях, осуществление контроля за сроками годности и хранения товаров;
- управление сбытом товаров и проведение оперативного учета реализации товаров, составление обзоров конъюнктуры, отчетности по

- установленным формам, оформление документов, связанных с поставкой и реализацией товаров;
- управление товарооборотом на предприятии, применение мер к ускорению оборачиваемости товаров, сокращению товарных потерь, изучение причин образования сверхнормативных товарных ресурсов и неликвидов, разработка мер по их реализации;
 - разработка мероприятий, направленных на соблюдение прав потребителей, анализ претензий и подготовка материалов по рассмотрению претензий покупателей;
 - использование современных информационных технологий в торговой деятельности;

Оценочно-аналитическая деятельность:

- проведение документальной идентификации и установление ассортиментной принадлежности товаров, выявление фальсифицированной и контрафактной продукции;
- оценка соответствия безопасности и качества товаров требованиям технических регламентов, положениям стандартов или технических условий, условиям договоров, информации, приведенной в товарно-сопроводительных документах;
- проведение диагностики дефектов потребительских товаров и выявление причин их возникновения;
- товароведческая оценка рыночной стоимости товаров на основе анализа потребительских свойств;
- определение характера, размера и порядка списания товарных потерь;
- недопущение попадания в продажу (или изъятие из продажи) товаров ненадлежащего качества, с истекшим сроком годности и имеющих критические дефекты;
- изучение спроса и анализ показателей ассортимента с целью оптимизации ассортимента торгового предприятия;
- анализ конъюнктуры товарного рынка, закономерностей и тенденций формирования потребностей и спроса населения;

Торгово-технологическая деятельность:

- проведение приемки товаров по количеству, качеству и комплектности;
- ведение оперативного учета товародвижения;
- контроль за соблюдением правил упаковывания и маркирования, сроков годности и условий хранения товаров на складе и в торговом зале предприятия;
- составление заявок на поставку товаров, определение соответствия товаров требованиям к качеству, безопасности и экологии, установленных техническими регламентами, стандартами, техническими условиями, документами;

- контроль за сбытом товаров, анализ факторов, влияющих на сбыт, разработка предложений по увеличению объема продаж, анализ перспектив сбыта новых товаров с учетом их потребительских свойств, тенденций изменения спроса населения, разработка предложений по увеличению объема продаж;
- контроль за выполнением контрагентами договорных обязательств, в том числе: по срокам поступления товаров, в согласованном ассортименте, по качеству и количеству; выявление дефектов, установление нарушений условий товародвижения, составление претензий контрагентам;
- контроль за соблюдением правил торговли, правил товарного соседства и формирования товарных партий при транспортировании и хранении;
- оптимизация основных технологических операций на этапах реализации товаров, управление процессами предреализационной подготовки товаров и утилизации отходов;
- разработка и организация оказания торговых услуг покупателям, разработка предложений по реализации сопутствующих и новых товаров;
- соблюдение нормативов товарных запасов, проверка товарных остатков на складе предприятия, проведение инвентаризации товаров с учетом норм естественной убыли, разработка мероприятий по сокращению товарных потерь;
- организация метрологического контроля торгово-технологического оборудования, контроль над соблюдением параметров и режимов работы технологического и торгового оборудования;
- контроль над соблюдением санитарно-гигиенических требований в торговом предприятии;

Научно-исследовательская деятельность:

- организация и проведение научных исследований по оценке потребительских свойств, качества, безопасности, подлинности и конкурентоспособности товаров;
- разработка методов выявления некачественных и фальсифицированных товаров;
- анализ и обоснование новых направлений повышения конкурентоспособности отечественных товаров и выявление резервов импортозамещения;
- изучение потребительских предпочтений, определение номенклатуры потребительских свойств товаров и сырья, исследование основополагающих характеристик, обуславливающих их потребительские свойства;
- изучение процессов, происходящих при хранении потребительских товаров, оптимизация и совершенствование условий хранения, увеличение сроков хранения;

- проведение статистических обследований, опросов, анкетирования с целью изучения конъюнктуры и перспектив развития товарного рынка;
- участие в разработке инновационных методов, средств и технологий осуществления профессиональной деятельности;
- участие в разработке проектных решений в области профессиональной деятельности, подготовке предложений по реализации разработанных проектов и программ.

1.2.3 Требования к результатам освоения Программы переподготовки, необходимые для выполнения профессиональных функций

В результате проведения итоговой аттестации оценивается закрепление обучающимся следующих компетенций: ПКдпо-1.1, ПКдпо-2.1.

Таблица 1. – Требования к результатам освоения Программы переподготовки

Индекс компетенции	Содержание компетенции	Подготовка к сдаче и сдача экзамена по модулю
ПКдпо-1	Осуществляет организационное обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	+
ПКдпо-2	Осуществляет технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	+
ПКдпо-3	Организует проведение лабораторных исследований показателей качества и безопасности однородных групп продовольственных товаров в процессе товародвижения	+
ПКдпо-4	Определяет соответствие показателей качества однородных групп продовольственных товаров требованиям нормативных документов	+
ПКдпо-5	Организует управление ассортиментом продовольственных товаров в процессе товародвижения, в том числе с применением цифровых технологий	+

1.2.4 Цель и задачи итоговой аттестации

Целью итоговой аттестации является установление уровня переподготовки студентов-выпускников Университета к выполнению профессиональных задач в соответствии с программой профессиональной переподготовки "Товароведение и экспертиза продовольственных товаров".

Задачами итоговой аттестации являются:

- установление уровня подготовки выпускников к самостоятельной деятельности в профессиональных областях: торгово-закупочной, организационно-управленческой в области товарного менеджмента, оценочно-аналитической, торгово-технологической и научно-исследовательской;
- проверка сформированности и освоенности у выпускников профессиональных компетенций программы переподготовки.

2 Требования к выпускнику, проверяемые в ходе экзамена по модулю

2.1 Перечень вопросов основных учебных дисциплин Программы профессиональной переподготовки, выносимых на экзамен по модулю.

На экзамен по модулю выносится следующий перечень вопросов:

1. Цель и задачи товароведения
2. Принципы товароведения
3. Основополагающие характеристики товара
4. Классификация методов товароведения
5. Теоретические методы товароведения
6. Эмпирические методы товароведения
7. Практические методы товароведения
8. Кодирование товаров. Структура кода.
9. Кодирование товаров. Правила кодирования.
10. Методы кодирования товаров.
11. Штриховое кодирование
12. Классификация ассортимента
13. Простые и сложные свойства товаров. Классификация показателей качества товаров.
14. Виды потребительских свойств качества товаров
15. Свойства назначения товаров. Свойства надежности товаров
16. Эргономические свойства товаров
17. Эстетические свойства товаров
18. Экологические свойства и свойства безопасности товаров
19. Оценка качества товаров. Градация качества товаров
20. Классификация дефектов товаров
21. Экспертиза и ее виды
22. Товароведная экспертиза.
23. Идентификационная и документальная экспертиза.
24. Санитарно - эпидемиологическая экспертиза.

25. Ветеринарно-санитарная и фитосанитарная экспертиза.
26. Классификация зерновых культур. Пищевая ценность отдельных групп зерновых культур. Строение зерна злаковых культур. Вредители и болезни зерна. Мукомольные и хлебопекарные свойства пшеницы. Влияние сортов зерна на хлебопекарные качества муки.
27. Рожь, ячмень, овес, гречиха. Пищевая ценность. Использование в пищевой промышленности. Оценка качества.
28. Мука. Общая характеристика муки и ее значение в пищевой промышленности. Классификация муки. Основные сведения о производстве муки. Ассортимент муки. Оценочные показатели качества муки. Хранение, упаковка и транспортирование муки.
29. Хлеб, его потребительские свойства и классификация. Пищевая ценность. Сырье для производства хлеба. Безопарный и опарный способы приготовления теста. Оценочные показатели качества хлеба.
30. Дефекты хлеба и причины их возникновения. Транспортирование и хранение хлеба. Болезни и пороки хлеба. Причины их возникновения и меры предупреждения.
31. Классификация, ассортимент и потребительские свойства хлебобулочных изделий. Упаковка, транспортирование и хранение. Организация и проведение экспертизы хлебобулочных изделий.
32. Макароны изделия. Пищевая ценность, ассортимент. Сырье для производства макаронных изделий. Требования к качеству макаронных изделий. Показатели качества макаронных изделий.
33. Модифицированные крахмалы: сущность и способы модификации, классификация, характеристика групп, использование.
34. Классификация, факторы, влияющие на формирование ассортимента карамельных изделий. Карамель: состав, свойства, классификация, характеристика леденцовой, молочной, мягкой карамели, ассортимент. Экспертиза качества, хранение.
35. Сравнительная характеристика печенья сахарного и затяжного по рецептуре, производству и товароведным свойствам.
36. Торты, пирожные: классификация, факторы, влияющие на формирование ассортимента. Пищевая ценность, характеристика отдельных видов, экспертиза качества, упаковка, хранение.
37. Основные питательные вещества плодов и овощей и их влияние на здоровье населения. Виды и характеристика механических повреждений и заболеваний свежей плодоовощной продукции. Процессы, происходящие при хранении в свежих овощах и плодах.
38. Характеристика потребительских свойств экзотических плодов, сушеных косточковых плодов и сушеного винограда. Товароведная характеристика дикорастущих плодов и ягод.
39. Дефекты плодоовощных консервов, возникающие при хранении плодоовощных консервов: причины возникновения, меры предупреждения.
40. Товароведная характеристика орехоплодных: строение, химический состав, классификация, дефекты, условия хранения

41. Ботанические особенности различных видов кофейного растения, укажите районы их культивирования и принципы формирования сортов.
42. Национальные виды кисломолочных напитков: особенности пищевой ценности, характеристика отдельных видов. Кисломолочные напитки на основе вторичного молочного сырья.
43. Сыры сычужные твердые: технология производства, ассортимент, требования к упаковке, транспортированию и хранению.
44. Сравнительная товароведная характеристика различных видов сливочного масла. Товароведная характеристика молочных спредов.
45. Способы получения растительных масел и их влияние на потребительские свойства конечных продуктов. Товароведная характеристика гидрогенизированных жиров и направления пищевого использования.
46. Допустимые и недопустимые дефекты мяса, причины возникновения, пути использования дефектной продукции
47. Потребительские свойства, принципы формирования ассортимента и требования качества и безопасности колбасных изделий.
48. Мясные консервы. Дефекты мясных консервов, причины их возникновения и пути использования дефектной продукции.
49. Дефекты яиц, причины их возникновения и пути использования дефектной продукции. Сравнительная характеристика потребительских свойств, качества и безопасности яиц, полученных от различных видов птиц.
50. Идентификационные признаки отдельных семейств и видов промысловых рыб. Особенности строения и состава тканей рыб. Сравнительная характеристика пищевой ценности различных видов рыб.
51. Особенности автолитических изменений мяса рыбы.
52. Болезни и повреждения живой товарной рыбы: виды возбудителей заболеваний, направления использования дефектной продукции. Дефекты охлажденной и замороженной рыбной продукции, причины возникновения, направления использования дефектной продукции.
53. Особенности производства рыбных пресервов, укажите критерии классификации и принципы формирования ассортимента.
54. Особенности потребительских свойств икорных товаров из частиковых рыб, требования качества и безопасности. Дефекты икорной продукции, причины возникновения, направления использования дефектной продукции.
55. Сравнительная товароведная характеристика различным видам ракообразных и моллюсков, требований качества и безопасности.
56. Классификация болезней пищевого происхождения и этиологические агенты. Пищевые отравления, токсические и физические факторы. Природа интоксикаций и отравлений, аллергены, радионуклиды,

- токсикоинфекции, бактерии, формирующие споры, бактериальные и вирусные инфекции, простейшие, гельминты.
57. Аналитические методы пищевой микробиологии, микробиологические критерии, контроль качества источника и ХАССП. Физиология и экология микроорганизмов пищи, прогнозирующая микробиология, оценка микробиологического риска. Источники контаминация сырья и продуктов микробными агентами.
 58. Пищевая вирусология. Методы контроля вирусных болезней пищевого происхождения.
 59. Токсины бактерий, энтеротоксины золотистого стафилококка, ботулотоксин, энтеротоксин *V. cereus*, гистаминовое отравление (скомбротоксикоз).
 60. Микотоксины плесневых грибов, афлатоксины, охратоксин, алкалоиды спорыньи, фумонизины, трихотецены, патулин, ядовитые грибы.
 61. Категории растительных токсинов, алкалоиды, гликозиды, оксалаты и щавелевые кислоты, протеины и аминокислоты, антивитамины, фенольные смолы, токсины меда, токсины животных.
 62. Инсектициды, гербициды, фунгициды, диоксины, полихлорированные бифенилы, тяжелые металлы, ветеринарные препараты, радиация и радиоизотопы.
 63. Пищевые добавки консерванты, подсластители, красители, ароматизаторы, усилители вкуса, специи, стабилизаторы, загустители, эмульгаторы, регуляторы кислотности, вещества, используемые при переработке, упаковке, хранения сырья, посторонние объекты.
 64. Современное представление о мерах профилактики и контроля пищевой безопасности. Вклад эпидемиологии, наблюдение за состоянием здоровья и болезней, шаги, связанные с расследованием вспышек болезней пищевого происхождения, методология оценки бремени пищевых болезней.
 65. Основные типы гельминтов, ассоциированные с безопасностью продуктов питания, цестоды и плоские черви, нематоды и сосальщики.
 66. Внешние и внутренние параметры размножения бактерий в пище, кислотность, влажность и водная активность, окислительно-восстановительный потенциал, питательная среда, антимикробные составляющие, пищевая матрица, оптимальная температура роста патогенов, относительная влажность, типы и концентрация газов в атмосферном воздухе, активность конкурирующей микробиоты.
 67. Санитарные практики и очистка, методы санитарии, и дезинфицирующие вещества, рабочие поверхности и оборудование, контактирующие с пищевым сырьем, удаление отходов, борьба с вредителями.
 68. Пища из не безопасных источников, неправильно приготовленная пища, ненадлежащее время и температура хранения, плохая личная гигиена рабочих, загрязненное оборудование.

69. Факторы, снижающие резистентность микроорганизмов к теплу и холоду, воздействие тепла, прогнозирование выживания микроорганизмов при нагревании, пастеризация, тепловая стерилизация и «практическая стерильность», тепловые процессы приготовления пищи, охлаждение и заморозка.
70. Пищевые консерванты и добавки, природные противомикробные препараты.
71. Пищевые контактные дезинфицирующие средства. Противомикробные и фумигационные агенты.
72. Водная активность в продуктах питания, методы обезвоживания, использование растворимых веществ для контроля водной активности, подкисление пищи, упаковка под вакуумом и в модифицированной атмосфере.
73. Ферментация, взаимодействие бактерий, микробные антагонисты, биоконтроль с помощью бактериофагов.
74. Новые физические процессы защиты продуктов питания. Рентгеновское и УФ-облучение, ультравысокое давление, пульсирующее электрическое поле, осциллирующее магнитное поле, ультразвуковая обработка.
75. Микробиологические методы культивирования и окраски. Питательные среды, особенности роста на селективных средах, дыхание, выделение, идентификация микробной контаминации, индикаторные микроорганизмы.
76. Биохимические методы индикации, микроскопия и методы подсчета живых клеток, стандартные чашки для подсчета клеток, мембранные фильтры, культуральные методы определения наиболее вероятного количества клеток.
77. Иммунологические лабораторные методы. Молекулярно-генетические методы исследования.
78. Ассортиментные свойства товаров. Классификация свойств товаров.
79. Уровни свойств товаров. Атрибуты товара. Мультиатрибутивная модель товара.
80. Иерархия свойств товаров.
81. Ассортимент товаров в дефинициях товароведения. Многообразие товаров.
82. Признаки товаров. Потребительские товары. Классификации потребительских товаров.
83. Степень вовлеченности покупателя в процесс покупки. Товары с высокой степенью вовлеченности покупателя в процесс покупки. Товары с низкой степенью вовлеченности покупателя в процесс покупки.
84. Понятие «ассортимент товаров». Формирование ассортимента товаров. Методы управления ассортиментом товаров.
85. Понятие «жизненный цикл товара». Основные элементы жизненного цикла товаров. Концепция ориентации на жизненный цикл товара.

86. Понятие «портфолио-анализ». Концепция портфолио-анализа. Применение портфолио-анализа в управлении ассортиментом товаров.
87. Управление ассортиментом в торговом предприятии. Теоретические основы управления ассортиментом в торговом предприятии. Формирование перечня товаров в ассортименте. Критерии отбора товаров с целью включения их в ассортимент.
88. Отношение покупателей к товарным маркам. Подход, ориентированный на отношение покупателей к товарным маркам.
89. ABC-анализ. Применением ABC-анализа в управлении ассортиментом товаров. Область применения ABC-анализа.
90. Роль запросов потребителей в управлении ассортиментом товаров. Методы исследования запросов потребителей.
91. Роль социологических исследований в выявлении запросов потребителей.
92. Понятие «товарного баланса». Основные элементы товарного баланса. Концепция товарного баланса. Критерии оценки товарного баланса.
93. Понятие «портфель товарных марок». Структура портфеля товарных марок. Анализ портфеля товарных марок. Методы оценки портфеля товарных марок.
94. Наполнение товарного портфеля. Модернизация товарного портфеля. Элиминирование товарного портфеля. Выделение товарной группы в товарном портфеле. Ценообразование внутри товарного портфеля.
95. Понятие «управление категориями товаров». Концепция управления категориями товаров.
96. Понятие «категории товарного ассортимента». Категории в товарном ассортименте. Формирование категорий в товарном ассортименте.
97. Определение структуры ассортимента. Формирование структуры товарного ассортимента. Ассортиментная политика розничного и торгового предприятия.
98. Критерии формирования товарного ассортимента предприятий розничной торговли.
99. Необходимость прогнозирования спроса товаров в формировании ассортимента. Прогнозирование спроса на основе статистики.
100. Понятие «товарные запасы». Критерии оценки товарных запасов.

Студенты обеспечиваются списком вопросов, выносимых на экзамен по модулю, и рекомендации обучающимся по подготовке к экзамену, в том числе перечень рекомендуемой литературы для подготовки к экзамену.

2.2 Порядок проведения экзамена по модулю

2.2.1 Проведение экзамена по модулю

Экзамен проводится в строгом соответствии с Программой профессиональной переподготовки "Товароведение и экспертиза

продовольственных товаров", учебным планом по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения направленность: «Технологии функциональных продуктов питания из животного сырья», Графиком учебного процесса по университету, расписанием проведения экзамена по модулю.

Перед экзаменом по модулю проводится консультирование обучающихся по вопросам, включенным в программу экзамена (далее – предэкзаменационная консультация).

Экзамен по модулю принимается экзаменационной комиссией.

Экзамен сдается по билетам утвержденного образца.

Каждый билет содержит по четыре теоретических вопроса из перечисленных дисциплин:

Б1.В.09.01 Дисциплина «Теоретические основы товароведения и экспертизы»

Б1.В.09.02 Дисциплина «Товароведение однородных групп продовольственных товаров»

Б1.В.09.03 Дисциплина «Научные основы безопасности сельскохозяйственного сырья и продовольствия»

Б1.В.09.04 Дисциплина «Управление ассортиментом товаров»

Экзамен проводится в соответствии с утвержденным расписанием, в котором указывается дата проведения, время и аудитория.

При проведении устного экзамена в аудитории могут готовиться к ответу одновременно не более шести экзаменуемых, каждый из которых располагается за отдельным столом.

Студентам выдаются проштампованные чистые листы, на которых они должны изложить ответы по вопросам билета. Каждый лист подписывается экзаменуемым студентом разборчиво с указанием фамилии, имени, отчества, личной росписи и по окончании ответа сдается экзаменационной комиссии. На подготовку к экзамену студенту отводится не более 30 минут.

Ответ студента слушается членами экзаменационной комиссии. С целью объективного оценивания студенту могут задаваться дополнительные и (или) уточняющие вопросы. Ответ студента оценивается в большей степени по основным вопросам билета. Каждый член экзаменационной комиссии оценивает студента отдельно. Оценка выставляется в соответствии с критериями по принятой 4х-балльной системе. Итоговая оценка определяется по окончании экзамена по модулю, где члены экзаменационной комиссии обсуждают и оценивают ответы студентов на закрытом заседании. По окончании заседания результаты объявляются студентам в день проведения экзамена. По результатам экзамена по модулю обучающийся имеет право на апелляцию. Апелляция подается лично обучающимся не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов.

Для обучающихся из числа инвалидов экзамен по модулю проводится организацией с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

2.2.2 Использование учебников, пособий

Использование учебников, и других пособий не допускается.

2.2.3 Рекомендуемая литература

При подготовке к экзамену по модулю студенту выдается список основной и дополнительной литературы.

Перечень основной литературы

1. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов : учебник / В. И. Криштафович, В. М. Позняковский, О. А. Гончаренко, Д. В. Криштафович ; под общей редакцией В. И. Криштафович. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-4942-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://reader.lanbook.com/book/129085#7> (дата обращения: 28.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-1740-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/209831> (дата обращения: 28.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Дунченко, Н.И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров [Электронный ресурс] : учебник / Н.И. Дунченко, В.С. Янковская. — Электрон. Дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 304 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/106881>. — Загл. с экрана.

Перечень дополнительной литературы

1. Идентификация и обнаружение фальсифицированной продукции : учебное пособие / составители П. В. Скрипин [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 157 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/134356> (дата обращения: 28.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Левушкина, С. В. Товарный менеджмент : учебное пособие / С. В. Левушкина. — Ставрополь : СтГАУ, 2014. — 136 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/61123> (дата обращения: 28.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2.3 Критерии выставления оценок на экзамене по модулю

При выставлении оценок на экзамене используют следующие критерии, представленные в таблице 1.

Таблица 1.

Критерии выставления оценок на экзамене по модулю

Оценка	Критерий
«ОТЛИЧНО»	Студент не только продемонстрировал полное фактологическое усвоение материала и умение аргументировано обосновать теоретические постулаты и методические решения, но и умеет осознано и аргументировано применять методические решения для НЕСТАНДАРТНЫХ задач.
	Студент не только продемонстрировал полное фактологическое усвоение материала и умение аргументировано обосновать теоретические постулаты и методические решения, но и умеет РЕШАТЬ НЕСТАНДАРТНЫЕ задачи.
«ХОРОШО»	Студент продемонстрировал полное фактологическое усвоение материала, но и либо умение: а) аргументировано обосновать теоретические постулаты и методические решения; б) решать СТАНДАРТНЫЕ задачи.
	Студент продемонстрировал либо: а) полное фактологическое усвоение материала; б) умение аргументировано обосновывать теоретические постулаты и методические решения; с) умение решать СТАНДАРТНЫЕ задачи.
«УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО»	Студент продемонстрировал либо: а) НЕПОЛНОЕ фактологическое усвоение материала при наличии базовых знаний, б) НЕПОЛНОЕ умение аргументировано обосновывать теоретические постулаты и методические решения при наличии базового умения, с) НЕПОЛНОЕ умение решать СТАНДАРТНЫЕ задачи при наличии базового умения.
	Студент на фоне базовых знаний НЕ продемонстрировал либо: а) умение аргументировано обосновать теоретические постулаты и методические решения при наличии базового умения, б) умение решать СТАНДАРТНЫЕ задачи при

Оценка	Критерий
	наличии базового умения
«НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬ НО»	Студент на фоне базовых (элементарных) знаний продемонстрировал лишь базовое умение решать СТАНДАРТНЫЕ (элементарные) задачи.
	Студент НЕ имеет базовых (элементарных) знаний и не умеет решать СТАНДАРТНЫЕ (элементарные) задачи.

При условии успешного прохождения экзамена по модулю, обучившемуся выдается документ о профессиональной переподготовке по Программе "Товароведение и экспертиза продовольственных товаров".

Разработчики: зав. каф., профессор, д. техн. наук Дунченко Н.И.
профессор, д. техн. наук Янковская В.С.
доцент, к. техн. наук Волошина Е.С.
доцент, к. техн. наук Купцова С.В.
доцент, к. техн. наук Михайлова К.В.
старший преподаватель Гинзбург М.А.