

**СОГЛАСОВАНО**

Заместитель директора ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Н.Д. Павлова

«13» сентября 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

В.В. Протасов

«13» сентября 2017г.

Президент Ассоциации "Товароведы - менеджеры
Екатеринбурга"

*должность, место работы представителя работодателя/
председателя ГЭК*

/ Васькова Ольга Ивановна/*подпись**Ф.И.О. представителя работодателя/
председателя ГЭК*

«__» сентября 2017 г.

**Программа
государственной итоговой аттестации выпускников
по образовательной программе среднего профессионального образования подготовки
специалистов среднего звена 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества
потребительских товаров» на 2018 год**

Рассмотрено и одобрено на заседании

Методического совета ГАПОУ СО «ЕТЭТ»

Протокол № 2 «13» сентября 2017г.

Предметно-цикловой комиссии

Протокол № 2 «12» сентября 2017г.



СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Общие положения

1. Вид государственной итоговой аттестации
2. Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации
3. Сроки проведения государственной итоговой аттестации
4. Организация разработки тематики выпускных квалификационных работ
5. Организация выполнения выпускных квалификационных работ
6. Требования к структуре выпускной квалификационной работе. Правила оформления выпускной квалификационной работы
7. Защита выпускной квалификационной работы
8. Критерии оценивания

Приложения



Общие положения

1.1. Программа государственной итоговой аттестации (далее программа ГИА) предназначена для студентов, обучающихся по образовательной программе среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена/ специальности 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров».

1.2. Программа государственной итоговой аттестации является частью образовательной программы указанной специальности.

1.3. Целью государственной итоговой аттестации является установление готовности выпускника к видам профессиональной деятельности и оценки сформированности профессиональных и общих компетенций в соответствии с Федеральным Государственным Образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров».

1. Вид государственной итоговой аттестации

В соответствии с Федеральным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

Выпускная квалификационная работа подтверждает соответствие профессиональной подготовки обучающегося требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по специальности и призвана обеспечивать наиболее глубокую и системную оценку готовности выпускников к профессиональной деятельности.

2. Объем времени на подготовку и проведение ГИА.

Объем времени на государственную итоговую аттестацию установлен ФГОС СПО – 6 недели, в том числе 4 недели отведены на подготовку выпускной квалификационной работы и 2 недели на защиту выпускной квалификационной работы.

3. Сроки проведения государственной итоговой аттестации.

Сроки проведения государственной итоговой аттестации определены учебным планом и календарным учебным графиком по специальности: подготовка выпускной квалификационной работы с 18 мая по 14 июня 2018 года, защита выпускной квалификационной работы с 15 июня по 28 июня 2018 года.

4 Организация разработки тематики выпускных квалификационных работ

4.1 Выпускная квалификационная работа (ВКР) должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость, учитывать запросы работодателей, особенности развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы



и выполняться по возможности по предложениям (заказам) предприятий, организаций или образовательных учреждений.

Тематика ВКР должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Тематика выпускных квалификационных работ определяется образовательной организацией, разрабатывается преподавателями профессионального цикла, по возможности, совместно со специалистами предприятий/социальными партнерами.

Тематика ВКР рассматривается и утверждается на заседаниях предметно-цикловых комиссий, согласовывается на методическом совете техникума.

Примерная тематика ВКР представлена в приложении №1.

Студенту предоставляется право выбора темы дипломной работы из предложенного перечня тем (приложение 1). Выпускник имеет право предложить на согласование методическому совету собственную тему дипломной работы с обоснованием целесообразности ее разработки.

4.2 Закрепление тем выпускных квалификационных работ за студентами оформляется приказом руководителя образовательной организации не менее, чем за три месяца до предполагаемой даты защиты ВКР. Данным приказом (приложение №2) одновременно назначаются руководители преддипломной практики, выпускных квалификационных работ и, при необходимости, консультанты по отдельным частям (разделам, вопросам) ВКР, при возможности рецензенты.

Руководитель преддипломной практики является руководителем выпускной квалификационной работы.

Рецензентами могут быть руководящие и педагогические работники образовательных организаций, имеющих ученую степень и (или) ученое звание, высшую квалификационную категорию, а также представители предприятий или их объединений (социальные партнеры).

4.3 По утвержденным и закрепленным темам руководители ВКР разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента

4.4 Задания на выпускную квалификационную работу рассматриваются предметно-цикловыми комиссиями, подписываются руководителем работы и утверждаются заместителем директора по учебной работе и выдаются студенту не позднее, чем за две недели до начала производственной преддипломной практики.

4.5 В отдельных случаях допускается выполнение ВКР группой студентов. При этом индивидуальные задания выдаются каждому студенту.

4.6 Задания на ВКР сопровождаются консультацией, в ходе которой разъясняются назначение, задачи, структура и объем работы, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей (разделов) выпускной квалификационной работы.

5 Организация выполнения выпускных квалификационных работ

5.1 Общее руководство и контроль за ходом выполнения выпускных квалификационных работ осуществляют заместитель директора по учебной работе, заведующие отделениями, председатели предметно-цикловых комиссий

5.2. Основными функциями руководителя выпускной квалификационной работы являются:



- разработка индивидуальных заданий;
- консультирование по вопросам структуры, содержания и последовательности выполнения, оформления ВКР в сроки, установленные индивидуальным графиком консультаций;
- оказание помощи студентам в определении перечня вопросов и материалов, которые необходимо изучить и собрать во время преддипломной практики;
- оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы, нормативно-технических документов;
- разработка индивидуального для каждого студента календарного графика выполнения ВКР, включающего в себя основные этапы работы с указанием сроков получения задания, сбора материалов в период преддипломной практики, выполнения отдельных составных частей ВКР и представление их на просмотр руководителю, предварительную защиту в ПЦК;
- контроль хода выполнения выпускной квалификационной работы;
- осуществление нормоконтроля;
- подготовка письменного отзыва на выпускную квалификационную работу;
- присутствие при защите студентом ВКР на государственной (итоговой) аттестации.

К каждому руководителю может быть одновременно прикреплено не более восьми студентов. В случаях написания выпускной квалификационной работы группой студентов, руководство на которой/которыми осуществляет один руководитель количество студентов может превышать восемь человек. Превышение данного норматива возможно при осуществлении руководства ВКР преподавателем, чья продолжительность рабочего времени не более 36 часов в неделю.

В период написания выпускной квалификационной работы руководителями и консультантами по отдельным частям (разделам, вопросам) ВКР проводятся групповые и индивидуальные консультации.

5.3 По окончании выполнения студентом выпускной квалификационной работы руководитель в соответствии с календарным планом выполнения ВКР организует предварительную защиту работы с обязательным участием консультантов, преподавателей предметно-цикловой комиссии. В процессе предзащиты корректируются ошибки в выполненной работе, в представленной речи и презентации. По результатам защиты выносится решение о рекомендации (допуске) ВКР к защите на государственной итоговой аттестации.

5.4 Сформированная в соответствии с требованиями выпускная квалификационная работа переплетается. Отзыв руководителя остается отдельным документом.

Руководитель ВКР подписывает работу и вместе с заданием и своим письменным отзывом передает в учебную часть.

5.5 Выпускные квалификационные работы подлежат обязательному рецензированию. Рецензия даётся на полностью законченную, оформленную и переплетенную ВКР, имеющую отзыв руководителя.

Рецензентами могут быть руководящие и педагогические работники образовательных организаций, а также представители предприятий или их объединений (социальные партнеры), назначаемые приказом руководителя образовательной организации.

Рецензия должна включать:



- заключения о соответствии ВКР заданию на нее,
- оценку качества выполнения каждого раздела дипломной работы,
- оценку степени разработки новых вопросов, теоретической и практической значимости работы,
- оценку выпускной квалификационной работы в целом.

Содержание рецензии доводится до студента не позднее, чем за три дня до защиты ВКР на государственной итоговой аттестации.

Внесение изменений в выпускную квалификационную работу после получения рецензии не допускается. Вопросы, замечания, указанные в отзыве и рецензии должны быть учтены в защитной речи студента.

6 Требования к структуре выпускной квалификационной работы. Правила оформления выпускной квалификационной работы

6.1 Содержание ВКР включает в себя:

- титульный лист;
- содержание;
- введение;
- теоретическую часть;
- практическую (экспериментальную) часть;
- заключение (выводы, рекомендации относительно возможностей применения полученных результатов);
- список использованной литературы;
- глоссарий (по желанию студента);
- приложения.

Подробные требования к структуре ВКР (дипломной работе), правила ее оформления указаны в ПТ 5-2015 ФЗ «Положение о выпускной квалификационной работе студентов ГАПОУ СО «Екатеринбургский торгово-экономический техникум», размещенном в локальной сети техникума, электронной базе учебно-методического обеспечения образовательного процесса в информационно-методическом кабинете (каб.210), в методическом кабинете (каб.221), сайте образовательной организации.

6.2 Дипломная работа может быть оформлена с помощью следующих видов переплётa:

- переплёт с помощью папки-скоросшивателя;
- переплёт с помощью пластиковой или металлической пружины;
- твёрдый переплёт.

Отзыв руководителя и рецензия остаются отдельными документами.

7 Защита выпускной квалификационной работы

7.1 Защита ВКР проводится с целью выявления соответствия уровня и качества подготовки выпускников требованиям ФГОС СПО в части требований к результату освоения компетенций, приобретенному практическому опыту, знаниям, умениям, готовности выпускника к профессиональной деятельности



При защите ВКР выпускник демонстрирует:

- уровень готовности самостоятельно решать конкретные профессиональные задачи;
- умение работать с технологической и нормативной документацией;
- выбор оптимальных технологических операций, параметров и режимов ведения процесса, средств труда;
- умение прогнозировать и оценивать полученный результат;
- владение экономическими, экологическими, правовыми параметрами профессиональной деятельности;
- компетенции по анализу профессиональные задачи и аргументированному их решению в рамках определенных полномочий.

7.2 Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии (ГЭК). В числе присутствующих на ГИА могут быть руководители, консультанты, рецензенты ВКР, преподаватели техникума, студенты.

7.3 На защиту ВКР в целом отводится до 30 минут.

Процедура защиты устанавливается председателем государственной экзаменационной комиссии по согласованию с членами комиссии, и включает: представление студента, публичный доклад студента, чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента. Студент, при ответе на вопросы членов ГЭК, имеет право пользоваться своей дипломной работой.

Отзыв руководителя и рецензия зачитывается председателем государственной экзаменационной комиссии.

Защита работы проводится в форме публичного доклада, сопровождаемого мультимедийной презентацией (от 12 до 20 слайдов) продолжительностью до 10 минут с последующим обсуждением.

Материал для выступления выбирается самим студентом. Однако, следует придерживаться следующей структуры доклада:

- тема работы;
- актуальность;
- цель и основные задачи;
- объект и предмет изучения;
- краткое содержание теоретических вопросов и результатов проведенного анализа;
- основные выводы и практические рекомендации;
- ответы на замечания рецензента.

Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной квалификационной работы, а также рецензента, если он присутствует на заседании государственной экзаменационной комиссии.

На заседания государственной экзаменационной комиссии представляются:

- ФГОС СПО по специальности;
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГАПОУ СО «Екатеринбургский торгово-экономический техникум»;
- приказ по техникуму «О проведении государственной итоговой аттестации выпускников и утверждении состава Государственных экзаменационных комиссий для проведения государственной итоговой аттестации выпускников по образовательным



программам среднего профессионального образования (программ подготовки специалистов среднего звена в 2018 году);

- программа ГИА;
- приказ директора техникума о допуске студентов к ГИА;
- зачетные книжки студентов;
- выполненные выпускные квалификационные работы с отзывом руководителя и рецензией;
- сведения об успеваемости студентов по учебным дисциплинам, профессиональным модулям, преддипломной практике в соответствии с учебным планом по специальности;
- при наличии: отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы, характеристики с мест прохождения практики.
- оценочный лист члена государственной экзаменационной комиссии;
- протоколы аттестационных испытаний.

Кабинет, где проходит защита ВКР, должен быть оснащен мультимедийными и другими техническими и наглядными средствами для презентации результатов выпускной квалификационной работы.

7.4 Решения государственной экзаменационной комиссии о результатах аттестации принимаются на закрытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии большинством голосов членов комиссии. При равном числе голосов голос председателя ГЭК является решающим.

7.5 При определении окончательной оценки по защите ВКР учитываются:

- доклад выпускника по каждому разделу ВКР;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя.

Членами ГЭК учитывается качество и оформление ВКР, грамотность, содержание доклада, теоретическую и практическую подготовку студента.

На каждого студента при защите ВКР заполняется оценочный лист

Решение государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом.

8 Критерии оценивания

8.1 С целью оценивания уровня и качества подготовки выпускников в части требований к результату освоения компетенций, знаниям, умениям, готовности выпускника к профессиональной деятельности разрабатывается фонд оценочных средств (ФОС), включающий в себя в том числе «Индивидуальный лист оценки выпускной квалификационной работы (дипломной работы)» (приложение №2).

«Индивидуальный лист оценки выпускной квалификационной работы (дипломной работы)» заполняет председатель и члены ГЭК.

В «Индивидуальных листах оценки выпускной квалификационной работы (дипломной работы)» отражаются критерии оценивания содержания и качества выпускной квалификационной работы.



Каждый критерий оценивается от 0 до 2 баллов (0 баллов – признак компетенции отсутствует, 1 балл - признак проявлен в не полном объеме, 2 балла – признак проявлен в полном объеме).

Индивидуальный лист оценки содержит шкалу перевода баллов в пятибалльную систему.

8.1.1 Оценки **«отлично»** заслуживает выпускная квалификационная работа, в которой дано:

- всестороннее освещение выбранной темы в тесной взаимосвязи с практикой и современностью, а студент показал умение работать с основной литературой и нормативными документами;
- глубокое знание специальной литературы по рассматриваемой проблеме;
- самостоятельные суждения (или расчеты), имеющие принципиальное значение для разработки темы;
- аргументированные теоретические обобщения и изложение собственного мнения по рассмотренным вопросам;
- практические рекомендации по повышению эффективности и качества работы исследуемой структуры или объекта;
- высокий уровень оформления ВКР и её презентация при защите.

8.1.2 Оценки **«хорошо»** заслуживает выпускная квалификационная работа, которая отвечает основным требованиям. При этом обнаруживается, что студент обстоятельно владеет материалом, однако не на все вопросы дает исчерпывающие и аргументированные ответы.

8.1.3 Выпускная квалификационная работа оценивается на **«удовлетворительно»**, когда в ней в основном соблюдаются общие требования, предъявляемые к выпускной квалификационной работе. Автор работы владеет материалом, однако допустил существенные недочеты в оформлении и содержании. Его ответы на вопросы поверхностны, не отличаются глубиной и аргументированностью.

8.1.4 **«Неудовлетворительно»** оценивается выпускная квалификационная работа, которая:

- содержит грубые теоретические ошибки, поверхностную аргументацию по основным положениям темы;
- вместо теоретического освещения вопросов, подтвержденного анализом обработанного первичного материала, приводятся поверхностные описания фактов или примеров;
- не содержит практических выводов и рекомендаций;
- студент не знает содержания работы и не может дать ответы на поставленные вопросы.

8.2 В оценочном листе подсчитывается балл по всем показателям и суммарный балл, полученный студентом при прохождении Государственной итоговой аттестации. Баллы из дихотомической шкалы переводятся в пятибалльную шкалу по следующему принципу:

Процент результативности	Балл (отметка)	оценка	
88%-100%	19-21 баллов	5	отлично
74%-87%	16-18 баллов	4	хорошо
65%-73%	13-15 баллов	3	удовлетворительно
Менее 64%	Менее 13 баллов	2	неудовлетворительно



Итоговая оценка за прохождение государственной итоговой аттестации выставляется на основании индивидуальных оценочных листов, заполненных каждым членом ГЭК как среднее арифметическое баллов, выставленных каждым из них по пятибалльной шкале.

8.3 Заседания государственной экзаменационной комиссии протоколируются (приложение №3). В протоколе записываются: итоговая оценка ВКР, присуждение квалификации, примечания (особые мнения членов ГЭК).

Результаты аттестационных испытаний объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии. Решение государственной экзаменационной комиссии о присвоении квалификации, прошедшим итоговую государственную аттестацию, и выдаче соответствующего документа об образовании и о квалификации объявляется приказом директора техникума.

По результатам государственной итоговой аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами.

Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию техникума.

Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается образовательной организацией не более двух раз.



Приложение 1

**Примерные темы выпускных квалификационных работ для специальности
38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»**

1.	Товароведная характеристика, ассортимент и оценка маркировки охотничьих товаров
2.	Товароведная характеристика и организация продажи пряников и печенья в торговом предприятии
3.	Товароведная характеристика чая и оценка качества
4.	Товароведная характеристика, ассортимент и оценка качества парфюмерных товаров
5.	Товароведная характеристика текилы и оценка качества
6.	Товароведная характеристика и экспертиза качества пушно-меховых товаров
7.	Товароведная характеристика и экспертиза качества вин Крыма
8.	Товароведная характеристика, ассортимент и экспертиза качества корпусной мебели
9.	Анализ ассортимента и организация продажи соков и нектаров в торговом предприятии
10.	Товароведная характеристика, ассортимент и экспертиза качества хозяйственных товаров из пластмасс в супермаркете «Кировский»
11.	Товароведная характеристика и организация торговли мороженой рыбой
12.	Товароведная характеристика и ассортимент рыболовных товаров, оценка маркировки
13.	Товароведная характеристика, ассортимент и экспертиза качества трикотажных изделий
14.	Товароведная характеристика и экспертиза качества макаронных изделий
15.	Анализ ассортимента и организация продажи чая в торговом предприятии
16.	Товароведная характеристика ассортимента и качество парфюмерных товаров
17.	Товароведная характеристика и оценка качества икры рыб
18.	Анализ ассортимента и организация продажи рыбы и рыбных товаров в торговом предприятии
19.	Анализ ассортимента и организация продажи кисломолочных продуктов в торговом предприятии
20.	Товароведная характеристика и оценка маркировки детского питания
21.	Товароведная характеристика ювелирных женских украшений Т.Д. Голден парка
22.	Товароведная характеристика и организация продажи пушно-меховых товаров
23.	Товароведная характеристика и мерчендайзинг тортов и пирожных в супермаркете «Кировский»
24.	Товароведная характеристика и оценка маркировки тортов и пирожных
25.	Товароведная характеристика ассортимента бытовой техники для кухни
26.	Товароведная характеристика и оценка маркировки вин
27.	Анализ ассортимента и мерчендайзинг косметических товаров по уходу за полостью рта



28.	Товароведная характеристика ассортимента и качество телефонов сотовой связи
29.	Классификация и ассортимент кофе. Оценка качества
30.	Товароведная характеристика и нормативно-правовые требования при продаже деревянных игрушек
31.	Организация продажи и мерчендайзинг вареных колбас в супермаркете «Кировский»
32.	Товароведная характеристика ассортимента и организация продажи бытовой техники
33.	Товароведная характеристика ассортимента посуды из металлов и силикатов магазина «Кировский»
34.	Товароведная характеристика ассортимента и качество средств по уходу за волосами
35.	Товароведная характеристика ассортимента и организация продажи средств по уходу за волосами
36.	Товароведная характеристика и организация продажи вин Крыма
37.	Товароведная характеристика и мерчендайзинг вин
38.	Товароведная характеристика ассортимента и нормативно-правовые требования при продаже бытовой техники
39.	Товароведная характеристика и анализ ассортимента детского питания
40.	Товароведная характеристика и анализ ассортимента зеленого чая



Приложение 2

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «Екатеринбургский торгово-экономический техникум»**Индивидуальный лист оценки
выпускной квалификационной работы (дипломной работы)**

« ____ » _____ 2018г.

ФИО студента _____

Специальность 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»
группа _____

Тема дипломной работы _____

Профессиональный модуль	Профессиональная компетенция	Вид профессиональной деятельности освоен /не освоен
ПМ.01 Управление ассортиментом товаров	ПК 1.1. Выявлять потребность в товарах. ПК 1.2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции. ПК 1.3. Управлять товарными запасами и потоками. ПК 1.4. Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.	
ПМ.02 Проведение экспертизы и оценки качества товаров.	ПК 2.1. Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности. ПК 2.2. Организовывать и проводить оценку качества товаров. ПК 2.3. Выполнять задания эксперта более высокой квалификации при проведении товароведной экспертизы.	
ПМ.03 Организация работ в подразделении организации.	ПК 3.1. Участвовать в планировании основных показателей деятельности организации. ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива. ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. ПК 3.5. Оформлять учетно-отчетную документацию.	
ПМ.04 Выполнение работ по профессии продавец продовольственных товаров.	ПК 4.1. Принимать товары в соответствии с заявкой и накладной. ПК 4.2. Безопасно выкладывать товары на торговом оборудовании в соответствии с мерчандайзинговой программой и стандартом торгового предприятия. ПК 4.3. Обслуживать покупателей, соблюдая Закон РФ «О защите прав потребителей», правила торговли, стандарты обслуживания торгового предприятия. ПК 4.4. Участвовать в инвентаризации товаров в торговом предприятии.	



Общие компетенция	Оценочные показатели	Источники подтверждения освоения компетенций
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии	Рецензия
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с планированием, организацией, контролем работы исполнителей, корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы.	Отзыв руководителя Экзаменационные ведомости
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по работе с персоналом	Свидетельство об освоении профессионального модуля, предусматривающего освоение основной программы профессионального обучения по профессии рабочего
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; Использование различных источников, включая электронные и Интернет – ресурсы.	Портфолио (при наличии)
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.	Демонстрация умения анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий при выполнении профессиональных задач	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы; Своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов в профессиональной деятельности.	



Защита выпускной квалификационной работы

№п/п	Критерии	Максимальное количество баллов	Отметка о выполнении (для пунктов 3-21) 0-показатель отсутствует 1-проявился частично 2-проявился полностью
1	Оценка в отзыве руководителя дипломной работы	«5» - 3 балла «4» - 2 балла «3» - 1 балл	
2	Оценка рецензента дипломной работы	«5» - 3 балла «4» - 2 балла «3» - 1 балл	
3	Соответствие содержания работы поставленным цели и задачам	2	
4	Всестороннее освещение выбранной темы в тесной взаимосвязи с практикой и современностью	2	
5	Умение работать с нормативными документами, основной, дополнительной литературой и другими источниками информации; знание специальной литературы	1	
6	Владение профессиональной терминологией	1	
7	Наличие аргументированных выводов, практических рекомендаций по повышению эффективности и качества работы исследуемой структуры/ процесса/ объекта	2	
8	Соответствие презентации установленным требованиям	1	
9	Даны аргументированные ответы на вопросы комиссии	2	
10	Представлено портфолио (документы, подтверждающие участие в олимпиадах, конкурсах и мероприятиях различного уровня)	1	
11	Соответствие требованиям оформления (нормоконтроль)	2	
12	Выдержан установленный регламент времени публичного выступления	1	
	Итого	21	

Перевод фактической суммы баллов в оценку

Процент результативности	Балл (отметка)	оценка	
88%-100%	19-21 баллов	5	отлично
74%-87%	16-18 баллов	4	хорошо
65%-73%	13-15 баллов	3	удовлетворительно
Менее 64%	Менее 13 баллов	2	неудовлетворительно

Итоговая оценка _____ (_____)

Председатель ГЭК/член комиссии ГЭК _____ И.О.Фамилия
подпись



Приложение 3

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской
области «Екатеринбургский торгово-экономический техникум»

Протокол

«__» _____ 2018г.

№ _____

Екатеринбург

заседания Государственной экзаменационной комиссии по рассмотрению и защите выпускной
квалификационной работы, присвоению квалификации и выдаче диплома о среднем
профессиональном образовании

студента(ки) _____

группы _____

специальности 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров»

код и наименование специальности

Тема выпускной квалификационной работы

Присутствовали:

Председатель ГЭК		
Заместитель председателя ГЭК		
Члены ГЭК:		
Секретарь ГЭК		

Выпускная квалификационная работа выполнена под руководством

В Государственную экзаменационную комиссию представлены следующие материалы:

1. Текст дипломной работы на _____ страницах с приложениями.
2. Отзыв руководителя о выпускной квалификационной работе.
3. Рецензия на выпускную квалификационную работу.
4. Презентационные материалы.

После защита работы в форме публичного доклада о выполненной работе в течение _____
минут студенту были заданы следующие вопросы:



(краткое изложение сути вопроса(ов))

Общая характеристика ответов студента на вопросы и замечания, содержащиеся в рецензии,

Особые мнения членов ГЭК

(указываются мнения членов комиссии при их наличии)

Государственная экзаменационная комиссия ПОСТАНОВИЛА:

1. Признать, что студент выполнил и защитил выпускную квалификационную работу с оценкой

2. Присвоить

(Ф.И.О. студента)

квалификацию _____

(указать в соответствии с ФГОС СПО по специальности)

и выдать диплом о среднем профессиональном образовании _____.

(при необходимости указать «с отличием»)

Председатель ГЭК

подпись

Заместитель председателя ГЭК

подпись

Члены ГЭК:

подпись

Секретарь ГЭК

подпись

подпись

**Перечень источников, рекомендуемых для выполнения выпускной квалификационной работы**

1. Трудовой кодекс РФ в действующей редакции.
2. Гражданский Кодекс РФ часть 1 и 2 в действующей редакции.
3. Уголовный Кодекс РФ часть 1 и 2 в действующей редакции.
4. Кодекс РФ «Об административных правонарушениях» в действующей редакции.
5. Закон РФ «О защите прав потребителей» в действующей редакции.
6. Федеральный закон от 23.02.2013 N 15-ФЗ "Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» в действующей редакции.
7. Федеральный закон № 171 «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции» (в действующей редакции)
8. Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного и муниципального контроля (надзора)» в действующей редакции.
9. Федеральный закон «Об основах государственного регулирования торговой деятельности на территории Российской Федерации» от 28.12.2009г. № 381-ФЗ в действующей редакции.
10. Федеральный закон «О рекламе» от 22.02.2006г. в действующей редакции
11. Закон Российской Федерации «О розничных рынках и о внесении изменений в трудовой кодекс Российской Федерации» от 30.12.2006 г. № 271
12. Федеральный закон «О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации» от 24.07.2007 № 209-ФЗ
13. Закон Свердловской области «О развитии малого и среднего предпринимательства в Свердловской области» от 04.02.2008 №10-03
14. Концепция государственной политики поддержки и развития малого предпринимательства в Свердловской области на 2002-2020 годы, утвержденной постановлением Правительства Свердловской области от 03.10.2002 № 1262-ПП «О Концепции государственной политики поддержки и развития малого предпринимательства в Свердловской области на 2002-2020 годы».
15. Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27.12.2002 № 184-ФЗ в действующей редакции.
16. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ (в действующей редакции).
17. Федеральный Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 31.03.1999 (в действующей редакции).
18. Федеральный Закон «О ветеринарии» от 14.05.1993 № 4979/1-1(в



действующей редакции).

19. Федеральный закон «О стандартизации в РФ» от 29.06.2015г. № 162 – ФЗ.
20. Постановление Правительства РФ № 55 от 19.01.98 г. «Правила продажи отдельных видов товаров» в действующей редакции.
21. О маркировании товаров и продукции на территории РФ знаками соответствия, защищенными от подделок (Постановление Правительства РФ от 17 мая 1997г. № 601).
22. Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов. СанПиН 42-123-4117-86 М. Госкомсанэпиднадзора России
23. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продукции. Приказ Минздрава РФ от 15.08.2001 № 325.
24. Об установлении цен, не ниже которых осуществляется закупка (за исключением импорта), поставки (за исключением экспорта) и розничная продажа алкогольной продукции крепостью свыше 28 процентов, приказ № 409 от 25.12.2014г.
25. Санитарные правила для предприятий продовольственной торговли, 2015г.
26. ГОСТ Р 51303-2013 «Торговля. Термины и определения»
27. ГОСТ Р 51773-2009 «Услуги торговли. Классификация предприятий торговли»
28. ГОСТ Р 51304-2009 «Услуги торговли. Общие требования»
29. ГОСТ Р 51305-2009 «Торговля. Требования к персоналу»
30. ГОСТ Р 56246-2014 «Услуги торговли. Услуги розничных рынков»
31. Инструкция о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству, утвержденной Постановлением Госарбитража при СМ СССР от 15.06.1965г. №П-6;
32. Инструкция о порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству, утвержденной Постановлением Госарбитража при СМ СССР от 25.04.1966г. №П-7;
33. Единый перечень продукции, в отношении которой устанавливаются обязательные требования в рамках Таможенного союза, утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 28.01.2011г. № 526
34. ТР ТС 021\2011 «О безопасности пищевой продукции»
35. ТР ТС 005\2011 «О безопасности упаковки»
36. ТР ТС 022\2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
37. ТР ТС 006/2011 «О безопасности пиротехнических изделий»
38. ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»
39. ТР ТС 008/2011 «О безопасности игрушек»
40. ТР ТС 009/2011 «О безопасности парфюмерно-косметической продукции»



41. ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна»
42. ТР ТС 017/2011 «О безопасности продукции легкой промышленности»
43. ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
44. ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»
45. ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»
46. ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»
47. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
48. ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
49. ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
50. ТР ТС 035/2014 «Технический регламент на табачную продукцию»
51. СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
52. ГОСТ 33491-2015 «Продукты кисломолочные, обогащенные бифидобактериями бифидум. Технические условия»
53. ГОСТ Р 56827-2015 «Грибы шампиньоны свежие культивируемые. Технические условия»
54. ГОСТ Р 56579-2015 «Полуфабрикаты мясосодержащие рубленые для детского питания. Технические условия»
55. ГОСТ 33633-2015 «Масло сливочное для детского питания. Технические условия»
56. ГОСТ Р 56581-2015 «Консервы мясорастительные кусковые для детского питания. Технические условия»
57. ГОСТ 33631-2015 «Сыры для детского питания. Технические условия»
58. ГОСТ 28589-2014 «Консервы мясные. Мясо птицы в собственном соку. Технические условия»
59. ГОСТ 32883-2014 «Зеленные культуры овощные свежие для промышленной переработки. Технические условия»
60. ГОСТ 32856-2014 «Укроп свежий. Технические условия»
61. ГОСТ 32920-2014 «Продукция соковая. Соки и нектары для питания детей раннего и среднего возраста. Общие технические условия»
62. ГОСТ 33102-2014 «Продукция мясной промышленности. Классификация»
63. ГОСТ 14031-2014 «Вафли. Общие технические условия»
64. ГОСТ 32786-2014 «Виноград столовый свежий. Технические условия»
65. ГОСТ Р 52647-2006 «Свекла сахарная. Технические условия»
66. ГОСТ 26313-2014 «Продукты переработки фруктов и овощей. Правила приемки и методы отбора проб»
67. ГОСТ 32899-2014 «Масло сливочное с вкусовыми компонентами. Технические условия»
68. ГОСТ 31667-2012 «Варенец. Технические условия»



69. ГОСТ 31702-2013 «Айран. Технические условия»
70. ГОСТ 32901-2014 «Молоко и продукты переработки молока. Методы микробиологического анализа»
71. ГОСТ 31703-2012 «Консервы молокосодержащие сгущенные с сахаром. Технические условия»
72. ГОСТ 31680-2012 «Масса творожная. Особая. Технические условия»
73. ГОСТ 5441-2014 «Изделия кондитерские пастильные. Общие технические условия»
74. ГОСТ 15810-2014 «Изделия кондитерские. Пряничные. Общие технические условия»
75. ГОСТ 6442-2014 «Мармелад. Общие технические условия»
76. ГОСТ 24901-2014 «Печенье. Общие технические условия»
77. ГОСТ 108-2014 «Какао-порошок. Технические условия»
78. ГОСТ 4570-2014 «Конфеты. Общие технические условия»
79. ГОСТ 32099-2013 «Повидло. Общие технические условия»
80. ГОСТ 31802-2012 «Изделия колбасные вареные мясные для детского питания. Общие технические условия»
81. ГОСТ 31799-2012 «Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия»
82. ГОСТ 31779-2012 «Колбасы полукопченые для детского питания. Технические условия»
83. ГОСТ Р 52697-2006 «Полуфабрикаты хлебобулочные замороженные и охлажденные. Общие технические условия».
84. ГОСТ 31750-2012 «Изделия макаронные. Методы идентификации»
85. ГОСТ 31808-2012 «Полуфабрикат макаронных изделий. Общие технические условия»
86. ГОСТ 31752-2012 «Изделия хлебобулочные в упаковке. Технические условия»
87. ГОСТ 32124-2013 «Изделия хлебобулочные бараночные. Общие технические условия»
88. ГОСТ Р 32156-2013 «Консервы из лососевых тихоокеанских рыб натуральные с добавлением масла. Технические условия»
89. ГОСТ Р 30363-2013 «Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия»
- ГОСТ Р 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия»
90. ГОСТ Р 31760-2012 «Масло соевое. Технические условия»
91. ГОСТ Р 31759-2012 «Масло рапсовое. Технические условия»
92. ГОСТ 55290-2012 «Крупа гречневая. Технические условия»
93. ГОСТ Р 32159-2013 «Крахмал кукурузный. Общие технические условия»
94. ГОСТ Р 31743-2012 «Изделия макаронные. Общие технические условия»
95. ГОСТ Р 32285-2013 «Свекла столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети»
96. ГОСТ Р 32286-2013 «Сливы, реализуемые в розничной торговле. Технические условия»



97. ГОСТ Р 31713-2012 «Консервы. Огурцы, кабачки, патиссоны с зеленью в заливке. Технические условия»
98. ГОСТ Р 31712-2012 «Джемы. Общие технические условия»
99. ГОСТ Р 32065-2013 «Овощи сушеные. Общие технические условия»
100. ГОСТ Р 32100-2013 «Консервы. Соки, нектары и сокодерждающие напитки овощные и овощефруктовые. Технические условия»
101. ГОСТ Р ГОСТ 31721-2012 «Шоколад. Общие технические условия»
102. ГОСТ Р 31690-2013 «Сыры плавленые. Общие технические условия»
103. ГОСТ Р 31534-2012 «Творог зерненный. Технические условия»
104. ГОСТ 31800-2012 «Консервы мясорастительные для питания детей раннего возраста. Технические условия»
105. ГОСТ 32287-2013 «Ядра орехов лещины. Технические условия»
106. ГОСТ 31805-2012 «Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия»
107. ГОСТ 31780-2012 «Колбасы вареные из конины. Технические условия»
108. ГОСТ Р 31498-2012 «Изделия колбасные вареные для детского питания. Технические условия»
109. ГОСТ Р 31699-2012 «Пшеница и пшеничная мука. Определение содержания клейковины. Часть 1. Ручной метод»
110. ГОСТ Р 32097-2013 «Уксысы из пищевого сырья. Общие технические условия»
111. ГОСТ Р 31766-2012 «Меды монофлорные. Технические условия»
112. ГОСТ Р 31755-2012 «Соусы на основе растительных масел. Общие технические условия»
113. ГОСТ 7975-2013 «Тыква продовольственная свежая. Технические условия»
114. ГОСТ 31450-2013. "Молоко питьевое. Технические условия"
115. ГОСТ 31456-2013. "Простокваша. Технические условия"
116. ГОСТ 31449-2013. "Молоко коровье сырое. Технические условия"
117. ГОСТ 31690-2013. "Сыры плавленые. Общие технические условия"
118. ГОСТ 1129-2013. "Масло подсолнечное. Технические условия"
119. ГОСТ Р 55445-2013. "Мясо. Говядина высококачественная. Технические условия"
120. ГОСТ Р 55499-2013. "Продукты из мяса птицы. Общие технические условия"
121. ГОСТ 32125-2013. "Консервы мясные. Мясо тушеное. Технические условия"
122. ГОСТ Р 55455-2013. "Колбасы варено-копченые. Технические условия"
123. ГОСТ 6292-93 «Крупа рисовая. Технические условия»
124. ГОСТ 3034-75 «Крупа овсяная. Технические условия»
125. ГОСТ 6002-69 «Крупа кукурузная. Технические условия»
126. ГОСТ 2077-84 «Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Общие технические условия»
127. ГОСТ 27842-88 «Хлеб из пшеничной муки. Технические условия»
128. ГОСТ 27844-88 «Изделия булочные. Технические условия»
129. ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»



130. ГОСТ Р 51808-2013 «Картофель свежий продовольственный, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия»
131. ГОСТ Р 51809-2001 «Капуста белокочанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия»
132. ГОСТ Р 51783-2001 «Лук репчатый свежий, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия»
133. ГОСТ 27819-88 «Яблоки свежие. Хранение в холодильных камерах»
134. ГОСТ 16270-70 «Яблоки свежие ранних сроков созревания. Технические условия»
135. ГОСТ 21714-76 «Груши ранних сроков созревания. Технические условия»
136. ГОСТ 21713-76 «Груши поздних сроков созревания. Технические условия»
137. ГОСТ 21921-76 «Вишня свежая. Технические условия»
138. ГОСТ 6882-88 «Виноград сушеный. Технические условия»
139. ГОСТ Р 53956-2010 «Фрукты быстрозамороженные. Технические условия»
140. ГОСТ 31896-2012 «Сахар жидкий. Технические условия»
141. ГОСТ 28188-2014 «Напитки безалкогольные. Общие технические условия»
142. ГОСТ Р 52835-2007 «Вина плодовые специальные и виноматериалы плодовые специальные. Общие технические условия»
143. ГОСТ 32573-2013 «Чай черный байховый фасованный. Общие технические условия»
144. ГОСТ 1939-90 «Чай зеленый байховый фасованный. Технические условия»
145. ГОСТ 26907-86 «Сахар. Условия длительного хранения»
146. ГОСТ 8808-2000 «Масло кукурузное. Технические условия»
147. ГОСТ Р 52054-2003 «Молоко натуральное коровье – сырье. Технические условия»
148. ГОСТ Р 31451-2013 «Сливки питьевые. Технические условия»
149. ГОСТ 31452-2012 «Сметана. Технические условия»
150. ГОСТ 31453-2013 «Творог. Технические условия»
151. ГОСТ Р 52686-2006 «Сыры. Общие технические условия»
152. ГОСТ 31797-2012 «Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия»
153. ГОСТ Р 54315-2011 «Крупный рогатый скот для уоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия»
154. ГОСТ 31476-2012 «Свиньи для уоя. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия»
155. ГОСТ Р 52843-2007 «Овцы и козы для уоя. Баранина, ягнятина и козлятина в тушах. Технические условия»
156. ГОСТ 31778-2012 «Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия»
157. ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия»
158. ГОСТ 31473-2012 «Мясо индеек (тушки и их части). Общие технические условия»
159. ГОСТ 31501-2012 «Колбасы жареные. Технические условия»
160. ГОСТ Р 52196-2011 «Изделия колбасные вареные. Технические условия»
161. ГОСТ 31785-2012 «Колбасы полукопченые. Технические условия»



162. ГОСТ Р 55456-2013 «Колбасы сырокопченые. Технические условия»
163. ГОСТ 31790-2012 «Продукты из свинины вареные. Технические условия»
164. ГОСТ Р 54043-2010 «Продукты из свинины копчено-вареные. Технические условия»
165. ГОСТ 32951-2014 «Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Технические условия»
166. ГОСТ 31499-2012 «Консервы мясные фаршевые. Технические условия»
167. ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия»
168. ГОСТ 31655-2012 «Яйца пищевые (индюшиные, цесариные, перепелиные, страусиные). Технические условия»
169. ГОСТ 30363-2013 «Продукты яичные жидкие и сухие пищевые. Технические условия»
170. ГОСТ 24896-2013 «Рыба живая. Технические условия»
171. ГОСТ 32004-2012 «Рыба мелкая охлажденная. Технические условия»
172. ГОСТ 32366-2013 «Рыба мороженая. Технические условия»
173. ГОСТ Р 51494-99 «Филе из океанических и морских рыб мороженое. Технические условия»
174. ГОСТ 815-2004 «Сельди соленые. Технические условия»
175. ГОСТ 1084-88 «Сельди и сардина тихоокеанская пряного посола и маринованные. Технические условия»
176. ГОСТ 7448-2006 «Рыба соленая. Технические условия»
177. ГОСТ 7449-96 «Рыбы лососевые соленые. Технические условия»
178. ГОСТ 13686-68 «Кета семужного посола. Технические условия»
179. ГОСТ 16079-2002 «Рыбы сиговые соленые. Технические условия»
180. ГОСТ 16080-2002 «Лососи дальневосточные соленые. Технические условия»
181. ГОСТ 18222-88 «Сардины пряного посола. Технические условия»
182. ГОСТ 18223-2013 «Скумбрия и ставрида пряного посола. Технические условия»
183. ГОСТ 28698-90 «Рыба мелкая соленая. Общие технические условия»
184. ГОСТ Р 51025-97 «Тугун, ряпушка и пелядь пряного посола (бочковые). Технические условия»
185. ГОСТ 1551-93 «Рыба вяленая. Технические условия»
186. ГОСТ 23600-79 «Концентраты пищевые. Супы сухие с рыбой и морепродуктами. Технические условия»
187. ГОСТ 11298-2002 «Рыбы лососевые и сиговые холодного копчения. Технические условия»
188. ГОСТ 813-2002 «Сельди и сардина тихоокеанская холодного копчения. Технические условия»
189. ГОСТ 6052-2004 «Икра зернистая осетровых рыб пастеризованная. Технические условия»
190. ГОСТ 7386-2013 «Икра паюсная осетровых рыб. Технические условия»
191. ГОСТ 7442-2002 «Икра зернистая осетровых рыб. Технические условия»
192. ГОСТ Р 53851-2010 «Икра ястычная осетровых рыб. Технические условия»
193. ГОСТ 1629-97 «Икра лососевая зернистая бочковая. Технические условия»



194. ГОСТ 18173-2004 «Икра лососевая зернистая баночная. Технические условия»
195. ГОСТ Р 53957-2010 «Икра лососевая зернистая пастеризованная. Технические условия»
196. ГОСТ 32156-2013 «Рагу из дальневосточных рыб натуральное. Технические условия»
197. ГОСТ 13865-2000 «Консервы рыбные натуральные с добавлением масла. Технические условия»
198. ГОСТ 13272-2009 «Консервы из печени рыб. Технические условия»
199. ГОСТ 7455-2013 «Консервы рыбные. Рыба в желе. Технические условия»
200. ГОСТ 7452-2014 «Консервы из рыбы натуральные. Технические условия»
201. ГОСТ 7454-2007 «Консервы из бланшированной, подсушенной или подвяленной рыбы в масле. Технические условия»
202. ГОСТ 12028-2014 «Консервы из мелких сельдевых рыб в масле. Технические условия»
203. ГОСТ 10119-2007 «Консервы из сардин атлантических и тихоокеанских в масле. Технические условия»
204. ГОСТ Р 51490-99 «Консервы из сардин и аналогичных видов рыб в масле. Технические условия»
205. ГОСТ 280-2009 «Консервы из копченой рыбы. Шпроты в масле. Технические условия»
206. ГОСТ 7144-2006 «Консервы из копченой рыбы в масле. Технические условия»
207. ГОСТ 6065-2012 «Консервы из обжаренной рыбы в масле. Технические условия»
208. ГОСТ 16978-99 «Консервы рыбные в томатном соусе. Технические условия»
209. ГОСТ 16676-71 «Консервы рыбные. Уха и супы. Технические условия»
210. ГОСТ 29275-92 «Консервы рыбные в соусах диетические. Технические условия»
211. ГОСТ 19341-73 «Консервы рыбные. Печень рыб с растительными добавками. Технические условия»
212. ГОСТ 10531-2013 «Консервы из обжаренной рыбы в маринаде. Технические условия»
213. ГОСТ 25856-97 «Консервы рыбо-растительные в бульоне, заливках, маринаде и различных соусах. Технические условия»
214. ГОСТ 12161-2006 «Консервы рыбо-растительные в томатном соусе. Технические условия»
215. ГОСТ 12250-88 «Консервы рыбо-растительные в масле. Технические условия»
216. ГОСТ 12292-2000 «Консервы рыбные с растительными гарнирами. Технические условия»
217. ГОСТ 7457-2007 «Консервы-паштеты из рыбы. Технические условия»
218. ГОСТ 3945-78 «Пресервы рыбные. Рыбапряного посола. Технические условия»
219. ГОСТ 7453-86 «Пресервы из разделанной рыбы. Технические условия»



220. ГОСТ 9862-90 «Пресервы рыбные. Сельдь специального посола. Технические условия»
221. ГОСТ 10979-2009 «Пресервы из сайры специального посола. Технические условия»
222. ГОСТ 19588-2006 «Пресервы из рыбы специального посола. Технические условия»
223. ГОСТ 20056-2013 «Пресервы из океанической рыбы специального посола. Технические условия»
224. ГОСТ 20414-2011 «Кальмар и каракатица мороженые. Технические условия»
225. ГОСТ 20845-2002 «Креветки мороженые. Технические условия»
226. ГОСТ 24645-81 «Паста белковая мороженая «Океан». Технические условия»
227. ГОСТ 30314-2006 «Филе морского гребешка мороженое. Технические условия»
228. ГОСТ Р 51495-99 «Кальмар мороженный. Технические условия»
229. ГОСТ Р 51496-99 «Креветки сырые, бланшированные и вареные мороженые. Технические условия»
230. ГОСТ 32119-2013 Изделия для новорожденных и детей ясельной группы
Общие технические условия
231. ГОСТ Р ИСО 3635-99 Одежда. Размеры. Определения, обозначения и требования к измерению
232. ГОСТ 10581-91 Изделия швейные. Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение
233. ГОСТ 25295-2003. Одежда верхняя пальтово-костюмного ассортимента.
Общие технические условия
234. ГОСТ 31409-2009 Изделия трикотажные верхние для женщин и девочек.
Общие технические условия
235. ГОСТ 1115-81 Изделия трикотажные верхние. Определение сортности
236. ГОСТ 31408-2009 Изделия трикотажные бельевые для мужчин и мальчиков. Общие технические условия
237. ГОСТ 30407-96 Посуда и декоративные изделия из стекла. Общие технические условия
- ГОСТ Р 50962-96 Посуда и изделия хозяйственного назначения из пластмасс. Общие технические условия
- ГОСТ Р 52223-2004 Посуда стальная эмалированная с противопригорающим покрытием. Технические условия
238. ГОСТ 24788-2001 Посуда хозяйственная стальная эмалированная. Общие технические условия.
239. ГОСТ Р 54155-2010 Посуда стальная эмалированная для детей и подростков. Технические условия
240. ГОСТ Р 53197-2008. Ювелирные изделия. Пробы сплавов на основе драгоценных металлов
241. ГОСТ Р 52913 – 2008 БРИЛЛИАНТЫ Классификация Технические требования
242. СТО 45866412 -16 – 2014 Драгоценные камни. Термины и определения



243. ГОСТ 23251-83 «ОБУВЬ. Термины и определения»
244. ГОСТ 25506-82 «ПОЛОТНА ТЕКСТИЛЬНЫЕ термины и
произведения пороков»
245. ГОСТ 51578-2000 «ИЗДЕЛИЯ ПАРФЮМЕРНЫЕ ЖИДКИЕ Общие
технические условия»
246. ГОСТ 204000-81 «ПРОДУКЦИЯ МЕБЕЛЬНОГО ПРОИЗВОДСТВА
Термины и определения»
247. ГОСТ 24315-80 «ПОСУДА И ДЕКОРАТИВНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ
СТЕКЛА Термины и определения видов стекол, Способов выработки и
декорирования»
248. ГОСТ 2140-81 «ВИДИМЫЕ ПОРОКИ ДРЕВЕСИНЫ.
КЛАССИФИКАЦИЯ, ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ. СПОСОБЫ ИЗМЕРЕНИЯ»
249. ГОСТ 8051-83 «МАШИНЫ СТИРАЛЬНЫЕ БЫТОВЫЕ Общие
технические условия»
250. ГОСТ 24303-80 «ПОСУДА ХОЗЯЙСТВЕННАЯ ЧУГУННАЯ
ЭМАЛИРОВАННАЯ Общие технические условия»
251. ГОСТ 24308-80 «ПОСУДА ИЗ МЕЛЬХИОРА, НЕЙЗИЛЬБЕРА,
ЛАТУНИ С ХРОМОВЫМ ИЛИ НИКЕЛЕВЫМ ПОКРЫТИЕМ Общие технические
условия»
252. ГОСТ 24788-2001 «ПОСУДА ХОЗЯЙСТВЕННАЯ СТАЛЬНАЯ
ЭМАЛИРОВАННАЯ Общие технические условия»
253. ГОСТ 27002-86 «ПОСУДА ИЗ КОРРОЗИЙНО-СТОЙКОЙ СТАЛИ.
Общие технические условия»
254. ГОСТ 28303-89 «ИЗДЕЛИЯ ПАРФЮМЕРНО-КОСМЕТИЧЕСКОЕ
Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение»
255. ГОСТ 28389-89 «ИЗДЕЛИЯ ФАРФОРОВЫЕ ФАЯНСОВЫЕ.
Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение»
256. ГОСТ 28390-89 «ИЗДЕЛИЯ ФАРФОРОВЫЕ Технические условия»
257. ГОСТ 30649-99 «СПЛАВЫ НА ОСНОВЕ БЛАГОРОДНЫХ
МЕТАЛЛОВ ЮВЕЛИРНЫЕ Марки»
258. ГОСТ Р 51391-99 «Изделия парфюмерно-косметические
ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЯ Общие требования»
259. ГОСТ Р 51578-2000 «ИЗДЕЛИЯ ПАРФЮМЕРНЫЕ ЖИДКИЕ Общие
технические условия»
260. ГОСТ Р 52343-2005 «КРЕМЫ КОСМЕТИЧЕСКИЕ Общие
технические условия»
261. ГОСТ 26166-84 «ОБУВЬ ПОВСЕДНЕВНАЯ ИЗ СИНТЕТИЧЕСКИХ И
ИСКУССТВЕННЫХ КОЖ Технические условия»
262. Ботов М.И., Елхина В.Д., Голованова О.М. Тепловое и механическое
оборудование предприятий торговли и общественного питания, М.: Академия,
2006



263. Бурашников Ю.И., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле, М.: Академия, 2003
264. Дашков Л.П., Памбухчиянц В.К. Организация, технология и проектирование торговых предприятий, М.: Дашков и К, 2016
265. Докторов А.В., Митрофанова Т.И., Мышкина О.Е. Охрана труда в сфере общественного питания, М.: Альфа-М, ИНФРА –М, 2008
266. Ефремова О.С. Охрана труда от А до Я, М.: Альфа-пресс, 2008
267. Никитченко Л.И. Контрольно-кассовые машины, М.: Академия, 2008
268. Памбухчиянц О.В. Организация коммерческой деятельности, М.: Дашков и К, 2014
269. Сайткулова Н.Н. Техническое оснащение торговых организаций М.: Деловая литература, 2005
270. Снегирева В.В. Розничный магазин, М.: Питер, 2015
271. Улейский Н.Т., Улейская Р.И. Оборудование торговых предприятий Ростов н/Д, Феникс, 2001
272. Щербакова Л.М., Шевелев В.В. Охрана труда в торговле и общественном питании, М.: Деловая литература, 2014
273. Щеглов Н.Г., Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли М.: Деловая литература, 2001
274. Л.Г. Елисеева Товароведение и экспертиза продовольственных товаров, М.: МЦФР, 2013
275. В.А. Тимофеева Товароведение продовольственных товаров, М.: Феникс ОАО Московские учебники, 2005
276. Справочник по товароведению продовольственных товаров, М.: Колос, 2003
277. В.И. Теплов, В.А. Панасенко Товароведение и экспертиза животноводческого сырья, М.: 2006
278. Т.Г. Родина Товароведение и экспертиза рыбных товаров и морепродуктов, М.: Академия, 2007
279. В.В. Шевченко Товароведение и экспертиза качества рыбы и рыбных товаров, М.: Питер, 2015
280. В.М. Поздняковский Экспертиза рыбы, рыбопродуктов, нерыбных объектов водного промысла, качество и безопасность, Новосибирск, 2005
281. В.В. Шевченко Товароведение и экспертиза потребительских товаров, М.: Инфра, 2014
282. Л.В. Карташова, М.А. Николаева, Е.Н. Печникова Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения, М.: 2009
283. М.С. Михайлова Товароведение вкусовых товаров для официантов и барменов, Ростов на/Д, 2009
284. И.П. Чупурной Товароведение и экспертиза кондитерских товаров, М.:, 2012



285. М.Н. Елисеева, В.Н. Поздняковский Товароведение и экспертиза вкусовых товаров, М.: Академия, 2013

286. В.А. Герасимова Товароведение и экспертиза вкусовых товаров, М.: 2008

287. С.М. Малютинкова Товароведение и экспертиза кондитерских товаров, М.: Питер, 2007

288. М.А. Николаева, М.А. Положишникова Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров, М.: Инфра, 2009

289. В.Я. Горфинкель, В.А. Швандара, Товароведная экспертиза. Стандартизация, М.: Юнити, 2006

290. Л.Ф. Шепелев Товароведение, экспертиза продовольственных товаров, Ростов на Д, Феникс, 2013

291. Ю.Н. Еремин, Н.В. Федоров Контроль качества и безопасности питания населения, Екатеринбург, 2006

292. Интернет – ресурсы.



Лист регистрации ознакомления
с Программой государственной итоговой аттестации выпускников
по образовательной программе среднего профессионального образования
подготовки специалистов среднего звена 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества
потребительских товаров» на 2018 год

Группа 2-3Тв

№	Фамилия, Имя, Отчество студента	Подпись студентов
1.	Акпаев Евгений Анатольевич	
2.	Андреева Александра Алексеевна	
3.	Баукина Екатерина Юрьевна	
4.	Викулова Светлана Александровна	
5.	Гончарук Анна Анатольевна	
6.	Змитрович Арина Леонидовна	
7.	Исмагилова Илюса Инсафовна	
8.	Карпова Ирина Николаевна	
9.	Козионова Елизавета Андреевна	
10.	Козманова Ирина Константиновна	
11.	Микишкин Георгий Вадимович	
12.	Мугинов Ильдар Ильгамович	
13.	Павловская Анастасия Алексеевна	
14.	Сафонова Дарья Алишеровна	
15.	Ситникова Дарья Дмитриевна	
16.	Смирнов Вячеслав Андреевич	
17.	Стрелкова Мария Валерьевна	
18.	Федина Ирина Сергеевна	
19.	Валинуров Владислав Олегович	



20.	Ходыкина Алина Эдуардовна	
21.	Зеров Игорь Андреевич	
22.	Шмалько Валерия Владимировна	
23.	Якубова Александра Сергеевна	
24.	Ямшинина Екатерина Владимировна	
25.	Налимов Станислав Алексеевич	



Лист регистрации ознакомления
с Программой государственной итоговой аттестации выпускников
по образовательной программе среднего профессионального образования
подготовки специалистов среднего звена 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества
потребительских товаров» на 2018 год

Группа ЗТв(11)

№	Фамилия, Имя, Отчество студента	Подпись студентов
1.	Данилова Екатерина Владимировна	
2.	Ильиных Нина Анатольевна	
3.	Краснова Анна Сергеевна	
4.	Макарова Юлия Александровна	
5.	Мартыненко Оксана Алексеевна	
6.	Некрасова Ксения Сергеевна	
7.	Свалова Елена Сергеевна	
8.	Сергиевич Светлана Алексеевна	
9.	Стасевич Елена Ивановна	
10.	Чапурина Нелли Павловна	
11.	Ямпольская Елена Анатольевна	