

**Частное профессиональное образовательное учреждение
Социально-технологический техникум**

Утвержден приказом
директора техникума
от «__14__» __09__ 2023
№__3__
Регистрационный № __200__

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
ВЫПУСКНИКОВ**
по специальности *38.02.08 Торговое дело*

на 2024 год

В.Салда 2024

Программа Государственной итоговой аттестации выпускников ЧПОУ Социально - технологический техникум по специальности 38.02.08 Торговое дело(базовая подготовка) , формы ее проведения, требования к квалификации выпускников и требования к выпускным квалификационным работам разработаны в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности

Программа ГИА рассмотрена на заседании Методического совета,
протокол от «_14_» _____09_____ 2023 г № __1_.

Программа ГИА обсуждена на расширенном педагогическом совете в присутствии председателя ГЭК
протокол от «14 __» ____09_____ 2023 г. № 1

Частное профессиональное образовательное учреждение
СОЦИАЛЬНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

ОПОП по программе подготовки специалистов среднего звена

38.02.08 Торговое дело

(код, наименование специальности)

Квалификация Специалист торгового дела

Начало обучения 2023 год

Название предприятия (организации)

Общество с ограниченной ответственностью «Контраст»

Согласовано:

Директор:



Соловьев Анатолий Владимирович



Дата 14.09.2023

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Программа Государственной итоговой аттестации выпускников ЧПОУ Социально-технологический техникум (далее техникум) разработана в соответствии с требованиями:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности

Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 16 августа 2013 г. N 968 г. Москва "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" с изменениями;

Порядком проведения Государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования техникума.

Обеспечение проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования осуществляется образовательными организациями.

Образовательные организации используют необходимые для организации образовательной деятельности средства при проведении государственной итоговой аттестации студентов.

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

. Лица, осваивающие образовательную программу среднего профессионального образования в форме самообразования либо обучавшиеся по не имеющей государственной аккредитации образовательной программе среднего профессионального образования, вправе пройти экстерном государственную итоговую аттестацию в образовательной организации, осуществляющей образовательную деятельность по имеющей государственную аккредитацию образовательной программе среднего профессионального образования.

Настоящая программа определяет совокупность требований к Государственной итоговой аттестации:

- формы проведения Государственной итоговой аттестации;
- квалификационные требования к уровню подготовки выпускников
- требования к выпускным квалификационным работам;
- объем времени на подготовку и проведение Государственной итоговой аттестации;
- этапы подготовки и процедуру проведения Государственной итоговой аттестации;
- сроки проведения Государственной итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня и качества знаний выпускника;
- список рекомендованных тем выпускных квалификационных работ.

Целью государственной итоговой аттестации является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, сформированности общих и профессиональных компетенций в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности

Предметом государственной итоговой аттестации выпускника по Программе подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) на основе ФГОС СПО по специальности является оценка качества подготовки выпускников, которая осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

В соответствии с требованиями Федерального государственного стандарта специальности Государственная итоговая аттестация проводится в виде подготовки и устной защиты выпускной квалификационной работы (ВКР) на заседании Государственной экзаменационной комиссии (ГЭК). Цель защиты ВКР - установление соответствия результатов освоения студентами образовательных программ СПО соответствующим требованиям ФГОС СПО.

Программа государственной итоговой аттестации ежегодно обновляется и утверждается директором техникума после обсуждения на заседании педагогического совета с участием председателя государственной экзаменационной комиссии . Программа ГИА доводится до студентов не менее, чем за 6 месяцев до защиты.

На подготовку выпускной квалификационной работы отводится 4 недели после окончания практики и 2 недели на защиту (работа ГЭК) .

1. ФОРМЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Формой государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования является:

защита выпускной квалификационной работы;

Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Выпускная квалификационная работа выполняется в следующем виде:

дипломная работа (дипломный проект) - для выпускников, осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена.

Темы выпускных квалификационных работ определяются образовательной организацией. Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

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

Закрепление за студентами тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом образовательной организации.

Государственная итоговая аттестация выпускников не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

1. КВАЛИФИКАЦИОННЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ ВЫПУСКНИКОВ

Программа государственной итоговой аттестации (далее программа ГИА) – является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД) специальности:

Направленность товароведение

ВД.01 Организация и осуществление торговой деятельности

ВД.02 Товароведение и организация экспертизы качества потребительских товаров (по выбору)

ВД.03 Организация и осуществление предпринимательской деятельности в сфере торговли (по выбору)

ВД.04 осуществление продаж автотранспортных средств, космических продуктов, услуг и технологий и координация работы с клиентами (по выбору)

Специалист торгового дела должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность (по базовой подготовке):

понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней

устойчивый интерес;

осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

Работа над вторым разделом должна позволить руководителю оценить уровень развития следующих общих компетенций:

организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;

принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;

владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий

ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

Товаровед -эксперт должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности (по базовой подготовке):

Код и наименование вида деятельности	Код и наименование профессионального модуля, в рамках которого осваивается ВД	Перечень оцениваемых ПК
В соответствии с ФГОС СПО		
Направленность товароведение		
ВД.01 Организация и осуществление торговой деятельности	ПМ. 01 Организация и осуществление торговой деятельности	ПК. 1.1. Проводить сбор и анализ информации о потребностях субъектов рынка на товары и услуги, в том числе с использованием цифровых и информационных технологий; ПК. 1.2. Устанавливать хозяйственные связи с поставщиками и потребителями товаров и услуг, ПК. 1.3. Осуществлять подготовку, оформление и проверку закупочной документации, в том числе с использованием электронного документооборота и сквозных цифровых технологий; ПК. 1.4. Осуществлять подготовку к заключению внешнеторгового контракта и его документальное сопровождение; ПК. 1.5. Осуществлять контроль исполнения обязательств по внешнеторговому контракту; ПК. 1.6. Организовывать выполнение торгово-технологических процессов, в том числе с применением цифровых технологий.

ВД.02 Товароведение и организация экспертизы качества потребительских товаров (по выбору)	ПМ.02 Товароведение и организация экспертизы качества потребительских товаров	ПК. 2.1. Осуществлять кодирование товаров, в том числе с применением цифровых технологий.
		ПК. 2.2. Идентифицировать ассортиментную принадлежность потребительских товаров.
		ПК 2.3. Создавать условия для сохранности количественных и качественных характеристик товара на разных этапах товародвижения товаров.
		ПК 2.4. Выполнять операции по оценке качества и организации экспертизы потребительских товаров, в том числе с использованием искусственного интеллекта и сквозных цифровых технологий.
		ПК 2.5. Осуществлять управление ассортиментом товаров, в том числе с применением коммуникативных возможностей искусственного интеллекта;
ВД.03 Организация и осуществление предпринимательской деятельности в сфере торговли (по выбору)	ПМ. 03 Осуществление продаж потребительских товаров и координация работы с клиентами	ПК 3.1. Проводить маркетинговые исследования с использованием инструментов комплекса маркетинга.
		ПК 3.2. Разрабатывать предложения по улучшению системы продвижения товаров (услуг) организации.
		ПК 3.3. Проводить сбор, мониторинг и систематизацию ценовых показателей товаров, в том числе с использованием информационных интеллектуальных технологий.
		ПК 3.4 Устанавливать конкурентные преимущества товара на внутреннем и

		внешних рынках.
		ПК 3.5. Разрабатывать бизнес-план и финансовую модель деятельности предпринимательской единицы, в том числе с применением программных продуктов.
		ПК 3.6. Рассчитывать показатели эффективности предпринимательской деятельности, в том числе с применением программных продуктов.
		ПК 3.7. Определять мероприятия по повышению
		ПК 3.8. Собирать информацию о бизнес-проблемах и определять риски предпринимательской единицы.

		<p>эффективное взаимодействие с клиентами в процессе оказания услуги продажи и (или) выкупа товаров, в том числе с использованием специализированных</p>
<p>ВД.04 осуществление продаж автотранспортных средств, космических продуктов, услуг и технологий и координация работы с клиентами (по выбору)</p>	<p>ПМ. 04 Осуществление продаж автотранспортных средств, космических продуктов, услуг и технологий и координация работы с клиентами</p>	<p>ПК 4.1. Осуществлять формирование клиентской базы и ее актуализацию на основе информации о потенциальных клиентах и их потребностях, в том числе с использованием цифровых и информационных технологий.</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять эффективное взаимодействие с клиентами в процессе ведения преддоговорной работы и продажи товаров.</p> <p>ПК 4.3. Обеспечивать программных продуктов.</p>

		<p>ПК 4.4. Реализовывать мероприятия для обеспечения выполнения плана продаж</p> <p>ПК 4.5. Обеспечивать реализацию мероприятий по стимулированию покупательского спроса.</p> <p>ПК 4.6. Осуществлять контроль состояния товарных запасов, в том числе с применением программных продуктов.</p> <p>ПК 4.7. Организовывать продажи инфокоммуникационных систем и (или) их составляющих в новых каналах сбыта, в том числе с использованием цифровых и информационных технологий.</p> <p>ПК 4.8. Организовывать послепродажное консультационно-информационное сопровождение клиентов, в том числе с использованием цифровых и информационных технологий.</p>
	<p>ПМ.03 Осуществление продаж информационно-коммуникационных продуктов и технологий и координация работы с клиентами</p>	

К Государственной итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные теоретическим курсом обучения по ППССЗ, успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом образовательного учреждения, выполнившие программу практик и освоившие общие и профессиональные компетенции по базовой подготовка.

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЕ

Темы ВКР определяются образовательной организацией и должны отвечать современным требованиям развития науки, производства, экономики, культуры и образования, иметь практико-ориентированный характер.

Обучающемуся предоставляется право выбора темы ВКР, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика ВКР должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу СПО.

ВКР должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость.

Выполненная выпускная квалификационная работа в целом должна:

соответствовать разработанному заданию;
включать анализ современных источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения;
продемонстрировать требуемый уровень общенаучной и специальной подготовки выпускника, его способность и умение применять на практике освоенные знания, практические умения, общие и профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС СПО.

Выбор темы ВКР обучающимся осуществляется до начала производственной практики (преддипломной), что обусловлено необходимостью сбора практического материала в период ее прохождения.

ВКР выполняется выпускником с использованием собранных им лично материалов, в том числе, в период прохождения преддипломной практики, а также работы над выполнением курсовой работы.

Выбор темы ВКР обучающимся осуществляется до начала производственной практики (преддипломной)

ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ И СОДЕРЖАНИЮ ВКР

Содержание выпускной квалификационной работы включает в себя: расчетно-пояснительную записку, состоящую из: титульного листа; содержания; введения; основной части; заключения; списка использованных источников; приложений, иллюстративного материала в виде слайдов.

Во введении необходимо обосновать актуальность и практическую значимость выбранной темы, сформулировать цель и задачи, объект и предмет ВКР, круг рассматриваемых проблем. Объем введения должен быть в пределах 2-5 страниц.

Основная часть ВКР включает главы (параграфы, разделы) в соответствии с логической структурой изложения. Название главы не должно дублировать название темы, а название параграфов - название глав. Формулировки должны быть лаконичными и отражать суть главы (параграфа).

Основная часть ВКР должна содержать, минимально, две главы.

Первая глава посвящается теоретическим аспектам изучаемого объекта и предмета ВКР. В ней содержится обзор используемых источников информации, нормативной базы по теме ВКР. В этой главе могут найти место статистические данные, построенные в таблицы и графики.

Вторая глава посвящается анализу практического материала, полученного во время производственной практики (преддипломной). В этой главе содержится:

анализ конкретного материала по избранной теме;

описание выявленных проблем и тенденций развития объекта и предмета изучения на основе анализа конкретного материала по избранной теме;

описание способов решения выявленных проблем. В ходе анализа могут использоваться аналитические таблицы, расчеты, формулы, схемы, диаграммы и графики.

Завершающей частью ВКР является заключение, которое содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывает значимость полученных результатов. Заключение не должно составлять более 5 страниц текста.

Заключение лежит в основе доклада студента на защите.

Список использованных источников отражает перечень источников, которые использовались при написании ВКР, составленный в следующем порядке:

Федеральные законы (в очередности от последнего года принятия к предыдущим);
указы Президента Российской Федерации (в той же последовательности);
постановления Правительства Российской Федерации (в той же очередности);
иные нормативные правовые акты;
иные официальные материалы (резолюции-рекомендации международных организаций и конференций, официальные доклады, официальные отчеты и др.);
монографии, учебники, учебные пособия (в алфавитном порядке); не старше 5 лет
иностранная литература; не старше 5 лет
интернет-ресурсы.

Приложения могут состоять из дополнительных справочных материалов, имеющих вспомогательное значение, например, копий документов, выдержек из отчетных материалов, статистических данных, схем, таблиц, диаграмм, программ, положений и т.п.

Объем ВКР должен составлять 40-50 страниц печатного текста (без приложений). Текст ВКР должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word шрифт Times New Roman 14, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210x297 мм).

Выпускная квалификационная работа может носить опытно-практический, опытно-экспериментальный, теоретический характер.

Выпускная квалификационная работа опытно-практического характера имеет следующую структуру:

- введение, в котором раскрывается актуальность темы, формулируются компоненты методологического аппарата: объект, предмет, проблема, цели, задачи работы и др.;
- теоретическая часть, в которой содержатся теоретические основы изучаемой проблемы на основании анализа литературных источников и нормативных материалов;
- практическая часть должна быть направлена на решение выбранных задач и оценки их результативности;
- заключение, в котором содержатся выводы и рекомендации относительно возможностей практического применения полученных результатов;
- список используемой литературы (не менее 20 источников);
- приложения.

Выпускная работа опытно-экспериментального характера имеет следующую структуру:

- введение, в котором раскрывается актуальность темы, формулируются компоненты методологического аппарата: объект, предмет, проблема, цели, задачи работы и др.;
- теоретическая часть, в которой даны история вопроса, аспекты разработанности проблемы в теории и практике, обоснование проблемы;
- практическая часть, в которой представлены план проведения эксперимента, характеристики методов экспериментальной работы, основные этапы эксперимента (констатирующий, формирующий, контрольный), анализ результатов опытно-экспериментальной работы;
- заключение, в котором содержатся выводы и рекомендации относительно возможностей практического применения полученных результатов;
- список используемой литературы (не менее 20 источников);
- приложения.

Выпускная квалификационная работа теоретического характера имеет следующую структуру:

- введение, в котором раскрывается актуальность темы, формулируются компоненты методологического аппарата: объект, предмет, проблема, цели, задачи работы и др.;
- теоретическая часть, в которой даны история вопроса, обоснование разрабатываемой проблемы в теории и практике посредством глубокого сравнительного анализа литературы;
- заключение, в котором содержатся выводы и рекомендации относительно возможностей использования материалов исследования;
- список используемой литературы (не менее 20 источников);
- приложения.

Выпускная квалификационная работа может быть логическим продолжением курсовой работы, идеи и выводы которой реализуются на более высоком теоретическом и практическом уровне. Курсовая работа может быть использована в качестве составной части (раздела, главы) выпускной квалификационной работы.

ЭТАПЫ ПОДГОТОВКИ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Первым этапом является выбор студентом темы выпускной квалификационной работы.

Темы работ должны соответствовать одному из профессиональных модулей учебного плана. Ведущим преподавателям рекомендуется ориентировать студента на выбор общего направления ВКР, для обеспечения преемственности тематик курсовых и выпускных квалификационных работ.

Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями техникума совместно со специалистами заинтересованных предприятий или организаций. Тема выпускной

квалификационной работы может быть предложена студентом при условии обоснования им целесообразности ее разработки.

Темы выпускных квалификационных работ и сроки их выполнения утверждаются приказом директора, этим же приказом назначаются руководители и при необходимости консультанты. Утверждение тем производится до начала преддипломной практики.

После выхода приказа каждый студент, получает от руководителя индивидуальное задание на выполнение выпускной квалификационной работы.

Оформленные и утвержденные задания ВКР должны быть выданы студентам до начала производственной (преддипломной) практики

Вторым этапом является сбор материала по тематике выпускной работы и индивидуальному заданию, это – поиск информационных источников и нормативных документов, сбор фактических сведений и статистических материалов и т.п.

Сбор материалов производится в период производственной (преддипломной) практики. В период практики преподаватели проводят индивидуальные консультации,

После окончания практики и защиты отчетов выходит приказ о допуске студентов, успешно справившихся с теоретическим курсом обучения и программой практики, к Государственной итоговой аттестации.

Третьим этапом является непосредственно подготовка выпускной квалификационной работы под руководством руководителя (консультанта) и ее оформление в строгом соответствии с установленными требованиями.

В этот период проводятся групповые и индивидуальные консультации руководителей выпускных работ в соответствии с установленным расписанием, контролируется график выполнения выпускных работ каждым студентом.

Оформление выпускной работы должно быть завершено в соответствии с установленным графиком

На каждого выпускника руководитель дает письменный отзыв, который прикрепляется к пояснительной записке.

В отзыве руководителя ВКР указываются характерные особенности работы, ее достоинства и недостатки, а также отношение обучающегося к выполнению ВКР, проявленные (не проявленные) им способности, оцениваются уровень освоения общих и профессиональных компетенций, знания, умения обучающегося продемонстрированные им при выполнении ВКР, а также степень самостоятельности обучающегося и его личный вклад в раскрытие проблем и разработку предложений по их решению. Заканчивается отзыв выводом о возможности (невозможности) допуска ВКР к защите.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ВКР

Требования к оформлению ВКР должны соответствовать требованиями ЕСТД и ЕСКД, ГОСТ 7.32.- 2001 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу «Отчет о научно-исследовательской работе», ГОСТ 7.1. –2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание», ГОСТ 7.82.–2001 «Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов» и (или) другим нормативным документам (в т.ч. документам СМК).

ЗАЩИТА ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии в соответствии с расписанием

На защиту выпускной квалификационной работы отводится до 0.5 академического часа на одного студента. Процедура защиты включает:

- доклад студента (не более 10 - 15 минут);
- вопросы членов комиссии;
- ответы студента;
- чтение отзыва руководителя.

При определении итоговой оценки по защите выпускной квалификационной работы

учитываются: качество доклада выпускника; отзыв руководителя; ответы на вопросы

По результатам защиты ВКР государственная экзаменационная комиссия выставляет оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», освоение общих и профессиональных компетенций (освоено / не освоено) и решает вопрос о присуждении соответствующей квалификации.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ

При определении итоговой оценки по защите выпускной квалификационной работы учитываются:

- содержание выпускной квалификационной работы;
- актуальность;
- новизна;
- практическая значимость;
- качество доклада выпускника;
- ответы на вопросы;
- отзыв руководителя;
- освоение компетенций.

Основной принцип: соответствие реальных знаний студента оценке, полученной при Государственной итоговой аттестации.

При оценке государственная аттестационная комиссия обязательно обращает внимание на форму ответа: на постановку и грамотность речи, наличие аргументации, на ошибки в устном и письменном изложении, знание терминов и определений..

Отлично

Тема актуальна, имеет практическую значимость и новизну.

Тема раскрыта полностью, приведены иллюстрации в виде таблиц, графиков.

Практическая часть и индивидуальное задание выполнены полностью и без ошибок.

Использованы современные литературные данные и нормативные материалы.

Работа оформлена в строгом соответствии с установленными требованиями.

Устный доклад изложен грамотно, аргументировано, студент в полной мере владеет данным вопросом.

Отзыв руководителя положительный.

Освоение компетенций

Хорошо

Тема актуальна, имеет элементы новизны и практическое значение.

Тема в целом раскрыта, но имеются отдельные неточности.

Практическая часть и индивидуальное задание выполнены без существенных ошибок.

Использованы современные литературные данные и нормативные материалы.

Работа оформлена без нарушений установленных требований.

Студент уверенно владеет данным вопросом.

Отзыв руководителя положительный.

Освоение компетенций

Удовлетворительно

Содержание ВКР не в полной мере отвечает критериям актуальности, новизны и практической значимости.

Тема раскрыта не полностью.

Практическая часть выполнена с ошибками не критического характера.

Использованы современные литературные данные и нормативные материалы.

Работа оформлена с отдельными нарушениями установленных требований.

Студент в целом владеет данным вопросом.

Отзыв руководителя положительный.

Освоение компетенций

Неудовлетворительно

Работа выполнена в недостаточном объеме.

Работа выполнена не самостоятельно или скачана из Интернета.

Приведены устаревшие данные, литературные и нормативные материалы.

Студент имеет низкие знания по данному вопросу.

Отзыв руководителя содержит существенные замечания.

Компетенции не освоены

ПОРЯДОК ПРИМЕНЕНИЯ ПРОГРАММЫ ГИА ДЛЯ ВЫПУСКНИКОВ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья программа ГИА создается с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

Учитывается необходимость ассистента, оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (передвижение, чтение и оформление дипломной работы, получение отзыва руководителя); пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при оформлении дипломной работы с учетом их индивидуальных особенностей; обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в места практики, получения необходимых материалов для написания дипломной работы (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Выпускники или их родители (законные представители) выпускников не позднее чем за 3 месяца до подготовки дипломной работы подают письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий.

РЕКОМЕНДОВАННЫЕ ТЕМЫ ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ
в форме дипломной работы (проекта) на 2024

Управление ассортиментом товаров

1. Бизнес-процесс управления поставщиками на розничном торговом предприятии.
2. Бизнес - процесс работы с поставщиками на оптовом предприятии.
3. Бизнес - процесс управления ассортиментом на оптовом предприятии
4. Бизнес -процесс управления ассортиментом на розничном предприятии
5. Бизнес - процесс организации продвижения товара на оптовом предприятии
6. Бизнес - процесс организации продвижения товара на розничном предприятии
7. Мерчендайзинг - основа управления ассортиментом товаров на розничном (оптовом) предприятии
- 8.Этапы формирования ассортимента товаров на розничном торговом предприятии
- 9.Этапы формирования ассортимента товаров на оптовом торговом предприятии
- 10.Категорийный менеджмент на розничном (оптовом) предприятии
- 11.Маркетинговые исследования как инструмент управления ассортиментом товаров на торговом предприятии
- 12.Сегментация потребителей как инструмент управления ассортиментом товаров на торговом предприятии
- 13.Закупочная логистика - основной инструмент в организации управления ассортиментом товаров
- 14.Управление товарным ассортиментом на предприятии
- 15.Управление ассортиментом товаров (на выбор студента) в сети магазинов
- 16.Менеджмент персонала в управлении ассортиментом
- 17.Прогнозирование спроса - основа управления ассортиментом на предприятии (по выбору студента)
- 18.Управление жизненным циклом товарной категории с точки зрения категорийного менеджмента
- 19.Товарный классификатор и ассортиментная матрица-инструменты управления ассортиментной политикой торгового предприятия.
- 20.Балансировка ассортимента по широте и глубине на торговом предприятии.

Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров

1. Товароведная оценка качества и основы экспертизы однородных групп зерномучных товаров
2. Товароведная оценка качества и основы экспертизы однородных групп плодоовощных товаров
- 3.Товароведная оценка качества и основы экспертизы отдельных ботанических сортов меда
4. Товароведная оценка качества и основы экспертизы однородных групп кондитерских изделий
5. Товароведная оценка качества и основы экспертизы однородных групп вкусовых товаров
6. Товароведная оценка качества и основы экспертизы однородных групп пищевых жиров
7. Товароведная оценка качества и основы экспертизы однородных групп молочных товаров
8. Товароведная оценка качества и основы экспертизы однородных групп мясных товаров
9. Товароведная оценка качества и основы экспертизы однородных групп рыбных товаров
- 10.Товароведная оценка качества и основы экспертизы однородных групп яичных товаров
11. Товароведная оценка качества и основы экспертизы однородных групп товаров бытовой

химии

12. Товароведная оценка качества и основы экспертизы однородных групп обувных товаров
13. Товароведная оценка качества и основы экспертизы однородных групп швейных изделий
14. Товароведная оценка качества и основы экспертизы однородных групп строительных товаров
15. Товароведная оценка качества и основы экспертизы мебели
16. Химический состав и пищевая ценность продовольственных товаров однородной группы (или подгруппы)
17. Дефекты товаров однородной группы
18. Сравнительная товароведная характеристика товаров однородной группы (или подгруппы, видов, разновидностей)
19. Новое в ассортименте и оценке качества товаров определенных групп
20. Идентификация и фальсификация продовольственных и непродовольственных товаров

Тематика выпускных квалификационных работ

1. Ассортимент и экспертиза качества хлебобулочных изделий, вырабатываемых хлебозаводом (хлебопекарней).
2. Ассортимент и потребительские свойства сдобных сухарей, вырабатываемых предприятиями разных форм собственности.
3. Ассортимент и качество макаронных изделий, реализуемых торговыми предприятиями Плесецка..
4. Товароведная характеристика хлебопекарной пшеничной муки, реализуемой торговыми предприятиями.
5. Ассортимент и качество новых видов хлебных изделий, вырабатываемых предприятиями малого бизнеса.
5. Товароведная характеристика новых сортов хлеба из пшеничной муки.
2. Экспертиза качества картофеля (других овощей), поступающего на овощную базу, в розничное предприятие, торговое предприятие потребительской кооперации.
3. Потребительские свойства, качество семечковых плодов, реализуемых торговыми предприятиями разных форм собственности.
4. Потребительские свойства, качество субтропических и тропических плодов, поступающих на овощные базы или реализуемых торговыми предприятиями.
5. Ассортимент, качество, хранение и переработка заготавливаемых дикорастущих ягод (грибов).
6. Структура ассортимента, анализ качества плодоовощных консервов, реализуемых в торговой сети.
7. Влияние на качество и сохранность картофеля (других овощей) условий выращивания, способов хранения.
8. Ассортимент, качество, хранение солено-квашенных овощей и плодов.
9. «Мерчандайзинг в розничной торговле».
10. Экспертиза и оценка качества кофе.
11. Сравнительная оценка качества печенья отечественного и импортного производства.
12. Качество меда, реализуемого на рынках различных областей.
13. Сравнительная характеристика качества сахара-песка, вырабатываемого предприятиями разных форм собственности.
14. Ассортимент, качество и конкурентоспособность шоколада, реализуемого в торговых предприятиях.
15. Качество и конкурентоспособность фруктово-ягодных изделий, вырабатываемых отечественными предприятиями.

16. Ассортимент и качество конфетных изделий, вырабатываемых из нетрадиционного сырья.
17. Состояние рынка и качество карамельных изделий.
18. Ассортимент и качество мучных кондитерских изделий, вырабатываемых и реализуемых предприятиями потребительской кооперации.
19. Ассортимент, качество и конкурентоспособность натуральных виноградных вин, реализуемых оптовыми предприятиями.
20. Ассортимент, качество и конкурентоспособность кофе (жареного, в зернах, растворимого), реализуемого в розничных торговых предприятиях.
21. Ассортимент, качество пива, реализуемого в торговых предприятиях.
22. Ассортимент, качество чая, реализуемого в торговых предприятиях.
23. Ассортимент, качество и конкурентоспособность коньяков, реализуемых оптовыми предприятиями.
24. Товароведная характеристика водок, вырабатываемых предприятиями разных форм собственности.
25. Сравнительная характеристика потребительских свойств отечественных и импортных виноградных вин.
26. Сравнительная характеристика потребительских свойств отечественных и импортных соков.
27. Ассортимент, качество безалкогольных напитков, вырабатываемых на предприятиях потребительской кооперации.
28. Экспертиза и оценка качества крепких алкогольных напитков..
29. Товароведная характеристика слабоалкогольных коктейлей, вырабатываемых предприятиями отечественного производства.
30. Ассортимент, потребительские свойства и изменение качества черного байхового чая в процессе хранения.
31. Потребительские свойства и ассортимент молока, реализуемого в торговых предприятиях.
32. Ассортимент, качество молочных продуктов детского питания, реализуемого в торговых предприятиях.
33. Ассортимент, качество сыров, реализуемых в торговых предприятиях.
34. Ассортимент, качество кисломолочных продуктов, вырабатываемых молочным заводом.
35. Сравнительная характеристика потребительских свойств коровьего масла отечественного и импортного производства.
36. Сравнительная товароведная характеристика кисломолочных продуктов отечественного и импортного производства.
37. Формирование и сохранение потребительских свойств твердых сычужных сыров (кисломолочных продуктов, коровьего масла)
38. Товароведная характеристика и экспертиза качества сгущенных молочных консервов, реализуемых в розничной сети.
39. Ассортимент, потребительские свойства растительных масел, реализуемых в торговых предприятиях потребительской кооперации.
40. Сравнительная характеристика потребительских свойств растительного масла разной степени очистки.
41. Ассортимент, качество растительных масел (маргаринов, майонезов), реализуемых в торговых предприятиях разных форм собственности.
42. Анализ ассортимента и сравнительная оценка потребительских свойств маргаринов отечественного и импортного производства.
43. Анализ ассортимента и сравнительная характеристика потребительских свойств майонезов отечественного и импортного производства.

44. Анализ ассортимента и сравнительная характеристика потребительских свойств растительных масел отечественного и импортного производства.
45. Анализ ассортимента и сравнительная характеристика потребительских свойств брусковых (твердых) и наливных (мягких) маргаринов.
46. Ассортимент и потребительские свойства мясных консервов детского питания, реализуемых в розничных торговых предприятиях.
47. Экспертиза и оценка качества колбасных товаров..
48. Товароведная характеристика яичных товаров, реализуемых в торговых предприятиях.
49. Ассортимент, пищевая ценность и качество мясных консервов, реализуемых в торговых предприятиях разных форм собственности.
50. Ассортимент, экспертная оценка качества варено-копченых колбас, реализуемых в розничных торговых предприятиях.
51. Ассортимент и качество полукопченых колбас, вырабатываемых мясоперерабатывающими предприятиями потребительской кооперации.
52. Ассортимент, потребительские свойства и качество мясных копченостей из свинины (говядины), реализуемых в розничных торговых предприятиях.
53. Товароведная характеристика мясных полуфабрикатов, реализуемых в торговых предприятиях.
54. Сравнительная характеристика потребительских свойств и ассортимента мясных копченостей отечественного и импортного производства.
55. Экспертная оценка качества колбасных изделий (мясных консервов), вырабатываемых по ГОСТу и ТУ.
56. Экспертная оценка качества мясных продуктов, вырабатываемых с использованием белковых добавок растительного (животного) происхождения.
57. Сравнительная характеристика потребительских свойств мясных продуктов, вырабатываемых предприятиями разных форм собственности.
58. Ассортимент, экспертная оценка качества нерыбных морепродуктов, реализуемых в розничных торговых предприятиях.
59. Ассортимент и качество сушеной и вяленой рыбы, вырабатываемой предприятиями потребительской кооперации.
60. Ассортимент и качество мороженой рыбы, реализуемой в торговых предприятиях потребительской кооперации.
61. Сравнительная характеристика потребительских свойств и ассортимента рыбы холодного и горячего копчения.
62. Ассортимент и экспертная оценка качества рыбных консервов (пресервов), реализуемых в торговых предприятиях.
63. Ассортимент и качество сушеной и вяленой рыбы, вырабатываемой предприятиями потребительской кооперации.
64. Ассортимент и качество мороженой рыбы, реализуемой в торговых предприятиях потребительской кооперации.
65. Сравнительная характеристика потребительских свойств и ассортимента рыбы холодного и горячего копчения.
66. Ассортимент и экспертная оценка качества рыбных консервов (пресервов), реализуемых в торговых предприятиях.
67. Ассортимент и экспертиза консервов и пресервов из нерыбных морепродуктов.
68. Сравнительная характеристика производства, ассортимента, оценка качества бараночных изделий.
69. Товароведная характеристика хлебобулочных изделий.
70. Сравнительная характеристика потребительских свойств, ассортимента, оценка качества пшеничной и ржаной муки.

71. Сравнительная характеристика потребительских свойств, ассортимента, экспертиза качества крупы.
72. Пищевая ценность, ассортимент, оценка качества крупяных концентратов, возможные дефекты и хранение.
73. Товароведная характеристика сухарных изделий.
74. Товароведная характеристика макаронных изделий.
75. Сравнительная характеристика ассортимента, правила приемки, экспертиза качества пищевых концентратов.
76. Приемка и оценка качества картофеля, заготавливаемого потребительской кооперацией.
77. Характеристика хозяйственно-ботанических сортов, требования к качеству, дефекты и хранение картофеля.
78. Сравнительная характеристика потребительских свойств, оценка качества, дефекты, хранение корнеплодов.
79. Товароведная характеристика капустных овощей.
80. Товароведная характеристика луковых овощей.
81. Товароведная характеристика тыквенных овощей.
82. Сравнительная характеристика потребительских свойств, качества, дефектов, хранения томатных овощей.
83. Потребительские свойства, качество, дефекты, хранение семечковых плодов.
84. Сравнительная характеристика потребительских свойств, требований к качеству, дефектов, хранения квашенных и соленых овощей.
85. Товароведная характеристика свежих грибов.
86. Сравнительная характеристика переработанных грибов, заготавливаемых предприятием потребительской кооперации.
87. Ассортимент, качество, хранение и переработка, заготавливаемых дикорастущих год.
88. Товароведная характеристика косточковых плодов.
89. Ассортимент, качество, хранение и переработка заготавливаемого лекарственно-технического сырья.
90. Потребительские свойства, качество субтропических и тропических плодов, реализуемых в розничной торговой сети.
91. Товароведная характеристика орехов.
92. Ассортимент, качество плодоовощных баночных консервов, вырабатываемых перерабатывающим предприятием потребительской кооперации.
93. Товароведная характеристика замороженных овощей и плодов.
94. Товароведная характеристика сушеных плодов.
95. Сравнительная характеристика потребительских свойств, помологических сортов, качества ложных и сложных ягод.
96. Товароведная характеристика настоящих ягод.
97. Товароведная характеристика винограда.
98. Товароведная характеристика свежих яблок.
99. Организация и управление персоналом торгового предприятия.
100. Потребительские свойства, ассортимент, приемка и экспертиза качества крахмала.
101. Сравнительная оценка качества пряничных изделий отечественного и импортного производства.
102. Сравнительная характеристика варенья, джема, повидла.
103. Товароведная характеристика мармелада.
104. Экспертиза и оценка качества косметических товаров..
105. Качество меда, реализуемого на рынках различных областей.

106. Сравнительная характеристика качества сахара-рафинада и сахара-песка, вырабатываемого предприятиями различных форм собственности.
107. Ассортимент, качество и конкурентоспособность шоколада, реализуемого в торговых предприятиях.
108. Экспертиза фруктово-ягодных изделий, вырабатываемых отечественными предприятиями.
109. Ассортимент и качество конфетных изделий.
110. Экспертиза и оценка качества мясных консервов..
111. Ассортимент и качество мучных кондитерских изделий.
112. Ассортимент и качество натуральных виноградных вин, реализуемых оптовыми предприятиями.
113. Товароведная характеристика и экспертиза качества виноградных вин.
114. Экспертиза и оценка качества ювелирных товаров.
115. Ассортимент и качество кофе (жареного в зернах, растворимого), реализуемого в розничных торговых предприятиях.
116. Экспертиза и оценка качества крепких алкогольных напитков..
117. Экспертиза и оценка качества пушно- меховых товаров..
118. Управление ассортиментом чая.
119. Товароведная характеристика чая зеленого.

2.2 Планы выпускных квалификационных (дипломных) работ

Вариант 1.

Тема «Анализ и потребительская оценка ассортимента кожаной обуви, реализуемой на предприятии...ООО «...»»

План

Введение

Раздел 1. Характеристика обувного рынка России

- 1.1 Состояние обувного рынка России
- 1.2 Классификация обуви
- 1.3 Характеристика и формирование ассортимента кожаной обуви
- 1.4 Влияние моды на формирование производственного ассортимента обуви
- 1.5 Конкурентоспособность производителей обуви

Раздел 2. Характеристика и анализ деятельности ООО «...»

- 2.1 Анализ финансово-хозяйственной деятельности ООО «.....»
- 2.2 Анализ ассортимента женской кожаной обуви реализуемой магазином ООО «.....»
- 2.3 Анализ поставщиков ООО «.....»

Раздел 3. Потребительская оценка ассортимента женской кожаной обуви

- 3.1 Методика проведения маркетингового исследования
- 3.2 Социальный портрет респондентов
- 3.3 Анализ проведенного маркетингового исследования
- 3.4 Соответствие фактического ассортимента женской кожаной обуви магазина ООО «...» желаемому

Заключение

Список использованных источников

Приложения

Тема: «Анализ и потребительская оценка ассортимента хлебобулочных изделий, реализуемых на предприятии...ООО «...»».

План

Введение

Раздел 1 Характеристика рынка хлебобулочных изделий в России

- 1.1 Характеристика рынка хлебобулочных изделий в РФ и городе Ульяновске
- 1.2 Химический состав и пищевая ценность хлеба и хлебобулочных изделий
- 1.3 Факторы, влияющие на качество пшеничного хлеба
- 1.4 Классификация и краткая характеристика ассортимента хлеба
- 1.5 Дефекты и болезни хлеба, причины их вызывающие, меры предупреждения.

Раздел 2 Характеристика и анализ деятельности ЗАО «...»

- 2.1 Краткая характеристика производителей хлебобулочных изделий в городе Ульяновске
- 2.2 Характеристика организационно-хозяйственной деятельности (наименование предприятия)
 - 2.2.1 Анализ основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности (наименование предприятия)
 - 2.2.2 Анализ приемки хлеба по количеству и качеству в магазине (наименование предприятия)
 - 2.2.3 Анализ условий и сроков хранения хлеба в магазине (наименование предприятия)
 - 2.2.4 Динамика поступления хлеба в магазин от разных поставщиков
 - 2.2.5 Краткая характеристика поставщиков хлеба, анализ договорных отношений с ними, направления рационализации ассортимента
- 2.3 Краткая характеристика ассортимента хлеба, реализуемого в магазине (наименование предприятия)
- 2.4 Объекты и методы исследования, их характеристика
- 2.5 Результаты исследований и их обсуждение
 - 2.5.1 Результаты органолептической оценки качества хлеба

Раздел 3. Потребительская оценка ассортимента хлебобулочных изделий в ЗАО «...»

- 3.1 Методика проведения маркетингового исследования
- 3.2 Социальный портрет респондентов
- 3.3 Анализ проведенного маркетингового исследования
- 3.4 Соответствие фактического ассортимента хлебобулочных изделий ЗАО «...» желаемому

Выводы и предложения

Список использованных источников

Приложения

Вариант 2.

Тема: «Роль стандартизации и сертификации в оценке качества и безопасности синтетических моющих средств»

План

Введение

Раздел 1 Роль стандартизации и сертификации в оценке качества и безопасности синтетических моющих средств

- 1.1 Состояние и проблемы связанные с загрязнением экологически вредными веществами
- 1.2 Товарные качества, стандартизация и сертификация синтетических моющих средств
 - 1.2.1 Показатели товарного качества
 - 1.2.2 Основные положения стандартизации
- 1.3 Классификация ассортимента синтетических моющих средств
- 1.4 Сертификация непродовольственных товаров
 - 1.4.1 Особенности системы сертификации непродовольственных товаров
 - 1.4.2 Порядок сертификации непродовольственных товаров
 - 1.4.3 Порядок сертификации синтетических моющих средств

Раздел 2 Исследование роли стандартизации и сертификации в оценке качества продукции

- 2.1 Характеристика организационно - хозяйственной деятельности ООО (наименование предприятия)
 - 2.1.1 Анализ основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности ООО (наименование предприятия)
 - 2.1.2 Осуществление закупок и заказов синтетических моющих средств, составление

договоров с поставщиками

2.1.3 Изучение порядка проведения количественной и качественной приемки товаров в ООО (наименование предприятия)

2.2 Объекты и методы исследований, их характеристика

2.3 Результаты исследований и их обсуждение

2.3.1 Результаты органолептической оценки качества синтетических моющих средств

2.3.2 Результаты определения показателей безопасности синтетических моющих средств

2.4 Проведение экспертизы сертификатов соответствия

2.5 Заключение по экспертизе сертификатов соответствия и оценке качества синтетических моющих средств, согласно требований действующих стандартов

Раздел 3. Предложения по повышению качества реализуемой продукции ООО «»

3.1 Модели повышения качества продукции

3.2 Прогноз реализации моделей

Выводы и предложения

Список использованных источников

Приложения

Тема: «Роль стандартизации и сертификации в оценке качества и безопасности плодоовощной продукции»

План

Введение

Раздел 1 Роль стандартизации и сертификации в оценке качества и безопасности плодоовощной продукции

1.1 Состояние и проблемы связанные с загрязнением пищи человека, экологически вредными веществами

1.2 Товарные качества, стандартизация и сертификация плодов и овощей

1.2.1 Показатели товарного качества

1.2.2 Основные положения стандартизации

1.2.3 Сертификация продукции и выполненных работ

1.3 Классификация плодоовощной продукции

1.4 Сертификация продовольственных товаров

1.4.1 Особенности системы сертификации пищевых товаров

1.4.2 Порядок сертификации пищевых товаров

1.4.3 Порядок сертификации плодов, овощей и продуктов их переработки

Раздел 2 Исследование роли стандартизации и сертификации в оценке качества продукции

2.1 Характеристика организационно - хозяйственной деятельности ООО (наименование предприятия)

2.1.1 Анализ основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности ООО (наименование предприятия)

2.1.2 Осуществление закупок и заказов плодоовощной продукции, составление договоров с поставщиками

2.1.3 Изучение порядка проведения количественной и качественной приемки товаров в ООО (наименование предприятия)

2.2 Объекты и методы исследований, их характеристика

2.3 Результаты исследований и их обсуждение

2.3.1 Результаты органолептической оценки качества свежих овощей

2.3.2 Результаты определения показателей безопасности свежих овощей

2.4 Проведение экспертизы сертификатов соответствия

2.5 Заключение по экспертизе сертификатов соответствия и оценке качества свежих овощей, согласно требований действующих стандартов на плодоовощную продукцию

Раздел 3. Предложения по повышению качества реализуемой продукции ООО «»

3.1 Модели повышения качества продукции

3.2 Прогноз реализации моделей

Выводы и предложения

Список использованных источников

Приложения

Вариант 3.

Тема: «Анализ рациональности и конкурентоспособности ассортимента парфюмерно-косметических товаров»

План

Введение

Раздел 1. Теоретические основы анализа ассортимента, экспертизы качества и хранения парфюмерно-косметических товаров

1.1 Конъюнктура рынка парфюмерно-косметических товаров в России

1.2 Состав парфюмерно-косметических товаров

1.3 Классификация и ассортимент парфюмерно-косметических товаров

1.4 Показатели ассортимента

1.5 Контроль качества парфюмерно-косметических товаров

1.6 Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение парфюмерно-косметических товаров

Раздел 2. Анализ ассортимента парфюмерно-косметических товаров, реализуемых ООО «...»

2.1 Характеристика организационно - хозяйственной деятельности ООО «...»

2.2 Анализ поставщиков парфюмерно-косметических товаров в ООО «...»

2.3 Анализ рациональности ассортимента парфюмерно-косметических товаров, реализуемых ООО «...»

2.4 Организация контроля за качеством парфюмерно-косметических товаров в ООО «...»

2.5 Оценка конкурентоспособности парфюмерно-косметических товаров, реализуемых ООО «...»

Раздел 3. Направления совершенствования ассортимента и повышения конкурентоспособности ООО «...»

3.1 Управление ассортиментом парфюмерно-косметическими товарами и формирование ассортиментной политики

3.2 Формирование системы услуг в ООО «...» и пути повышения торгового обслуживания покупателей

3.3 Пути повышения конкурентоспособности ООО «...» на потребительском рынке

Заключение

Список использованных источников

Приложения

Тема: «Анализ рациональности и конкурентоспособности ассортимента кондитерских товаров»

План

Введение

Раздел 1. Теоретические основы анализа ассортимента, экспертизы качества и хранения кондитерских товаров

1.1 Конъюнктура рынка кондитерских товаров в России

1.2 Ингредиенты входящие в состав кондитерских товаров

1.3 Классификация и ассортимент кондитерских товаров

1.4 Показатели ассортимента

1.5 Контроль качества кондитерских товаров

1.6 Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение кондитерских товаров

Раздел 2. Анализ ассортимента кондитерских товаров, реализуемых ООО «...»

- 2.1 Характеристика организационно - хозяйственной деятельности ООО «...»
- 2.2 Анализ поставщиков кондитерских товаров в ООО «...»
- 2.3 Анализ рациональности ассортимента кондитерских товаров, реализуемых ООО «...»
- 2.4 Организация контроля за качеством кондитерских товаров в ООО «...»
- 2.5 Оценка конкурентоспособности кондитерских товаров, реализуемых ООО «...»

Раздел 3. Направления совершенствования ассортимента и повышения конкурентоспособности ООО «...»

- 3.1 Управление ассортиментом кондитерскими товарами и формирование ассортиментной политики
- 3.2 Формирование системы услуг в ООО «...» и пути повышения торгового обслуживания покупателей
- 3.3 Пути повышения конкурентоспособности ООО «...» на потребительском рынке

Заключение

Список использованных источников

Приложения

Вариант 4.

Тема: «Сравнительная оценка ассортимента и потребительских свойств товаров разных фирм-изготовителей (на примере одной из групп товаров), возможности их совершенствования»

План

Введение

Раздел 1 Формирование рынка и потребление чая в России и г. Ульяновске

- 1.1 Характеристика потребительских свойств чая
 - 1.1.1 Характеристика чайного сырья
 - 1.1.2 Изменение свойств чайного листа при его обработке
- 1.2 Российская и международная классификация и характеристика ассортимента чая
- 1.3 Дегустация как метод оценки и контроля качества чая
- 1.4 Упаковка, маркировка, хранение, транспортирование чая
- 1.5 Способы фальсификации чая и методы ее обнаружения
- 1.6 Показатели ассортимента чая

Раздел 2. Сравнительный анализ ассортимента и потребительских свойств чая разных фирм изготовителей

- 2.1 Характеристика организационно-хозяйственной деятельности (название торгового предприятия) и его материально-технической базы
 - 2.1.1 Характеристика основных экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности (наименование предприятия)
 - 2.1.2 Договорные связи и поставщики чая, их характеристика
 - 2.1.3 Анализ приемки чая в магазине (наименование предприятия) по количеству и качеству
 - 2.1.4 Анализ условий и сроков хранения чая в (наименование предприятия)
 - 2.1.5 Динамика поступления и реализации чая в магазин (наименование предприятия)
- 2.2 Объекты и методы исследований, их характеристика
- 2.3 Характеристика потребительских свойств чая
 - 2.3.1 Качество черного байхового чая производства Индии
 - 2.3.2 Качество черного байхового чая производства Цейлона

Раздел 3. Совершенствование торгово-закупочной деятельности (название торгового предприятия)

- 3.1 Организация коммерческой деятельности предприятия
- 3.2 Прогноз реализации чая различных поставщиков
- 3.3 Оптимизация ассортимента чая

Выводы и предложения

Список использованных источников

Приложения

Вариант 5.

Тема: «Инновационная политика предприятия, её влияние на финансовое состояние предприятия»

План

Введение

Раздел 1. Организация инновационной деятельности предприятия

1.1 Характеристика инновационного процесса на предприятии

1.2 Этапы жизненного цикла товара

1.3 Разработка и внедрение новой продукции

Раздел 2. Анализ и оценка инновационной политики на предприятии

2.1 Организационно-экономическая характеристика предприятия

2.2 Экономическое обоснование реализации инновационного проекта

2.3 Разработка плана реализации и сбыта продукции

2.4 Экономическая оценка реализации инновационного проекта

Раздел 3. Влияние инновационной политики на финансовое состояние предприятия

3.1 Влияние сбыта продукции на финансовое состояние предприятия

3.2 Основные тенденции развития деятельности предприятия на 2013 год

Заключение

Список использованных источников

Форма книги протоколов заседаний ГЭК

**ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СОЦИАЛЬНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**

ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
по СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

К Н И Г А П Р О Т О К О Л О В

заседаний Государственной экзаменационной комиссии

(базовая подготовка)

Начата «__» _____ 201__ г.

Окончена «__» _____ 201__ г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 98972918216828532255789598799073225606492451623

Владелец Макарова Любовь Германовна

Действителен с 29.06.2023 по 28.06.2024