



**Автономная некоммерческая образовательная организация
высшего образования Центросоюза Российской Федерации
«Сибирский университет потребительской кооперации»**

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

 Л.В. Ватлина

27 мая 2026 г.

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по образовательной программе
среднего профессионального образования
по программе базовой подготовки

по специальности

38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Квалификация выпускника: Товаровед-эксперт

Новосибирск
2026

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 38.02.05 *Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров*, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «28» июля 2014 г. № 835.

СОСТАВИТЕЛИ:

Е.Б. Табала, канд. техн. наук, доцент кафедры товароведения и экспертизы товаров

Е.Н. Степанова, канд. техн. наук, доцент кафедры товароведения и экспертизы товаров

РЕЦЕНЗЕНТ:

В.И. Бакайтис, д-р техн. наук, профессор, заведующий кафедрой товароведения и экспертизы товаров

Программа государственной итоговой аттестации рассмотрена и одобрена на заседании кафедры товароведения и экспертизы товаров, протокол от 27 мая 2026 г. № 8.

Заведующий кафедрой товароведения
и экспертизы товаров



В.И. Бакайтис

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	4
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В СООТВЕТСТВИИ С ОПОП ПССЗ.....	4
3. ТРЕБОВАНИЯ, ПРОВЕРЯЕМЫЕ В ХОДЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	5
4. СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	6

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Государственная итоговая аттестация проводится в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена, требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (ВКР).

Программа Государственной итоговой аттестации разработана на основании следующих нормативных документов:

- Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 июля 2014г. N 835;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762);
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800);
- Положение о практической подготовке обучающихся (Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020);
- Локальные нормативные акты Автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации».

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В СООТВЕТСТВИИ С ОПОП ПССЗ

2.1. Общий объем государственной итоговой аттестации, в соответствии с ФГОС СПО по специальности 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров, составляет - 216 часов, в том числе:

- подготовка - 144 час;
- проведение – 72 час.

В соответствии с утвержденным учебным планом и календарным учебным графиком:

Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с графиком, утвержденным ректором университета.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по соответствующей образовательной программе.

Обеспечение проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам осуществляет: учебно-методическое управление, деканат, выпускающая кафедра.

2.2. Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу подготовки специалистов среднего звена включает организацию и проведение работ по товародвижению в производственных, торговых и экспертных организациях, испытательных лабораториях, органах государственного, регионального и муниципального управления.

2.3. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- товары различных категорий, в том числе потребительские и производственного назначения;
- процессы товародвижения;
- процессы экспертизы и оценки качества;
- услуги торговли;
- первичные трудовые коллективы.

2.4. Виды профессиональной деятельности. Выпускники, освоившие программу подготовки специалистов среднего звена с квалификацией товаровед – эксперт готовятся к следующим видам профессиональной деятельности:

- управление ассортиментом товаром;
- проведение экспертизы и оценки качества товаров;
- организация работ в подразделении организации;
- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

При разработке и реализации программы подготовки специалистов среднего звена кафедра ориентируется на конкретные виды профессиональной деятельности, к которым готовится выпускник, исходя из потребностей рынка труда, научно-исследовательских и материально-технических ресурсов университета.

3. ТРЕБОВАНИЯ, ПРОВЕРЯЕМЫЕ В ХОДЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Выпускник специальности 38.02.05 товароведение и экспертиза качества потребительских товаров с квалификацией товаровед-эксперт должен обладать следующими общими и профессиональными компетенциями, включающими в себя способности:

Перечень компетенций

<i>Общие компетенции</i>	
ОК	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
<i>Профессиональные компетенции</i>	
ПК	Выявлять потребности в товарах
ПК	Управлять товарными запасами и потоками
ПК	Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров
ПК	Идентифицировать товары по ассортиментной принадлежности
ПК	Организовывать и проводить оценку качества товаров

4. СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Форма государственной итоговой аттестации: демонстрационный экзамен (ДЭ).

4.1. Требования к демонстрационному экзамену

Проведение демонстрационного экзамена обеспечивает возможность оценки результатов освоения образовательной программы в специально организованных условиях, моделирующих реальную производственную ситуацию и позволяющих применить освоенные в процессе обучения профессиональные компетенции, по видам профессиональной деятельности.

Задание представляет собой описание содержания работ, выполняемых в конкретной области профессиональной деятельности. В нем даны описание задания по модулю.

Выбор задания осуществляется образовательной организацией самостоятельно на основе оценки освоения образовательной программы по конкретной профессии (специальности). Задание на демонстрационный экзамен разрабатывается единое по типовым заданиям и выдается в момент начала экзаменационных процедур (при этом задание, выдаваемое на экзамене может отличаться от типового на 30%).

Ход выполнения задания демонстрационного экзамена оценивается методом экспертного наблюдения. Наблюдение за действиями обучающегося ведется членами экзаменационной комиссии в установленном образовательной организацией порядке.

Частично наблюдение может быть заменено проведением видеозаписи процесса выполнения задания с последующим анализом видеозаписи членами экзаменационной комиссии.

Образовательная организация обеспечивает проведение предварительного инструктажа выпускников непосредственно в месте проведения демонстрационного экзамена.

4.1.2. Требования к выполнению заданий демонстрационного экзамена

В случае, когда за выполнение задания демонстрационного экзамена студенту начисляются баллы не в традиционной пятибалльной системе, необходимо осуществить перевод полученного количества баллов в оценки "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно".

При этом общее максимальное количество баллов за выполнение задания

демонстрационного экзамена одним студентом принимается за 100%. По итогам выполнения задания баллы, полученные студентом, переводятся в проценты выполнения задания.

Перевод результатов, полученных за демонстрационный экзамен, в оценку по пятибалльной шкале рекомендуется проводить исходя из полноты и качества выполнения задания. Перевод баллов может быть осуществлен на основе данных, представленных в таблице № 1.

	Максимальный балл	"2"	"3"	" 4 "	"5"
Задание	Количество баллов, полученных при сдаче ДЭ базового уровня (максимальный балл 50)	0,00 - 49,99	50,00 - 64,99	65,00 - 89,99	90,00 - 100,00

4.1.3. Требование к продолжительности ДЭ.

Продолжительность ДЭ зависит от вида аттестации, уровня ДЭ (таблица № 2).

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/вариативная)	Продолжительность ДЭ Максимальная
ГИА	базовый	Инвариантная часть	2 ч. 30 мин.

Перечень модулей в зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ (таблица № 3)

Модуль	Наименование выполняемой задачи
Модуль 1	Идентификация товара, расчет структуры ассортименты и товарных запасов
Модуль 2	Определение качественных показателей товара

Задание ДЭ представляет собой сочетание модулей в зависимости от вида аттестации и уровня ДЭ. Продолжительность выполнения каждого модуля задания представлена в таблице № 4.

Модули	Вид деятельности / Вид профессиональной деятельности	Продолжительность выполнения Модуля / совокупности Модулей и общее время на выполнение задания
		ГИА ДЭ БУ
Модуль 1	Идентификация товара, расчет структуры ассортименты и товарных запасов	1 ч. 00 мин.
Модуль 2	Определение качественных показателей товара	1 ч. 30 мин.
Максимальная продолжительность демонстрационного экзамена		2 ч. 30 мин.

Примерные задания

Модуль 1. Идентификация товара, расчет структуры ассортименты и товарных запасов

В магазине женской обуви «Каблук» представлено 29 артикулов сапог. Из них 10 артикулов приходится на зимние сапоги с каблуком выше 5 см, 9 артикулов – на сапоги демисезонные с каблуком выше 5 см, 3 артикула представлены зимними сапогами с каблуком ниже 5 см, 3 артикула приходится на зимние сапоги на платформе и 4 артикула – на демисезонные сапоги на платформе.

10 августа текущего года в магазин поступила партия демисезонных сапог на платформе, бренда «Francesco Donni». Объем партии составил 45 единиц.

В ходе проведения анализа продаж таких же демисезонных сапог на платформе, как и поступившая, было установлено, что в июне объем продаж составил 92 шт., в июле – 111 шт. , в августе – 132 шт. Закупочная цена сапог в магазине составила 380 руб. Остатки сапог в июне составили 22 шт., в июле – 35 шт., в августе – 41 шт.

1. Рассчитайте структуру предлагаемого в магазине ассортимента сапог с учетом моделей. Укажите за счет каких изделий торговое предприятие могло бы расширить или обновить ассортимент на исследуемую группу товаров.

2. Идентифицируйте поступившие в магазин сапоги по моделям.

3. Используя ГОСТ 9289-78 Обувь. Правила приемки установить объем выборки для проведения контроля качества поступивших в магазин сапог. Установить приемочное и браковочное число для указанного объема партии, а также возможность принятия поступившей партии обуви, если в ходе осмотра было выявлено 1 изделие, на котором выявлена отдушина на детали верха обуви размером 1,2 мм.

4. Есть ли необходимость соблюдения претензионного порядка в данной ситуации?

5. Укажите особенности размещения обуви в торговом зале магазина и на складе для хранения.

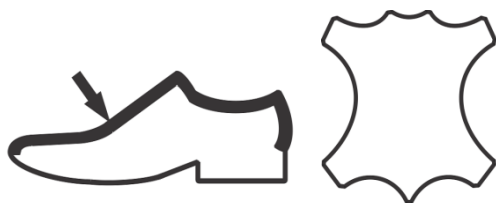
6. Рассчитайте товарооборот магазина за исследуемый период (с июня по август).

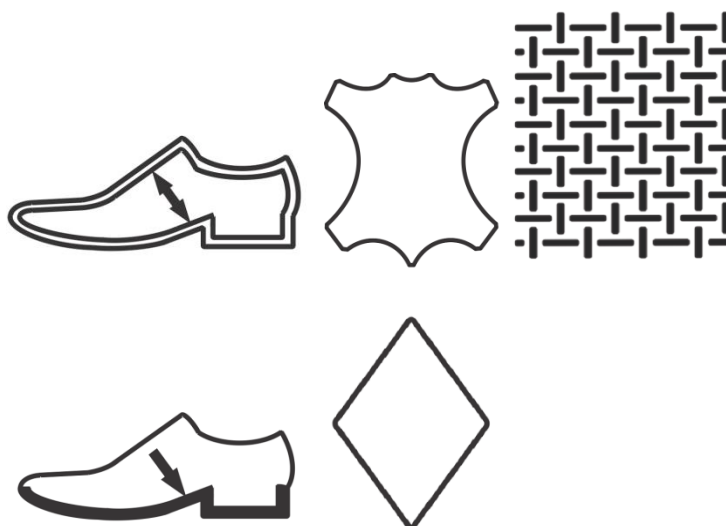
7. Рассчитайте средний товарный запас демисезонных сапог на платформе в стоимостном выражении, товарооборачиваемость в числе оборотов. платформе в стоимостном выражении, товарооборачиваемость в числе оборотов.

8. Рассчитайте уровень товарных запасов (в днях) демисезонных сапог при сложившемся спросе и определите время следующего завоза товара.

9. Разработайте 5 вопросов для анкеты по изучению покупательского спроса на сапоги на платформе.

10. Дайте консультацию покупателю по символам, размещенным в маркировке обуви:





Модуль 2. Определение качественных показателей товара

В минимаркет «Шаг» 23.10.2023 года поступила партия печенья «Колосок» «Топленое молоко» ТМ «Золотой колос», упакованного в потребительскую тару в пачки по 350 г и уложенное в ящики из гофрированного картона по 24 шт.

Объем партии 120 ящиков.

Содержание маркировки потребительской упаковки:

Печенье сахарное «Колосок» «Топленое молоко» ТМ «Золотой колос»

Масса нетто - 350 г.

Состав: Мука пшеничная общего назначения, маргарин рафинированные дезодорированные растительные масла в натуральном и модифицированном виде (пальмовое и его фракции, подсолнечное), эмульгатор Е475, краситель каротины, консервант Е 202), сахар, крахмал кукурузный, яичные продукты, сыворотка молочная сухая, разрыхлители: гидрокарбонат натрия, гидрокарбонат аммония, ароматизаторы, соль пищевая, пшеничная клетчатка, эмульгаторы: Е 471, лецитин соевый, антиокислители (аскорбиновая кислота, альфа-Токоферол), регулятор кислотности лимонная кислота.

Без ГМО.

Изготовитель: АО "Кондитерская фабрика "Золотой колос", Россия, 350087, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. 1-я Пригородная, д. 48

Дата изготовления 30.08.2023 г.

Срок годности 180 суток.

Пищевая ценность/ (среднее значение) в 100 г продукта:

белки 7 г

жиры 18 г

углеводы 67 г

Энергетическая ценность 460 ккал.

Условия хранения – Хранить в сухих проветриваемых помещениях при

температуре (18 ± 5) °С и относительной влажности воздуха не более 75%, без воздействия прямого солнечного света. Для сохранения свежести продукта упаковку после вскрытия держать закрытой.



Товарный знак «Золотой колос»

При оценке качества образца печенья в лаборатории было установлено: вкус и запах печенья – приятный с выраженным ароматом молока, без посторонних привкусов и запахов;

форма - круглая, количество изделий с односторонним надрывом – 3 штуки в упаковке;

поверхность изделия гладкая, с четким рисунком на верхней поверхности, не подгорелая, без вздутий.

цвет – светло-золотистый равномерный, более темная окраска выступающих частей рисунка и краев печенья, нижней стороны и следов от сетки пода печей. Общий тон окраски отдельных изделий в упаковочной единице одинаковый.

вид в изломе – печенье пропеченное, с пористой рассыпчатой структурой, без пустот и следов непромеса;

массовая доля влаги -7,5 %;

щелочность – 1,2 град.;

массовая доля сахара -24 %;

массовая доля жира – 18 %;

зольность нерастворимой в растворе соляной кислоты массовой доле 10% - 0,09 %.

Значение показателя печенья определить «намокаемость» самостоятельно по указанным ниже данным.

Задание:

1. Установить вид печенья по результатам идентификации продукции по органолептическим показателям и установите его соответствие наименованию продукта, указанному в маркировке.

2. Сделайте заключение о соответствии маркировки печенья требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011. Укажите значение информационного знака, нанесенного на потребительскую тару печенья:



3. Укажите порядок определения органолептических показателей качества печенья, на какие характеристика печенья обращают внимание при оценке цвета и вида в изломе. Укажите, как определяют намокаемость в печенье с отделкой.

4. Укажите порядок отбора проб от партии печенья, определите объем объединенной пробы.

5. Определите номенклатуру показателей безопасности (за исключением микробиологических) для данного вида печенья.

6. Выполните расчет значения показателя намокаемость печенья и сделайте заключение о соответствии его установленным требованиям, если в результате экспертизы были получены следующие данные:

Масса камеры с намокшим печеньем -50,7 г;

Масса пустой камеры – 10 г;

Масса камеры с сухим печеньем - 32 г. Расчёт показателя намокаемости печенья произвести по стандартным методикам.

7. Выполните задание эксперта, осуществлявшего экспертизу качества печенья: используя действующие технические регламенты, определите наименование пищевых добавок, входящих в состав печенья, по их кодам, указанным в маркировке.

8. Укажите обнаруженные дефекты печенья, допустимы ли эти дефекты?

9. Укажите причины дефектов, обнаруженных в исследуемом образце печенья.

10. Сделайте обоснованное заключение о соответствии качества поступившего печенья установленным требованиям и возможности приемки данной партии печенья.

Инструкции для ГЭ: Для выполнения задания необходимо приложить полный текст действующей нормативно технической документации.