

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Мичуринский государственный аграрный университет»

Кафедра продуктов питания, товароведения и технологии переработки
продукции животноводства

УТВЕРЖДЕНА
решением учебно-методического совета
университета
(протокол №8 от 23 апреля 2025 г.)

УТВЕРЖДАЮ
Председатель учебно-методического
совета университета
Р.А. Чмир
«23» апреля 2025 г.

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

Направленность (профиль) - Товароведение и экспертиза в сфере производства
и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров

Квалификация - бакалавр

Мичуринск – 2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	3
2. МЕСТО ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ В СТРУКТУРЕ ОПОП ..	5
3. КОМПЕТЕНТНОСТНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ВЫПУСКНИКА ПРОГРАММЫ БА- КАЛАВРИАТА	5
4. ТРЕБОВАНИЯ К ПОРЯДКУ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОГО ЭКЗАМЕНА ..	27
4.1 Цель и задачи государственного экзамена	27
4.2 Содержание государственного экзамена	27
4.3 Порядок проведения государственного экзамена	44
4.4 Критерии оценки результатов сдачи государственного экзамена и шкала оценочных средств	46
4.5 Рекомендации обучающимся по подготовке к государственному экзамену	48
5. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНЫМ КВАЛИФИКАЦИОННЫМ РАБОТАМ И ПОРЯДКУ ИХ ВЫПОЛНЕНИЯ	50
5.1 Цель, задачи и общие требования к выпускной квалификационной работе	50
5.2 Тематика выпускных квалификационных работ	51
5.3 Руководство выпускной квалификационной работой	52
5.4 Структура выпускной квалификационной работы	53
5.5 Оформление выпускной квалификационной работы	59
5.6 Порядок проверки выпускной квалификационной работы в системе «Антиплагиат» и допуска ее к защите	61
5.7 Предварительная защита выпускной квалификационной работы	62
5.8 Рецензирование выпускной квалификационной работы	62
5.9 Порядок защиты выпускной квалификационной работы	63
5.10 Критерии оценки результатов защиты выпускных квалификационных работ и шкала оценочных средств	63
6. ПОРЯДОК ПОДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИЙ	66
7. СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ	67
8. ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТА- ЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ	72
ПРИЛОЖЕНИЯ	76

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Государственная итоговая аттестация (ГИА) обучающихся завершает освоение основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОПОП ВО) по направлению подготовки 38.03.07 - Товароведение, направленность профиль - Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров.

Государственная итоговая аттестация по данной образовательной программе проводится в форме подготовки к сдаче и сдачи государственного экзамена, защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по данной основной профессиональной образовательной программе высшего образования.

Обеспечение проведения государственной итоговой аттестации по данной ОПОП ВО осуществляется университетом.

Государственная итоговая аттестация предназначена для оценки сформированности общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций выпускника, определяющих его подготовленность к решению профессиональных задач, установленных федеральным государственным образовательным стандартом по данному направлению подготовки.

Выпускная квалификационная работа представляет собой выполненную обучающимся работу, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Успешное прохождение государственной итоговой аттестации является основанием для выдачи обучающемуся документа о высшем образовании и о квалификации образца, установленного Министерством образования и науки Российской Федерации.

Обучающиеся, не прошедшие государственную итоговую аттестацию в связи с неявкой на защиту выпускной квалификационной работы по уважительной причине (временная нетрудоспособность, исполнение общественных или государственных обязанностей, вызов в суд, транспортные проблемы (отмена рейса, отсутствие билетов), погодные условия или в других случаях, перечень которых устанавливается университетом самостоятельно), вправе пройти ее в течение 6 месяцев после завершения государственной итоговой аттестации. Обучающийся должен представить в университет документ, подтверждающий причину его отсутствия.

Обучающиеся, не прошедшие государственную итоговую аттестацию в связи с неявкой на защиту выпускной квалификационной работы по неуважительной причине или в связи с получением оценки "неудовлетворительно", а также обучающиеся из числа инвалидов и не прошедшие государственную итоговую аттестацию в установленный для них срок (в связи с неявкой на государственную итоговую аттестацию или получением оценки "неудовлетворительно"), отчисляются из организации с выдачей справки об обучении как не выполнившие обязанностей по добросовестному освоению образовательной программы и выполнению учебного плана.

Лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию, может повторно пройти государственную итоговую аттестацию не ранее чем через 10 месяцев и не позднее чем через пять лет после срока проведения государственной итоговой аттестации, которая не пройдена обучающимся. Указанное лицо может повторно пройти государственную итоговую аттестацию не более двух раз.

Для повторного прохождения государственной итоговой аттестации указанное лицо по его заявлению восстанавливается в университет на период времени, установленный университетом. При повторном прохождении государственной итоговой аттестации по желанию обучающегося решением университета ему может быть установлена иная тема выпускной квалификационной работы.

Обучающийся, не прошедший одно государственное аттестационное испытание по уважительной причине, допускается к сдаче следующего государственного аттестационного испытания (при его наличии).

Прохождение государственной итоговой аттестации регламентируется следующими нормативными правовыми документами:

- Федеральный закон «Об образовании в РФ» от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ;
- приказ Минобрнауки России «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение от 12.08.2020 № 985;
- приказ Минобрнауки России «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования» от 12.09.2013 № 1061;
- приказ Минобрнауки России "Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры" от 21.08.2020 № 1076;
- приказ Минобрнауки России, Минпросвещения России «О практической подготовке обучающихся» от 05.08.2020 № 885/390;
- профессиональный стандарт 40.060Специалист по сертификации продукции (утв. приказом Минтруда России от 31.10.2014. №837н);
- профессиональный стандарт 22.007Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства (утв. приказом Минтруда России от 02.09.2020. №556н)
- приказ Минобрнауки России и Минпросвещения России «Об утверждении Порядка зачета организацией, осуществляющей образовательную деятельность, результатов освоения обучающимися учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, дополнительных образовательных программ в других организациях, осуществляющих образовательную деятельность» от 30.07.2021 № 845/369
- приказ Минобрнауки России «Об утверждении Порядка применения организациами, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ» от 23.08.2017 № 816;
 - приказ Минобрнауки России «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи документов о высшем образовании и о квалификации и их дубликатов» от 13.02.2014 № 112;
 - приказ Минобрнауки России «Об утверждении Порядка перевода обучающихся в другую организацию, осуществляющую образовательную деятельность по образовательным программам среднего профессионального и (или) высшего образования» от 10.02.2017 № 124;
 - Устав ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ;
- и другие локальные нормативные акты ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ в части, касающейся образовательной деятельности.

2. МЕСТО ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Согласно учебного плана по направлению подготовки 38.03.07-Товароведение, направленность (профиль) Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров, в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки государственная итоговая аттестация в полном объеме относится к части Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» и завершается присвоением квалификации, указанной в перечне специальностей и направлений подготовки высшего образования, утверждаемого Министерством образования и науки РФ.

В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входит: подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена (Б3.Б.01(Г); защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты (Б3.Б.02(Д).

Для успешного прохождения государственной итоговой аттестации обучающиеся используют знания, умения и навыки, сформированные в ходе изучения дисциплин (модулей) Блока 1 «Дисциплины (модули)»; прохождения практик Блока 2 «Практики»: учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности; производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности; производственная практика научно-исследовательская работа; производственная преддипломная практика.

Согласно учебному плану на государственную итоговую аттестацию отводится 6 недель, 9 з.е. (324 ак. часов).

3. КОМПЕТЕНТНОСТНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ВЫПУСКНИКА БАКАЛАВРИАТА

Государственная итоговая аттестация направлена на выявление уровня сформированности у обучающихся следующих универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах

УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности

УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности

ОПК-1 Способен применять естественнонаучные и экономические знания при решении профессиональных задач в области товароведения

ОПК-2 Способен использовать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров

ОПК-3 Способен применять действующие нормативные правовые акты и нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции

ОПК-4 Способен предлагать обоснованные организационно-управленческие решения в сферах управления качеством и ассортиментом товаров, товарного менеджмента и экспертизы

ОПК-5 Способен использовать современные информационные технологии и программные средства при решении профессиональных задач

ОПК-6 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности

ПК-1 Способен проводить лабораторные исследования качества и осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке, маркировке, срокам хранения продукции

ПК-2 Способен применять современные информационные технологии и проводить маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в профессиональной деятельности

ПК-3 Знает назначение, принцип действия и устройство технологического оборудования

ПК-4 Способен организовывать и осуществлять работы по подтверждению соответствия требованиям НТД

ПК-5 Знает требования к структуре и содержанию технической документации

Планируемые результаты обучения* (индикаторы достижения компетенции)	Критерии оценивания результатов обучения			
	Низкий (допороговый) компетенция не сформирована	Пороговый	Базовый	Продвинутый
УК-1 ИД-1 _{УК-1} – Анализирует поставленную задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляя декомпозицию задачи	Не анализирует поставленную задачу с выделением ее базовых составляющих, не осуществляет декомпозицию задачи	Удовлетворительно анализирует поставленную задачу, с ошибками выделяя ее базовые составляющие, не точно осуществляет декомпозицию задачи	Хорошо анализирует поставленную задачу, с определенными неточностями выделяя ее базовые составляющие, адекватно осуществляет декомпозицию задачи	Отлично анализирует поставленную задачу, правильно выделяя ее базовые составляющие, точно осуществляет декомпозицию задачи
ИД-2 _{УК-1} – Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи	Не находит и критически не анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи	Фрагментарно находит и критически не точно анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи	Не в полном объеме находит и критически с определенными погрешностями анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи	В полном объеме находит и критически верно анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи

			ходимую для решения поставленной задачи	
ИД-3ук-1 – Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки	Не рассматривает возможные варианты решения задачи с оценкой их достоинств и недостатков	Рассматривает единичные случаи возможных вариантов решения задачи, поверхностно оценивая их достоинства и недостатки	Рассматривает ограниченное число возможных вариантов решения задачи, адекватно оценивая их достоинства и недостатки	Рассматривает все возможные варианты решения задачи, правильно оценивая их достоинства и недостатки
ИД-4ук-1 – Аргументировано формирует собственные суждения и оценки, отличает факты от мнений и интерпретаций в рассуждениях других участников деятельности, принимает обоснованное решение поставленной задачи	Не аргументировано формирует собственные суждения и оценки, не отличает факты от мнений и интерпретаций в рассуждениях других участников деятельности, не принимает обоснованное решение поставленной задачи	Частично аргументировано формирует собственные суждения и оценки, приблизительно отличает факты от мнений и интерпретаций в рассуждениях других участников деятельности, принимает в малой степени обоснованное решение поставленной задачи	Аргументировано, но с определенными неточностями формирует собственные суждения и оценки, адекватно отличает факты от мнений и интерпретаций в рассуждениях других участников деятельности, принимает обоснованное по большинству параметров решение поставленной задачи	В полной мере аргументировано формирует собственные суждения и оценки, точно отличает факты от мнений и интерпретаций в рассуждениях других участников деятельности, принимает обоснованное по всем параметрам решение поставленной задачи
ИД-5ук-1 – Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи	Не определяет и не оценивает последствия возможных решений задачи	Удовлетворительно определяет и оценивает последствия возможных решений задачи	Хорошо определяет и оценивает последствия возможных решений задачи	Отлично определяет и оценивает последствия возможных решений задачи
УК-2 ИД-1ук-2 – Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение, определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач	Не формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение, не определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач	Удовлетворительно формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение, приблизительно определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач	Хорошо формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение, с определенными погрешностями определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач	Отлично формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение, верно определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач
ИД-2ук-2 – Планирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения,	Не планирует решение конкретной задачи проекта с выбором оптимального способа ее решения и с учетом	Удовлетворительно планирует решение конкретной задачи проекта, с ошибками выбирая оптимальный способ	Хорошо планирует решение конкретной задачи проекта, с определенными погрешностями	Отлично планирует решение конкретной задачи проекта, правильно выбирая оптимальный

исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений
ИД-3ук-2 – Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время	Не решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время	Удовлетворительно решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время	Хорошо решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время	Отлично решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время
ИД-4ук-2 – Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта	Публично не представляет результаты решения конкретной задачи проекта	Публично удовлетворительно представляет результаты решения конкретной задачи проекта	Публично хорошо представляет результаты решения конкретной задачи проекта	Публично отлично представляет результаты решения конкретной задачи проекта
УК-3 ИД-1ук-3 – Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде, демонстрирует способность реализовывать лидерские качества и умения	Не понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, не определяет свою роль в команде, не демонстрирует способность реализовывать лидерские качества и умения	Частично понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, приблизительно определяет свою роль в команде, неактивно демонстрирует способность реализовывать лидерские качества и умения	Хорошо понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, адекватно определяет свою роль в команде, периодически демонстрирует способность реализовывать лидерские качества и умения	Отлично понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, правильно определяет свою роль в команде, активно демонстрирует способность реализовывать лидерские качества и умения
ИД-2ук-3 – Осуществляет выбор тактик взаимодействия с различными категориями людей, понимая и учитывая в своей деятельности особенности их поведения (в зависимости от целей подготовки – по возрастным особенностям, по этническому и религиозному признаку, по принадлежности к социальному классу)	Не осуществляет выбор тактик взаимодействия с различными категориями людей с пониманием и учетом в своей деятельности особенности их поведения (в зависимости от целей подготовки – по возрастным особенностям, по этническому и религиозному признаку, по принадлежности к социальному классу)	Неточно осуществляет выбор тактик взаимодействия с различными категориями людей, частично понимая и учитывая в своей деятельности особенности их поведения (в зависимости от целей подготовки – по возрастным особенностям, по этническому и религиозному признаку, по принадлежности к социальному классу)	Адекватно осуществляет выбор тактик взаимодействия с различными категориями людей, не в полной мере понимая и учитывая в своей деятельности особенности их поведения (в зависимости от целей подготовки – по возрастным особенностям, по этническому и религиозному признаку, по принадлежности к социальному классу)	Правильно осуществляет выбор тактик взаимодействия с различными категориями людей, полностью понимая и учитывая в своей деятельности особенности их поведения (в зависимости от целей подготовки – по возрастным особенностям, по этническому и религиозному признаку, по принадлежности к социальному классу)

ИД-3ук-3 – Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата	Не предвидит результаты (последствия) личных действий и не планирует последовательность шагов для достижения заданного результата	Частично предвидит результаты (последствия) личных действий и удовлетворительно планирует последовательность шагов для достижения заданного результата	С небольшими погрешностями предвидит результаты (последствия) личных действий и хорошо планирует последовательность шагов для достижения заданного результата	Полностью предвидит результаты (последствия) личных действий и отлично планирует последовательность шагов для достижения заданного результата
ИД-4ук-3 – Эффективно и толерантно взаимодействует с другими членами команды, в том числе участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, презентациями результатов работы команды	Эффективно и толерантно не взаимодействует с другими членами команды, в том числе не участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, презентациями результатов работы команды	Частично эффективно и толерантно взаимодействует с другими членами команды, в том числе пассивно участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, презентациями результатов работы команды	Не в полной мере эффективно и толерантно взаимодействует с другими членами команды, в том числе периодически участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, презентациями результатов работы команды	В полной мере эффективно и толерантно взаимодействует с другими членами команды, в том числе регулярно участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, презентациями результатов работы команды
ИД-1ук-3 – Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде, демонстрирует способность реализовывать лидерские качества и умения	Не понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, не определяет свою роль в команде, не демонстрирует способность реализовывать лидерские качества и умения	Частично понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, приблизительно определяет свою роль в команде, неактивно демонстрирует способность реализовывать лидерские качества и умения	Хорошо понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, адекватно определяет свою роль в команде, периодически демонстрирует способность реализовывать лидерские качества и умения	Отлично понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, правильно определяет свою роль в команде, активно демонстрирует способность реализовывать лидерские качества и умения
УК-4 ИД-1ук-4 – Выбирает коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами на государственном и иностранном(ах) языках	Не выбирает коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами на государственном и иностранном(ах) языках	С ошибками выбирает коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами на государственном и иностранном(ах) языках	С небольшими неточностями выбирает коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами на государственном и иностранном(ах) языках	Правильно выбирает коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами на государственном и иностранном(ах) языках

чая мировые религии, философские и этические учения	религии, философские и этические учения	сти от среды и задач образования), включая мировые религии, философские	религии, философские	религии, философские
ИД-4ук-5 – Конструктивно и недискриминационно взаимодействует с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции	Конструктивно и недискриминационно не взаимодействует с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции	В единичных случаях конструктивно и недискриминационно взаимодействует с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции	В большинстве случаев конструктивно и недискриминационно взаимодействует с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции	Всегда конструктивно и недискриминационно взаимодействует с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции
УК-6 ИД-1ук-6 – Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы	Не применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы	Удовлетворительно применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы	Хорошо применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы	Отлично применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы
ИД-2ук-6 – Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	Не понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	Удовлетворительно понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	Хорошо понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	Отлично понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда
ИД-3ук-6 – Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также	Критически не оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а	Критически не точно оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а	Критически с определенными погрешностями оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а	Критически верно оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а

относительно полученного результата	а также относительно полученного результата	также относительно полученного результата	а также относительно полученного результата	также относительно полученного результата
ИД-4ук-6 – Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков	Не демонстрирует интерес к учебе и не использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков	Нерегулярно демонстрирует интерес к учебе и удовлетворительно использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков	Периодически демонстрирует интерес к учебе и хорошо использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков	Постоянно демонстрирует интерес к учебе и отлично использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков
УК-7 ИД-2ук-7 – Использует методы и средства физической культуры и соблюдает нормы здорового образа жизни для полноценного, активного и регулярного выполнения социальных и профессиональных обязанностей	Не использует методы и средства физической культуры и не соблюдает нормы здорового образа жизни для полноценного, активного и регулярного выполнения социальных и профессиональных обязанностей	Удовлетворительно использует методы и средства физической культуры и нерегулярно соблюдает нормы здорового образа жизни для полноценного, активного и регулярного выполнения социальных и профессиональных обязанностей	Хорошо использует методы и средства физической культуры и периодически соблюдает нормы здорового образа жизни для полноценного, активного и регулярного выполнения социальных и профессиональных обязанностей	Отлично использует методы и средства физической культуры и постоянно соблюдает нормы здорового образа жизни для полноценного, активного и регулярного выполнения социальных и профессиональных обязанностей
УК-8 ИД-3ук-8 – Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте	Не выявляет и не устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте	Удовлетворительно выявляет и частично устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте	Хорошо выявляет, но не в полной мере устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте	Отлично выявляет и полностью устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте
УК-9 ИД-1ук-9 – Обладает представлениями о принципах недискриминационного взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью при коммуникации в различных сферах жизнедеятельности с учетом их психофизических особенностей	Не обладает представлениями о принципах недискриминационного взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью при коммуникации в различных сферах жизнедеятельности с учетом их психофизических особенностей	Обладает фрагментарными представлениями о принципах недискриминационного взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью при коммуникации в различных сферах жизнедеятельности с учетом их психофизических особенностей	Обладает достаточными представлениями о принципах недискриминационного взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью при коммуникации в различных сферах жизнедеятельности с учетом их психофизических особенностей	Обладает полными представлениями о принципах недискриминационного взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью при коммуникации в различных сферах жизнедеятельности с учетом их психофизических особенностей

ИД-2ук-9 – Взаимодействует с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью в социальной и профессиональной сферах, избегая психологически некомфортные ситуации	Не взаимодействует с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью в социальной и профессиональной сферах с исключением психологически некомфортных ситуаций	Удовлетворительно взаимодействует с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью в социальной и профессиональной сферах, редко избегая психологически некомфортные ситуации	Хорошо взаимодействует с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью в социальной и профессиональной сферах, в большинстве случаев избегая психологически некомфортные ситуации	Отлично взаимодействует с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью в социальной и профессиональной сферах, всегда избегая психологически некомфортные ситуации
УК-10 ИД-1ук-10 – Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике	Не понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике	Удовлетворительно понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике	Хорошо понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, но не полностью выявляет цели и формы участия государства в экономике	Отлично понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике
УК-11 ИД-1ук-11 – Анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики коррупции	Не анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики коррупции	Удовлетворительно анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики коррупции	Хорошо анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики коррупции	Отлично анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности, а также способы профилактики коррупции
ИД-2ук-11 – Идентифицирует и оценивает коррупционные риски, проявляет нетерпимое отношение к коррупционному поведению	Не идентифицирует и не оценивает коррупционные риски, не проявляет нетерпимое отношение к коррупционному поведению	Неточно идентифицирует и удовлетворительно оценивает коррупционные риски, частично проявляет нетерпимое отношение к коррупционному поведению	С небольшими погрешностями идентифицирует и хорошо оценивает коррупционные риски, в большинстве случаев проявляет нетерпимое отношение к коррупционному поведению	Правильно идентифицирует и отлично оценивает коррупционные риски, всегда проявляет нетерпимое отношение к коррупционному поведению
ОПК-1 ИД-1опк-1 – Применяет знания естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности	Не применяет знания естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности	Удовлетворительно применяет знания естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности	Хорошо применяет знания естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности	Отлично применяет знания естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности

ИД-2 _{ОПК-5} – Применяет современные программные средства при решении профессиональных задач	Не применяет современные программные средства при решении профессиональных задач	Удовлетворительно применяет современные программные средства при решении профессиональных задач	Хорошо применяет современные программные средства при решении профессиональных задач	Отлично применяет современные программные средства при решении профессиональных задач
ОПК-6 ИД-1 _{ОПК-6} – Имеет представление о сущности и принципах работы базовых и прикладных информационных технологий	Не имеет представление о сущности и принципах работы базовых и прикладных информационных технологий	Имеет частичное представление о сущности и принципах работы базовых и прикладных информационных технологий	Имеет сформированное, но содержащее отдельные пробелы, представление о сущности и принципах работы базовых и прикладных информационных технологий	Имеет полное представление о сущности и принципах работы базовых и прикладных информационных технологий
ИД-2 _{ОПК-6} – Применяет принципы работы современных информационных технологий при решении задач профессиональной деятельности	Не применяет принципы работы современных информационных технологий при решении задач профессиональной деятельности	Удовлетворительно применяет принципы работы современных информационных технологий при решении задач профессиональной деятельности	Хорошо применяет принципы работы современных информационных технологий при решении задач профессиональной деятельности	Отлично применяет принципы работы современных информационных технологий при решении задач профессиональной деятельности
ПК-1 ИД-1 _{ПК-1} – Знает перечень параметров безопасности продукции и материалов упаковки для выявления опасных факторов	Не применяет знания перечня параметров безопасности продукции и материалов упаковки для выявления опасных факторов	Удовлетворительно применяет знания перечня параметров безопасности продукции и материалов упаковки для выявления опасных факторов	Хорошо применяет знания перечня параметров безопасности продукции и материалов упаковки для выявления опасных факторов	Отлично применяет знания перечня параметров безопасности продукции и материалов упаковки для выявления опасных факторов
ИД-2 _{ПК-1} – Работает с нормативными документами в целях устранения опасных факторов при хранении пищевой продукции	Не знает, как работать с нормативными документами в целях устранения опасных факторов при хранении пищевой продукции	Удовлетворительно работает с нормативными документами в целях устранения опасных факторов при хранении пищевой продукции	Хорошо применяет знание работы с нормативными документами в целях устранения опасных факторов при хранении пищевой продукции	Отлично применяет знания работы с нормативными документами в целях устранения опасных факторов при хранении пищевой продукции
ИД-3 _{ПК-1} – Использует системы идентификации продукции, маркировки в целях обеспечения контроля товаров	Не знает правила идентификации продукции, маркировки в целях обеспечения контроля товаров	Удовлетворительно применяет знания системы идентификации продукции, маркировки в целях обеспечения контроля товаров	Хорошо применяет знания системы идентификации продукции, маркировки в целях обеспечения контроля товаров	Отлично применяет знания системы идентификации продукции, маркировки в целях обеспечения контроля товаров
ИД-4 _{ПК-1} – Знает методики определения органолептических	Не знает методики определения органолептических	Допускает неточности методики определения органолептических	Хорошо знает методики определения органолептических и физико-	Отлично знает методики определения органолептических

тических и физико-химических показателей продукции	ских и физико-химических показателей продукции	и физико-химических показателей продукции	химических показателей продукции	тических и физико-химических показателей продукции
ИД-5 _{пк-1} – Умеет проводить исследования показателей качества продукции на соответствие требований безопасности ТР ТС и ГОСТ	Не умеет проводить исследования показателей качества продукции на соответствие требований безопасности ТР ТС и ГОСТ	Удовлетворительно умеет проводить исследования показателей качества продукции на соответствие требований безопасности ТР ТС и ГОСТ	Хорошо проводит исследования показателей качества продукции на соответствие требованиям безопасности ТР ТС и ГОСТ	Отлично умеет проводить исследования показателей качества продукции на соответствие требований безопасности ТР ТС и ГОСТ
ИД-6 _{пк-1} – Обладает способностью проводить лабораторные исследования качества и безопасности продукции на соответствие нормативных документов	Не способен проводить лабораторные исследования качества и безопасности продукции на соответствие нормативных документов	Не достаточно способен проводить лабораторные исследования качества и безопасности продукции на соответствие нормативных документов	Хорошо обладает способностью проводить лабораторные исследования качества и безопасности продукции на соответствие нормативных документов	Отлично обладает способностью проводить лабораторные исследования качества и безопасности продукции на соответствие нормативных документов
ПК-2 ИК-1 _{пк-2} – Осуществляет маркетинговые исследования рынка продукции	Не знает методику проведения маркетинговых исследований рынка продукции	Удовлетворительно но знает методику проведения маркетинговых исследований рынка продукции	Хорошо знает методику проведения маркетинговых исследований рынка продукции	Отлично знает методику проведения маркетинговых исследований рынка продукции
ИК-2 _{пк-2} – Использует информационные технологии для сбора данных в своей профессиональной деятельности	Не владеет информационными технологиями для сбора данных в своей профессиональной деятельности	Частично владеет информационными технологиями для сбора данных в своей профессиональной деятельности	Не достаточно точно владеет информационными технологиями для сбора данных в своей профессиональной деятельности	Отлично владеет информационными технологиями для сбора данных в своей профессиональной деятельности
ИК-3 _{пк-2} – Осуществляет поиск информации, опираясь на результаты отечественного и зарубежного опыта в профессиональной деятельности	Не владеет методиками поиска информации, не опирается на результаты отечественного и зарубежного опыта в профессиональной деятельности	Удовлетворительно но владеет методиками поиска информации, но не опирается на результаты отечественного и зарубежного опыта в профессиональной деятельности	Хорошо владеет методиками поиска информации, опирается на результаты отечественного и зарубежного опыта в профессиональной деятельности	Отлично владеет методиками поиска информации, опирается на результаты отечественного и зарубежного опыта в профессиональной деятельности
ПК-3 ИД-1 _{пк-3} – Решает задачи по подбору технологического оборудования	Не рассматривает возможные варианты решения задач по подбору технологического оборудования	Рассматривает единичные случаи возможных вариантов решения задач по под-	Рассматривает ограниченное число возможных вариантов решения задач по под-	Рассматривает все возможные варианты решения задач по подбору технологического оборудования

		бору технологического оборудования	бору технологического оборудования	
ИД-2 _{ПК-3} – Понимает назначение и основные функциональные свойства технологического оборудования	Не понимает назначение и не знает основные функциональные свойства технологического оборудования	Частично понимает назначение и фрагментарно знает основные свойства технологического оборудования	Не в полном объеме понимает назначение и основные функциональные свойства технологического оборудования	В полном объеме понимает назначение и основные функциональные свойства технологического оборудования
ИД-3 _{ПК-3} – Выбирает оптимальный вариант по расстановке и эффективному использованию технологического оборудования	Не способен выбрать оптимальный вариант по расстановке и эффективному использованию технологического оборудования	Удовлетворительно выбирает варианты по расстановке и эффективному использованию технологического оборудования	С небольшими неточностями выбирает вариант по расстановке и эффективному использованию технологического оборудования	Правильно выбирает вариант по расстановке и эффективному использованию технологического оборудования
ИД-4 _{ПК-3} – Анализирует назначение технологического оборудования	Не умеет анализировать назначение технологического оборудования	Удовлетворительно анализирует назначение технологического оборудования	Хорошо анализирует назначение технологического оборудования	Отлично анализирует назначение технологического оборудования
ИД-5 _{ПК-3} – Разбирается в эксплуатационных и технических возможностях технологического оборудования, способствующих повышению эффективности технологических и управленческих процессов.	Не способен разобраться в эксплуатационных и технических возможностях технологического оборудования, способствующих повышению эффективности технологических и управленческих процессов.	Фрагментарно разбирается в эксплуатационных и технических возможностях технологического оборудования, способствующих повышению эффективности технологических и управленческих процессов.	Не в полном объеме разбирается в эксплуатационных и технических возможностях технологического оборудования, способствующих повышению эффективности технологических и управленческих процессов.	В полном объеме разбирается в эксплуатационных и технических возможностях технологического оборудования, способствующих повышению эффективности технологических и управленческих процессов.
ПК-4 ИД-1 _{ПК-4} – Решает задачи по выполнению, организации и оценке результатов работ по подтверждению соответствия требованиям НТД	Не решает задачи по выполнению, организации и оценке результатов работ по подтверждению соответствия требованиям НТД	Удовлетворительно решает задачи по выполнению, организации и оценке результатов работ по подтверждению соответствия требованиям НТД	Хорошо решает задачи по выполнению, организации и оценке результатов работ по подтверждению соответствия требованиям НТД	Отлично решает задачи по выполнению, организации и оценке результатов работ по подтверждению соответствия требованиям НТД
ИД-2 _{ПК-4} – Разрабатывает проекты и готовит мероприятия, связанные с внедрением документов по стандартизации	Не способен разрабатывать проекты и не готовит мероприятия, связанные с внедрением документов по стандартизации	С ошибками разрабатывает проекты и готовит мероприятия, связанные с внедрением документов по стандартизации	С небольшими неточностями разрабатывает проекты и готовит мероприятия, связанные с внедрением документов по стандартизации	Правильно разрабатывает проекты и готовит мероприятия, связанные с внедрением документов по стандартизации

ИД-3 _{ПК-4} – Способен осуществлять идентификацию поставляемой для реализации продукции отечественного и импортного производства на соответствие требованиям НТД	Не способен осуществлять идентификацию поставляемой для реализации продукции отечественного и импортного производства на соответствие требованиям НТД	Удовлетворительно осуществляет идентификацию поставляемой для реализации продукции отечественного и импортного производства на соответствие требованиям НТД	Хорошо осуществляет идентификацию поставляемой для реализации продукции отечественного и импортного производства на соответствие требованиям НТД	Отлично осуществляет идентификацию поставляемой для реализации продукции отечественного и импортного производства на соответствие требованиям НТД
ИД-4 _{ПК-4} – Понимает основные аспекты методов подтверждения соответствия требованиям технических регламентов Таможенного союза и оформления результатов идентификации.	Не понимает основные аспекты методов подтверждения соответствия требованиям технических регламентов Таможенного союза и не может оформлять результаты идентификации.	Частично понимает основные аспекты методов подтверждения соответствия требованиям технических регламентов Таможенного союза и удовлетворительно оформляет результаты идентификации.	Не в полном объеме понимает основные аспекты методов подтверждения соответствия требованиям технических регламентов Таможенного союза и хорошо оформляет результаты идентификации.	В полном объеме понимает основные аспекты методов подтверждения соответствия требованиям технических регламентов Таможенного союза и отлично оформляет результаты идентификации.
ИД-5 _{ПК-4} – Устанавливает принадлежность продукции к области применения одного или нескольких технических регламентов Таможенного союза	Не устанавливает принадлежность продукции к области применения одного или нескольких технических регламентов Таможенного союза	Удовлетворительно устанавливает принадлежность продукции к области применения одного или нескольких технических регламентов Таможенного союза	Хорошо устанавливает принадлежность продукции к области применения одного или нескольких технических регламентов Таможенного союза	Отлично устанавливает принадлежность продукции к области применения одного или нескольких технических регламентов Таможенного союза
ПК-5 ИД-1 _{ПК-5} – Осуществляет поиск необходимой информации, опираясь на основные разделы технической документации	Не знает, как осуществлять поиск необходимой информации, опираясь на основные разделы технической документации	Частично понимает и знает, как осуществлять поиск необходимой информации, опираясь на основные разделы технической документации	Хорошо осуществляет поиск необходимой информации, опираясь на основные разделы технической документации	Отлично осуществляет поиск необходимой информации, опираясь на основные разделы технической документации
ИД-2 _{ПК-5} – Определяет объекты профессиональной деятельности на основе анализа характерных для них рисков с учетом предполагаемой сферы действия ТР ТС и ГОСТ	Не определяет объекты профессиональной деятельности на основе анализа характерных для них рисков с учетом предполагаемой сферы действия ТР ТС и ГОСТ	Удовлетворительно определяет объекты профессиональной деятельности на основе анализа характерных для них рисков с учетом предполагаемой сферы действия ТР ТС и ГОСТ	Хорошо определяет объекты профессиональной деятельности на основе анализа характерных для них рисков с учетом предполагаемой сферы действия ТР ТС и ГОСТ	Отлично определяет объекты профессиональной деятельности на основе анализа характерных для них рисков с учетом предполагаемой сферы действия ТР ТС и ГОСТ

ИД-3 _{пк-5} – Применяет в своей профессиональной деятельности знания о продукции, на которую распространяются требования ТР ТС и ГОСТ	Не способен применять в своей профессиональной деятельности знания о продукции, на которую распространяются требования ТР ТС и ГОСТ	Частично применяет в своей профессиональной деятельности знания о продукции, на которую распространяются требования ТР ТС и ГОСТ	Не в полном объеме применяет в своей профессиональной деятельности знания о продукции, на которую распространяются требования ТР ТС и ГОСТ	В полном объеме применяет в своей профессиональной деятельности знания о продукции, на которую распространяются требования ТР ТС и ГОСТ
ИД-4 _{пк-5} – Имеет представление определений, используемых в технической документации	Не имеет представление определений, используемых в технической документации	Фрагментарно разбирается в определениях используемых в технической документации	Не в полной мере имеет представление используемых в технической документации	В полной мере имеет представление определений используемых в технической документации
ИД-5 _{пк-5} – Понимает основные аспекты определений, понятий, содержащихся в технической документации	Не понимает основные аспекты определений, понятий, содержащихся в технической документации	Удовлетворительно понимает основные аспекты определений, понятий, содержащихся в технической документации	Хорошо понимает основные аспекты определений, понятий, содержащихся в технической документации	Отлично понимает основные аспекты определений, понятий, содержащихся в технической документации

Государственная итоговая аттестация также призвана определить степень освоенности следующих трудовых функций и действий выпускников:

В результате прохождения учебной ознакомительной практики обучающийся должен освоить трудовые функции действия:

Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства. - С/01.6)

Трудовые действия

22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства. - С/01.6

Осуществление контроля за соблюдением условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции

Определения перечня параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить

Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, от установленных предельных значений

Управление лабораторными исследованиями качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции

Внедрение системы идентификации продукции, маркировка, электронного обмена данных в целях обеспечения отслеживания контроля прослеживаемых товаров с момента их создания и производства до момента продажи, потребления или разрушения в зависимости от типа товара

Непрерывный контроль санитарного состояния производственных помещений и оборудования, температурных режимов и условий хранения сырья и готовой продукции, правильности расходования вспомогательных материалов и применения рецептур, личной

гигиены работников службы в процессе обработки и хранения пищевой продукции на технологических линиях

Контроль технологических параметров и режимов производства и обращения на рынке пищевой продукции на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации

Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемости продукции (22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства. ТФ. - С/02.6)

трудовые действия:

22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства. ТФ. - С/02.6:

Проведение маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции на технологических линиях

Организация работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции

Выполнение мероприятий по результатам государственного надзора, межведомственного и ведомственного контроля внедрения и соблюдения стандартов и технических условий по качеству продукции, подготовке продукции (услуг) к подтверждению соответствия и аттестации (40.060 Специалист по сертификации продукции. ТФ. - А/01.5)

трудовые действия:

40.060 Специалист по сертификации продукции. ТФ. - А/01.5:

Оформление заявок на подтверждение соответствия продукции (услуг) в соответствии с установленными правилами

Предоставление в испытательные лаборатории технических документов и образцов продукции

40.060 Специалист по сертификации продукции. Ведение учета и составление отчетов о деятельности организации по сертификации продукции (услуг) (код А/02.5)

Ведение учета и составление отчетов о деятельности организации по сертификации продукции (услуг)

Анализ статистических данных о деятельности организации по управлению качеством продукции

Формирование отчетов о деятельности организации по управлению качеством продукции

Разработка и подготовка мероприятий связанных с внедрением стандартов и технических условий на выпускаемую организацией продукцию (предоставление услуг) (40.060 Специалист по сертификации продукции. ТФ. - А/04.5)

трудовые действия:

40.060 Специалист по сертификации продукции. ТФ. - А/04.5:

Разработка структуры стандартов организации, в том числе по системе управления качеством

Разработка требований к содержанию стандартов организации, в том числе по системе управления качеством

Анализ разработанных стандартов организации

В результате освоения ОПОП ВО, сдачи государственного экзамена, подготовки и защиты ВКР обучающийся должен:

Знать:

- профессиональные функции в соответствии с направлением и профилем подготовки;
- основные нормативные документы в соответствии с направлением и профилем подготовки;
 - правовые документы в соответствии с направлением и профилем подготовки;
 - структуру нормативных документов;
 - структуру технических регламентов;
 - основные положения, методы и законы естественнонаучных дисциплин (математики, физики, химии, биологии и других смежных дисциплин), используемые в товароведении;
 - требования нормативной документации к приемке товара по количеству и качеству, маркировке, упаковке, показателям качества, условиям и срокам хранения, годности и реализации и правила рассмотрения рекламаций;
 - основы товарного менеджмента и товарную логистику;
 - этапы товародвижения;
 - принципы управления товарами;
 - ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество;
 - направления развития и особенности формирования торгового ассортимента данной группы товаров;
 - номенклатуру потребительских свойств товаров;
 - пути повышения качества товаров, условия хранения, транспортирования как факторов, сохраняющих качество товаров;
 - виды, причины возникновения товарных потерь и порядок их списания;
 - критерии выбора поставщиков, правила организации закупки и составления договоров.

Уметь:

- применять знания естественнонаучных дисциплин для решения профессиональных задач;
- формулировать задачи и цели современного товароведения;
- критически оценивать уровень своей квалификации;
- повышать свою квалификацию;
- работать с нормативными документами;
- работать правовыми документами;
- работать с техническими регламентами;
- организовывать торгово-закупочную деятельность в масштабах отдельного торгового предприятия;
- анализировать полученные данные экспертизы товаров, составлять и анализировать рекламации и претензии по качеству товаров, готовить заключения по результатам их рассмотрения;
- организовывать процессы товародвижения;
- управлять товарами на всех этапах товародвижения;
- пользоваться нормативной документацией по ассортименту и качеству товаров анализировать и оценивать структуру ассортимента;
- определять показатели ассортимента и качества товаров;
- определять объемы и причины возникновения товарных потерь и осуществлять их документальное оформление.

Владеть:

- навыками саморазвития;
- методологией поиска нормативных документов;
- методологией поиска технических регламентов;

- методологией использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил;
- методами и средствами естественнонаучных дисциплин для оценки потребительских свойств товаров;
- практикой закупки и поставки товаров;
- навыками работы с рекламациями и претензиями;
- методами управления товарами в сфере обращения;
- основами продвижения товаров;
- методами классификации и кодирования товаров;
- методами и средствами определения показателей ассортимента и качества товаров;
- способами сохранения качества товаров;
- методами определения товарных потерь, способами и средствами их снижения

Матрица соотнесения тем/разделов ВКР и формируемых в них универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций

Компетенции	Структура ВКР					
	Введение	1. Аналитический обзор литературы	2. Объекты и методика исследований	3. Исследовательский раздел	4. Оценка качества товаров	Заключение
УК-1	+	+	+	+		+
УК-2		+	+	+		
УК-3		+	+	+	+	+
УК-4		+		+		
УК-5		+		+		+
УК-6		+		+	+	
УК-7		+		+		
УК-8		+		+	+	
УК-9	+	+		+		
УК-10		+	+	+	+	
УК-11	+	+	+	+		+
ОПК-1	+	+	+	+	+	+
ОПК-2		+	+	+	+	
ОПК-3	+	+	+	+	+	+
ОПК-4	+	+	+	+	+	
ОПК-5	+	+		+	+	+
ОПК-6		+	+	+	+	+
ПК-1	+	+	+	+	+	+
ПК-2		+		+	+	+
ПК-3	+	+	+	+	+	+
ПК-4		+		+	+	
ПК-5	+	+	+	+	+	+
Общее количество компетенций	10	22	13	22	15	12

4. ТРЕБОВАНИЯ К ПОРЯДКУ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОГО ЭКЗАМЕНА

4.1 Цель и задачи государственного экзамена

Государственный экзамен является одним из заключительных этапов подготовки обучающихся и проводится в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися ОПОП соответствующим требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 38.03.07 - Товароведение

Задачи:

- оценить теоретические знания, практические навыки и умения выпускника;
- установить соответствие уровня сформированности компетенций выпускников требованиям стандарта и совокупному ожидаемому результату образования по образовательной программе высшего образования для обучающихся направления 38.03.07-Товароведение, профиль – «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»;
- определить уровень подготовленности выпускника к решению профессиональных задач в трудовой деятельности (по видам профессиональной деятельности по ФГОС).

4.2 Содержание государственного экзамена

Государственный экзамен проводится по 12 дисциплинам базовой и вариативной части образовательной программы, результаты освоения которых имеют определяющее значение для профессиональной деятельности выпускников.

Перечень дисциплин включает:

- Товароведение и экспертиза зерномучных товаров;
- Товароведение и экспертиза молока и молочных продуктов;
- Товароведение и экспертиза мяса и мясопродуктов;
- Товароведение и экспертиза рыбы и рыбопродуктов;
- Товароведение и экспертиза плодов и овощей
- Товароведение и экспертиза морепродуктов;
- Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров (пищевые жиры, вкусовых, кондитерских);
- Товароведение и экспертиза комбинированных и функциональных продуктов;
- Товароведение и экспертиза пищевых и биологически активных добавок;
- Товароведение упаковочных материалов и тары для потребительских товаров
- Мерчендайзинг продовольственных товаров;
- Товарный менеджмент;
- Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров.

Товароведение и экспертиза зерномучных товаров (ПК-1, ПК-4)

Классификация зерновых культур. Понятие о трансгенных культурах. Строение зерна пшеницы: соотношение отдельных составных частей зерна и их химический состав. Физические свойства зерна: форма, размер, масса, плотность. Общие сведения о строении и химическом составе зерна различных культур. Влияние внешних условий и сортовых особенностей на химический состав зерновых культур.

Экспертиза зерна. Общие и специальные показатели качества зерна. Классификация пшеницы. Идентификация. Принципы построения стандартов на зерно. Правила обязательной сертификации зерна по показателям безопасности.

Характеристика зерновых культур, идущих на производство муки и круп. Пшеница, рожь, тритикале. Мукомольные и хлебопекарные свойства. Товарная классификация.

Кукуруза, ячмень, овес, просо, рис, особенности строения зерна и химического состава. Классификация. Использование.

Гречиха. Особенности строения и химического состава. Классификация. Использование.

Бобовые культуры. Горох, чечевица, фасоль, соя. Строение семян, химический состав, использование.

Хранение зерна. Процессы, происходящие в зерне при хранении: физические, биохимические, химические, биологические, микробиологические. Способы и условия хранения зерна, меры обеспечения его качества.

Вредители зерна и продуктов его переработки: виды, борьба с ними.

Транспортирование зерна. Пути снижения потерь при транспортировании и хранении.

Дефекты. Характеристика щуплых, морозобойных, самосогревшихся и других зерен, снижающих качество партии зерна.

Современное состояние производства и торговли крупой. Мировой и Российский рынок. Классификация круп. Химический состав и пищевая ценность круп основных видов. Факторы, определяющие качество крупы. Характеристика сырья и процессов производства.

Характеристика отдельных круп: пшено, рис, овсяная, гречневая, ячменная, пшеничная, манная, кукурузная, горох шлифованный. Химический состав и потребительские достоинства этих видов круп. Крупы быстрого приготовления.

Требования к качеству круп. Идентификация. Правила обязательной сертификации по показателям безопасности. Упаковка и транспортировка круп. Деление круп на номера, марки и сорта. Дефекты.

Современное производство и потребление муки. Классификация муки. Производство. Простые и сложные повторительные помолы. Формирование товарных сортов муки. Выход муки. Факторы качества: сырье и процесс производства. Пшеничная мука. Влияние производства на товарный сорт и химический состав муки. Характеристика веществ, входящих в состав муки.

Хлебопекарные свойства пшеничной муки: клейковина, ее качество и количество, значение для характеристики разных сортов. Газообразующая и газоудерживающая способность, автолитическая активность и методы их определения. Понятие о силе муки. Пробная выпечка хлеба. Специализированная мука: витаминизированная, макаронная, кондитерская. Агломерированная мука. Улучшители качества пшеничной муки.

Ржаная мука. Особенности химического состава и помолов. Сорта. Хлебопекарные свойства ржаной муки.

Кукурузная, ячменная, соевая мука. Особенности химического состава, сорта. Использование.

Экспертиза муки. Идентификация. Обязательная сертификация. Упаковка и транспортировка муки: в таре и бестарное.

Способы и оптимальные условия хранения муки и крупы. Контроль за качеством продукции в процессе хранения. Процессы, протекающие в муке и в крупе при хранении: физические, биохимические, химические и микробиологические. Созревание муки. Потери при хранении и факторы снижения их. Сертификация муки и крупы после хранения.

Производство и потребление хлеба. Рациональные нормы потребления. Современное состояние рынка хлебобулочных изделий.

Сырье хлебопекарного производства. Производство хлеба: подготовка сырья, способы приготовления пшеничного и ржаного хлеба. Технологический процесс производства. Процессы, происходящие при замесе и брожении теста: физические, коллоидные, биохимические и микробиологические. Деление теста на куски, формование, расстойка. Влияние этих процессов на качество хлеба. Выпечка хлеба. Процессы, протекающие при выпечке. Прогрессивные методы приготовления теста. Использование улучшителей в производстве хлеба. Выход хлеба. Основы классификации хлеба и булочных изделий.

Ржаной и ржано-пшеничный хлеб. Сорта, характеристика. Требования к качеству.

Пшеничный хлеб простой, улучшенный, сдобный. Сорта, их характеристика, требования к качеству.

Новые виды хлеба.

Булочные изделия: простые и сдобные, их производство, характеристика, требования к качеству. Сдобные изделия: крупноштучные и мелкоштучные. Ассортимент.

Диетические изделия, особенности их производства. Классификация. Национальные сорта хлеба, пищевая ценность.

Транспортирование хлеба. Хранение хлебобулочных изделий: условия и сроки. Изменение качества при хранении. Сущность процесса черствения и пути его замедления. Упаковка хлеба. Замораживание хлеба. Потери хлеба и пути их сокращения. Использование черствого хлеба. Способы освежения хлеба.

Требования к качеству хлеба, идентификация и фальсификация. Дефекты и болезни, причины их возникновения и способы борьбы.

Современное состояние мирового и российского рынка макаронных изделий. Общая характеристика макаронных изделий. Классификация. Идентификация. Химический состав и пищевая ценность. Пути повышения пищевой ценности и расширения ассортимента макаронных изделий. Факторы, формирующие качество макаронных изделий: сырье и процессы производства. Влияние добавок на потребительские свойства макаронных изделий. Требования к качеству. Дефекты: причины их возникновения и меры предупреждения. Сертификация. Упаковка, транспортирование, условие и сроки хранения макаронных изделий.

Товароведение и экспертиза молока и молочных продуктов (ПК-1, ПК-5)

Состояние и перспективы развития животноводства, молочной промышленности в России. Состав и потребительские свойства молока. Влияние разных факторов на состав и свойства молока. Физико-химические свойства молока полученного от различных видов сельскохозяйственных животных.

Изменение свойств молока под влиянием физических факторов и при хранении.

Приемка и обработка молока на заводе. Современные методы экспертизы. Пороки молока. Ассортимент и пищевая ценность молока различных животных. Требования к качеству. Хранение, упаковка, маркировка.

Сырье для производства молочных консервов, требования к качеству. Производство сухих молочных консервов различными способами. Производство сгущенных консервов. Пороки молочных консервов.

Ассортимент и пищевая ценность. Требования к качеству. Хранение, упаковка, маркировка.

Состав, структура и свойства продукта. Производство масла различными способами. Ассортимент и пищевая ценность. Требования к качеству. Хранение, упаковка, маркировка. Масло переработанное и консервированное.

Диетические и лечебно-профилактические свойства кисломолочных напитков. Биотехнология кисломолочных напитков и сметаны. Сырье для производства. Ассортимент и пищевая ценность. Требования к качеству. Хранение, упаковка, маркировка. Творог и творожные изделия. Дефекты кисломолочных продуктов.

Потребительские свойства сыров. Сырье для производства. Особенности технологии сыров различного вида и способов получения. Сыры сычужные твердые, особенности их получения и отличительные свойства. Сыры группы Чеддер, особенности их получения и отличительные свойства. Полутвердые сычужные сыры, особенности их получения и отличительные свойства. Мягкие сыры, особенности их получения и отличительные свойства. Рассольные сыры, особенности их получения и отличительные свойства. Плавление сыры, особенности их получения и отличительные свойства.

Ассортимент и пищевая ценность. Требования к качеству. Хранение, упаковка, маркировка. Дефекты. Транспортировка и хранение. Меры по сохранению качества и сокращению потерь.

Товароведение и экспертиза мяса и мясопродуктов (ПК-1, ПК-5)

Общие сведения об убойных с/х животных и производстве мяса. Состояние и перспективы развития животноводства, мясная промышленность. Значение мяса в питании человека.

Мясо. Классификация и маркировка мяса, морфологический состав, пищевая ценность, оценка качества, дефекты. Особенности реализации, хранения и транспортирования.

Общая краткая характеристика мясных субпродуктов. Морфологический и химический состав, пищевая ценность. Классификация мясных субпродуктов в зависимости от пищевой ценности, способа обработки и термического состояния. Ассортимент и характеристика отдельных видов субпродуктов. Использование мясных субпродуктов. Холодильная обработка субпродуктов (охлаждение и замораживание). Оценка качества. Допустимые и недопустимые технологические дефекты. Расфасовка, упаковка и маркировка. Условия и сроки транспортирования и хранения субпродуктов. Изменения, происходящие в них в процессе хранения. Дефекты и потери, возникающие при хранении субпродуктов. Меры по сокращению потерь при транспортировании, хранении и реализации. Меры по сохранению качества и продлению сроков хранения.

Особенности морфологического состава мяса птицы, его пищевая ценность. Переработка птицы и влияние отдельных стадий технологического процесса на качество мяса. Классификация мяса птицы по виду, возрасту, упитанности, способу и качеству обработки, термическому состоянию. Холодильная обработка мяса птицы. Преимущества и недостатки разных способов холодильной обработки мяса птицы. Оценка качества мяса птицы. Категории свежести мяса птицы. Изменения, происходящие в мясе птицы, при хранении. Потери массы, возникающие при хранении мяса птицы. Меры по сохранению потерь при транспортировании, хранении и реализации.

Мясо пернатой дичи. Боровая, степная, горная и водоплавающая дичь, отличительные признаки. Особенности химического состава и пищевой ценности мяса дичи. Классификация дичи по способу обработки, термическому состоянию и качеству. Требования к качеству, дефекты. Упаковка, маркировка. Хранение и реализация пернатой дичи.

Общая характеристика колбасных изделий. Химический состав и пищевая ценность колбасных изделий. Классификация колбасных изделий в зависимости от способов тепловой обработки. Ассортимент колбасных изделий.

Факторы, формирующие качество колбасных изделий. Влияние основного и вспомогательного сырья, пищевых добавок растительного и животного происхождения на качество готовой продукции. Влияние технологических процессов на формирование качества готовой продукции. Производство колбас заданного химического состава.

Оценка качества колбас. Допустимые и недопустимые дефекты. Расфасовка, упаковка и маркировка колбасных изделий. Условия и сроки транспортирования колбасных изделий. Физико-химические и микробиологические изменения, происходящие в колбасах при хранении. Потери при хранении. Меры по сохранению качества, продлению сроков хранения и сокращению потерь при хранении. Подготовка колбасных изделий к продаже. Пути совершенствования ассортимента и повышения качества колбасных изделий.

Общая характеристика мясных консервов. Химический состав и пищевая ценность мясных консервов. Классификация мясных консервов в зависимости от состава сырья, способа его предварительной обработки, режима тепловой обработки и назначения. Ассортимент мясных консервов.

Факторы, формирующие качество мясных консервов. Особенности состава сырья, способов предварительной обработки и стерилизации. Влияние технологических процессов на качество готовой продукции. Оценка качества мясных консервов. Маркировка консервов. Дефекты. Транспортирование, хранение. Физико-химические и микробиологические изменения при хранении. Гарантийные сроки хранения. Меры по сохранению качества и увеличению сроков хранения мясных консервов.

Пути совершенствования ассортимента и повышения качества мясных консервов. Состояние и перспективы производства, потребления и торговли яичными товарами. Значение яичных товаров в питании, нормы их потребления.

Определение товарной группы. Классификация. Строение, химический состав и пищевая ценность куриных яиц. Оценка качества. Дефекты яиц: причины их предупреждения.

Продукты переработки яиц. Мороженые яичные продукты, яичный порошок. Производство этих продуктов. Виды. Оценка качества. Дефекты: причины их возникновения и меры предупреждения. Упаковка, маркировка, транспортирование, условия и сроки хранения и реализации

Товароведение и экспертиза рыбы и рыбопродуктов (ПК-1, ПК-5)

Общее представление. Значение и сущность охлаждения рыбы. Ассортимент. Факторы, формирующие качество охлажденной рыбы: сырье, способы производства.

Оценка качества. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Упаковка, маркировка, транспортирование, условия и сроки хранения и реализации. Изменения в процессе хранения. Дефекты, возникающие при хранении.

Меры по сохранению качества, продлению сроков хранения и сокращению потерь при хранении и реализации.

Общая краткая характеристика вяленых и сушеных рыбных товаров. Химический состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент товаров. Пути совершенствования ассортимента и повышения качества вяленых и сушеных рыбных товаров.

Факторы, влияющие на качество: сырье, способы разделки рыбы, способы вяления и сушки. Сущность процессов, протекающих в рыбе при вялении и сушке; их влияние на качество готового продукта.

Оценка качества. Возможные дефекты технологии, причины их возникновения и меры предупреждения.

Упаковка. Транспортирование. Условия и сроки хранения.

Изменения при хранении (физические, химические, биохимические, микробиологические). Возможные дефекты при хранении. Нормы естественной убыли. Меры по сохранению качества, продлению сроков хранения и сокращению потерь при хранении. Пути совершенствования ассортимента и повышения качества вяленых и сушеных рыбных товаров.

Общая краткая характеристика копченых рыбных товаров. Химический состав и пищевая ценность. Классификация копченых рыбных товаров по температуре и способу копчения. Ассортимент копченых рыбных товаров.

Факторы, формирующие качество рыбы холодного, горячего и полугорячего копчения: сырье, производство. Способы копчения. Сущность процесса копчения.

Оценка качества рыбы холодного и горячего копчения. Характеристика основных групп копченых рыбных товаров. Дефекты технологии, причины их возникновения и меры предупреждения. Допустимые и недопустимые дефекты. Упаковка. Особенности маркировки балычных изделий. Транспортирование. Условия и сроки хранения и реализации.

Изменения в процессе хранения (физико-химические, биологические, микробиологические). Дефекты копченых рыбных товаров. Потери. Меры по сохранению качества, продлению сроков хранения и сокращению потерь при хранении и реализации. Пути совершенствования ассортимента и повышения качества копченых рыбных товаров.

Общая краткая характеристика рыбных консервов и пресервов. Химический состав и пищевая ценность рыбных консервов и пресервов. Классификация и ассортимент консервов и пресервов. Пути совершенствования ассортимента.

Факторы, формирующие качество консервов и пресервов: вид рыбы, особенности технологии производства рыбных консервов и пресервов. Оценка качества. Дефекты технологии, причины их возникновения. Допустимые и недопустимые дефекты.

Упаковка и маркировка. Транспортирование. Условия и сроки хранения консервов и пресервов (физические, химические, микробиологические).

Меры по сохранению качества, продлению сроков хранения и сокращению потерь при хранении и реализации. Пути совершенствования ассортимента и повышения качества рыбных консервов и пресервов.

Общая краткая характеристика икорных товаров. Химический состав и пищевая ценность икры. Строение ястыков и икринок. Классификация икры осетровых, лососевых и частиковых рыб.

Ассортимент и пути его совершенствования. Факторы, формирующие качество: вид рыбы, особенности и технологического процесса производства икры.

Оценка качества икры осетровых, лососевых и частиковых рыб. Возможные дефекты икорных товаров, причины их возникновения и меры предупреждения. Допустимые и недопустимые дефекты.

Расфасовка, упаковка, маркировка. Транспортирование. Условия и сроки хранения. Меры по сохранению качества, продлению сроков хранения и сокращению потерь при хранении. Пути совершенствования ассортимента и повышения качества икорных товаров.

Товароведение и экспертиза плодов и овощей (ПК-1, ПК-4)

Товароведная характеристика плодов и овощей, ее основные признаки и назначение, отличие от ботанической. Природные, ботанические сорта плодов и овощей. Отличительные признаки сортов.

Свойства, определяющие качество плодовоовощной продукции. Особенности сертификации плодовоовощных товаров. Нормативные средства сертификации. Показатели безопасности плодовоовощных товаров. Показатели для идентификации плодовоовощной продукции. Стандартизация плодовоовощных товаров: категории, виды, структура стандартов на плодовоовощные товары.

Показатели качества плодовоовощных товаров, нормируемые стандартами. Градация плодовоовощной продукции на товарные сорта. Определение стандартной, нестандартной продукции, отходов. Дефекты плодов и овощей. Повреждения плодов и овощей: механические и сельскохозяйственными вредителями. Основные типы микробиологических и физиологических болезней плодов и овощей.

Определение и цель товарной обработки плодов и овощей, ее виды и влияние на формирование товарного качества плодовоовощной продукции. Основные и вспомогательные операции товарной обработки плодов и овощей. Способы транспортирования плодов и овощей. Правила перевозок плодов и овощей.

Процессы, происходящие в плодах и овощах при хранении. Потери при хранении плодов и овощей. Факторы, влияющие на величину потерь плодов и овощей при хранении. Условия оптимального режима хранения плодов и овощей, его регулирование и контроль. Современные методы хранения плодов и овощей: их преимущества и недостатки.

Характеристика основных групп плодов: семечковых, косточковых ягод, орехоплодных, субтропических и тропических. Районы выращивания, время съема и заготовок. Виды и разновидности. Особенности строения и химического состава. Основные помологические сорта плодов, ягод и ампелографические сорта винограда, классификация по срокам выращивания и использования. Пищевая ценность. Болезни плодов, их повреждения, причины, их вызывающие, меры по предупреждению. Виды потерь и меры по снижению потерь. Оптимальные условия хранения и допустимые сроки хранения. Требования к качеству и экспертиза качества свежих плодов и ягод.

Деление овощей на вегетативную и плодовую группы. Вегетативные овощи. Характеристика картофеля: строение клубня, химический состав, пищевая ценность, классификация ботанических сортов по срокам выращивания и использованию, болезни и повреждения, условия и сроки хранения, требования к качеству и экспертиза качества. Товароведная характеристика других подгрупп вегетативных овощей (корнеплодов, капустных, луковых, салатно-шпинатных, пряно-вкусовых); виды и разновидности, особенности строения и хи-

мического состава, пищевая ценность и вкусовые достоинства, районы выращивания, основные ботанические сорта, применение, болезни и повреждения, причины, их вызывающие и меры предупреждения, условия и сроки хранения, потери при хранении и меры по их сокращению, требования к качеству и экспертиза качества.

Товароведная характеристика подгрупп плодовых овощей (тыквенных, томатных, бобовых, зерновых): виды и разновидности, районы выращивания и заготовок, особенности строения, химического состава, пищевой ценности, основные ботанические сорта, степень зрелости, болезни и повреждения, причины их вызывающие, меры предупреждения, условия и сроки хранения, потери при хранении и меры по их сокращению, требования к качеству и экспертиза качества.

Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров (пищевые жиры, вкусовых, кондитерских) (ПК-1, ПК-4)

- *Вкусовые товары.*

Особенности состава. Физиологически активные вещества вкусовых товаров. Классификация вкусовых товаров.

Общая характеристика чая. Характеристика сырья, химический состав чайного листа. Пищевая ценность чая. Классификация.

Черный байховый чай. Характеристика сырья. Влияние сырья и особенностей производства на формирование качества чая и его сохраняемость. Химический состав чая. Фабричные сорта. Формирование торговых сортов чая на чаеразвесочных фабриках. Отличительные особенности и свойства торговых сортов чая. Отличительные особенности черного байхового чая.

Зеленый байховый чай. Химический состав. Сырье и особенности производства. Свойства, качество и сохраняемость. Фабричные и торговые сорта. Упаковка и хранение.

Чай желтый и красный байховый, ароматизированные чаи. Особенности получения, состава и свойства.

Прессованный чай: черный и зеленый плиточный, зеленый кирпичный. Особенности производства и химический состав различных сортов.

Чайные напитки. Их характеристика. Использование. Отличие от чая. Влияние сырья и технологии на качество.

Дефекты чая, причины возникновения и меры предупреждения. Тара и упаковочные материалы, маркировка, транспортировка и хранение.

Условия реализации в торговле. Дегустационная (титесторская) оценка. Изменение качества при хранении.

Строение и особенности химического состава кофейных зерен. Виды и сорта натурального кофе. Классификация. Пищевая ценность. Факторы, формирующие качества: сырье, процессы производства. Процессы, происходящие в кофе при обжаривании; их влияние на формирование вкуса и аромата. Кофе натуральный в зернах и молотый. Сорта. Оценка качества. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение. Изменение качества при хранении. Дефекты. Реализация в розничной торговле.

Кофе растворимый. Сырье. Технологическая схема производства. Новое в технологии. Оценка качества. Упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения и реализации.

Кофейные напитки. Характеристика сырья, производство растворимых и нерастворимых кофейных напитков. Оценка качества. Упаковка и маркировка, транспортирование. Условия и сроки хранения и реализации.

Пряности. Значение в питании человека. Основные вещества, обуславливающие вкус и аромат пряностей. Классификация. Ассортимент. Особенности химического состава отдельных видов. Оценка качества. Дефекты. Упаковка, маркировка, транспортирование. Условия и сроки хранения. Изменение качества при хранении.

Приправы. Виды приправ. Значение в питании.

Поваренная соль. Состояние и перспективы производства, потребление и использование. Значение соли в питании. Происхождение, способы получения и обработки. Виды. Химический состав соли различных видов. Номера помолов. Оценка качества. Дефекты. Упаковка, маркировка, транспортирование. Условия и сроки хранения.

Уксус. Виды и пищевое использование. Сырье. Способы получения уксуса и уксусной эссенции. Оценка качества. Упаковка, маркировка и транспортирование. Условия и сроки хранения, дефекты.

Пищевые добавки и наполнители. Классификация. Товароведная характеристика.

Минеральные воды. Химический состав и пищевая ценность. Классификация. Назначение минеральных вод различных видов и типов. Оценка качества. Упаковка, маркировка, транспортирование. Условия и сроки хранения. Искусственные минеральные воды.

Плодовые и овощные соки и напитки. Химический состав и пищевая ценность. Классификация. Сырье. Особенности производства. Факторы, влияющие на качество. Экспертиза качества. Дефекты. Упаковка, маркировка, транспортирование. Условия и сроки хранения.

Сиропы и экстракты. Химический состав и пищевая ценность. Особенности их производства и использования. Экспертиза качества. Условия и сроки хранения.

Газированные напитки. Газированная вода, газированные напитки, соки коктейли. Классификация. Состав. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Ассортимент. Оценка качества. Упаковка и маркировка безалкогольных газированных напитков. Транспортирование. Условия и сроки хранения и реализации. Дефекты, причины их возникновения и меры предупреждения. Стойкость. Хранение.

Напитки брожения. Классификация. Факторы, формирующие качество: сырье, способы производства. Ассортимент. Оценка качества. Дефекты. Причины изменения качества при хранении. Дефекты при транспортировании, хранении и реализации, меры их предупреждения. Напитки из хлебного сырья. Условия реализации в торговле.

Напитки на зерновом сырье. Основное сырье, способы приготовления, качество, ассортимент.

Пиво. Состояние и перспективы производства, потребления и торговли. Классификация. Отличительные особенности основных сортов. Влияние сырья и процессов производства на качество и сохраняемость пива. Ассортимент. Оценка качества. Дефекты пива, причины их возникновения и меры предупреждения. Упаковка, маркировка, транспортирование. Изменение качества при хранении. Стойкость пива. Условия и сроки хранения.

Водка и ликеро-водочные изделия. Классификация. Факторы, формирующие качество: сырье, особенности производства. Ассортимент. Оценка качества. Дефекты. Упаковка, маркировка, хранение, транспортирование алкогольных напитков. Условия, сроки хранения и реализации.

Виноградные вина. Районы виноделия России. Значение вин в питании. Классификация. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства отдельных групп, категорий и типов. Ассортимент. Сущность процессов образования, формирования, созревания, старения и отмирания вина. Дефекты, пороки и болезни вин, возникающие при производстве и хранении. Характеристика отдельных групп виноградных вин. Экспертиза качества виноградных вин.

Натуральные вина. Характеристика сырья. Основные процессы производства белых, красных и розовых натуральных вин различных типов. Ассортимент. Упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения. Оценка качества.

Специальные и ароматизированные вина. Сырье, особенности производства различных категорий и типов вин. Формирование букета.

Игристые вина. Отличительные особенности от тихих вин. Классификация. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Сущность и способы шампанизации. Ассортимент. Оценка качества. Упаковка, маркировка, транспортирование. Условия и сроки хранения.

вия и сроки хранения. Советское шампанское и игристые мускаты. Производство бутылочным, резервуарным способом и в непрерывном потоке. Прочие игристые вина, их характеристика.

Газированные (шипучие) вина. Характеристика. Особенности производства. Оценка качества.

Плодово-ягодные вина. Характеристика сырья. Отличительные особенности производства по сравнению с виноградными винами: болезни, дефекты и недостатки плодово-ягодных вин. Классификация. Ассортимент. Оценка качества. Упаковка, маркировка, хранение. Характеристика отдельных групп.

Коньяк. Общая характеристика. Отличия от водки и виноградных вин. Классификация. Ассортимент. Факторы, формирующие качество: сырье, технология. Процессы протекания при выдержке коньячных спиртов. Изменение качества при хранении. Дефекты коньяков и их причины. Упаковка, маркировка, условия транспортирования и хранения.

Органолептическая оценка алкогольных напитков. Система балльной оценки при определении уровня качества ликеро-водочных изделий, вин и коньяков.

- *Кондитерские товары*

Крахмал, ассортимент и его свойства. Характеристика отдельных видов крахмала. Экспертиза качества, сертификация крахмала и крахмалопродуктов. Крахмал картофельный. Влияние сырья на качество крахмала. Производство картофельного крахмала, влияние отдельных операций на качество крахмала. Сырой и сухой крахмал. Особенности производства и свойства кукурузного крахмала. Экспертиза качества крахмала.

Упаковка, маркировка. Хранение и транспортировка крахмала. Изменение качества крахмала при хранении, дефекты: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения.

Продукты переработки крахмала. Саго. Процесс производства из крахмала. Области применения. Показатели качества и сорта. Сертификация, упаковка и хранение.

Пищевая ценность, химический состав, классификация и ассортимент сахара. Сырье для производства сахара-песка и сахара-рафинада. Основные процессы производства, влияние отдельных операций на качество сахара-песка. Сахар-рафинад. Сущность процесса рафинации. Виды сахара-рафинада. Сертификация и экспертиза качества сахара-песка и сахара-рафинада. Хранение и транспортирование. Влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери товаров.

Дефекты сахара-песка и сахара-рафинада, причины их возникновения и методы их предупреждения. Идентифицирующие признаки товаров. Методы оценки качества. Особенности упаковки и маркировки.

Мед. Образование и его созревание. Классификация меда. Химический состав и пищевая ценность. Показатели качества, градация. Хранение. Искусственные условия, сроки и способы. Процессы при хранении, виды потерь. Искусственный, сахарный, падевый мед, фальсификация меда и определение его натуральности. Сертификация и экспертиза качества меда. Безопасность.

Классификация, ассортимент фруктово-ягодных кондитерских изделий. Общая характеристика сырья. Мармелад и пастила. Технология производства отдельных видов. Сущность процессов, студнеобразования и пенообразования. Факторы, влияющие на эти процессы.

Ассортимент. Пороки и причины их возникновения. Процессы при хранении, виды потерь. Сертификация и экспертиза качества мармеладных и пастильных изделий.

Варенье, джем, повидло, желе, цукаты. Общая характеристика и сорта. Факторы, формирующие качество. Требования к качеству, в том числе и безопасности. Технология производства. Ассортимент. Сертификация и экспертиза качества. Особенности упаковки и маркировки товара. Идентифицирующие признаки товаров. Дефекты: виды, причины возникновения, признаки и способы обнаружения.

Кафе-бобы. Шоколад. Характеристика какао-бобов как основного сырья для производства шоколада и какао-порошка. Химический состав и показатели качества. Экспертиза качества. Шоколад, его производство, химический состав и пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Предреализационная товарная обработка. Хранение, дефекты, причины их возникновения, способы обнаружения и меры предупреждения. Экспертиза качества шоколада, методы оценки качества. Особенности упаковки и маркировки.

Характеристика какао-порошка, виды, химический состав. Факторы, формирующие качество. Процессы производства, условия и сроки хранения. Изменения, происходящие при хранении, виды потерь.

Экспертиза качества какао-порошка: показатели, идентифицирующие признаки. Влияние способов хранения и транспортирования на качество и потери товаров.

Карамельные и конфетные изделия.

Классификация. Химический состав и пищевая ценность. Общая характеристика, состав и свойства карамельной массы, сущность действия антикристаллизаторов. Идентифицирующие признаки товаров.

Отличие конфет от карамели. Технология производства начинок для карамели и конфетных масс (фруктово-ягодных, пралиновых, молочных, сливочных, желейных, кремовых, ореховых и др.).

Способы формирования конфетных масс и отделки корпусов конфет. Расширение ассортимента. Завертка, упаковка, хранение. Изменение качества при хранении. Причины возникновения дефектов, меры их предупреждения и способы обнаружения. Экспертиза качества конфет и карамели.

Общая характеристика мучных кондитерских изделий. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество.

Печенье и его производство. Влияние на качество готовой продукции сырья, режимов производства. Классификация и ассортимент печенья. Качество печенья, показатели, градация.

Галеты и крекеры. Классификация, отличие от печенья. Особенности производства, ассортимент. Сдобное печенье. Производство, ассортимент и хранение. Экспертиза качества галет, крекеров и сдобного печенья.

Пряничные изделия. Общая характеристика. Виды, производство, классификация и ассортимент заварных и сырцовых пряников. Хранение, условия, сроки и способы. Процессы, происходящие при хранении, виды потерь.

Вафли. Общая характеристика. Классификация и ассортимент. Хранение. Экспертиза качества.

Изучение ассортимента и оценка качества мучных кондитерских изделий. Дефекты: виды, причины возникновения, признаки, способы обнаружения. Методы оценки качества. Особенности упаковки и маркировки товаров.

• *Пищевые жиры.*

Пищевая ценность и химический состав жиров.

Классификация пищевых жиров. Показатели качества пищевых жиров: органолептические, физические, физико-химические, химические и микробиологические.

Химические изменения и порча пищевых жиров в процессе производства, реализации и хранения. Гидролиз, прогоркание, окисление, осаливание, высыхание, штафф: сущность процесса, механизм протекания, факторы ускоряющие эти процессы, меры их предупреждения. Антиокислители и синергисты: механизм действия.

Схема производства растительных масел: подготовительные и основные процессы производства. Прессование и экстракция. Особенности получения отдельных видов растительных масел. Рафинация масел: физические, физико-химические, химические методы. Сравнительная характеристика масел в зависимости от вида рафинации. Влияние способа рафинации на пищевую ценность и устойчивость масел при хранении.

Классификация, химический состав, пищевая ценность. Характеристика животного сырья, схема производства, формирование качества животных топленых жиров в процессе производства. Изменение качества жиров при хранении. Меры по сохранению качества, увеличению сроков хранения и сокращению потерь топленых животных жиров.

Химический состав, пищевая ценность маргаринов. Понятие об эмульсиях и эмульгаторах. Сырье в маргариновом производстве, схема производства маргаринов. Низкокалорийные и наливные маргарины: особенности сырья и технологии производства. Международная классификация маргариновой продукции.

Кулинарные, кондитерские и хлебопекарные жиры, химический состав, классификация, пищевая ценность, назначение.

Сырье, схема производства, расфасовка, упаковка. Характеристика основных видов. Пороки и дефекты.

Жировые системы специального назначения. Особенности производства. Химический состав. Использование в пищевой промышленности.

Классификация майонезов отечественного и импортного производства, химический состав и пищевая ценность. Сырье, схема производства. Стойкость майонезной эмульсии и факторы, влияющие на нее. Пороки майонезов.

Показатели, определяемые при экспертизе и идентификации растительных масел и масложировых продуктов.

Идентификация сырьевой принадлежности, способа рафинации по органолептическим и физико-химическим показателям. Определение фальсификации растительных масел и масложировых продуктов.

Товароведение комбинированных товаров и функциональных продуктов (ПК-1, ПК-4)

Их физиологическое воздействие на организм человека. Виды, полезные свойства, влияние на организм человека

Классификация; ингредиенты, применяемые для обогащения; особенности производства и обогащения функциональными ингредиентами; показатели качества.

Классификация; ингредиенты, применяемые для обогащения; особенности производства и обогащения функциональными ингредиентами; показатели качества.

Классификация; ингредиенты, применяемые для обогащения; особенности производства и обогащения функциональными ингредиентами; показатели качества.

Классификация; ингредиенты, применяемые для обогащения; особенности производства и обогащения функциональными ингредиентами; показатели качества.

Товароведение и экспертиза пищевых и биологически активных добавок (ПК-1, ПК-5)

Классификация добавок. Понятие пищевых добавок (ПД). Прямые ПД и вспомогательные материалы. Цели введения ПД в сырье, полуфабрикаты и готовую пищевую продукцию. Причины широкого использования ПД.

Российские и международные организации, ответственные за разработку, создание, апробацию, внедрение ПД и снятие их с производства. FAO/ВОЗ и Codex Alimentarius: их статус и основные функции.

Единая цифровая кодификации пищевых добавок. Е-номенклатура. Основные классы ПД по европейской кодификации. Основные законодательные акты и нормативно-технические документы, регулирующие применение ПД.

Экономические и экологические аспекты применения пищевых добавок. Проблемы применения пищевых добавок (возможные острые или хронические отравления, аллергические реакции, поражения ЦНС и вегетативной нервной системы, мутагенность и канцерогенность ПД).

Меры токсичности веществ. Понятие токсичности и ее основные характеристики. Основные (базисные) критерии безопасности пищевых добавок (ПДК, ДСД, ДСП). Общие представления о коэффициенте безопасности, о суточном потреблении и условно-допустимом еженедельном потреблении. Порядок и этапы санитарно-эпидемиологической экспертизы новых пищевых добавок. Перечень исследований при токсико-гигиенической оценке пищевых добавок. Алгоритмы оценки безопасности пищевой добавки. Сертификация пищевых добавок.

Общая классификация красителей (натуральные и синтетические). Достоинства и недостатки. Показатели токсичности и обеспечение безопасности применения. Основные представители. Краткая характеристика, функциональные свойства, возможные побочные эффекты для здоровья человека. Цветокорректирующие материалы. Определение. Основные сходства и отличия от пищевых красителей. Назначение. Общая классификация и представители. Необходимость применения в пищевом производстве. Токсикология нитратов, нитритов, эритразина, как фиксаторов миоглобина.

Фиксаторы окраски растительных пищевых продуктов (моно-ортрафосфат натрия, смесь карбоната магния с фосфатом натрия, аскорбиновая кислота, диоксид серы, соли сернистой кислоты). Отбеливатели муки (бромат калия, тиосульфит натрия, цистеин). Требования к безопасности при применении.

Вкусовые вещества и усилители (оживители) вкуса. Основные сходства и отличия. Актуальность и проблемы применения. Токсикология и профилактика отравлений.

Соленые вещества. Классификация соли по происхождению, способам добычи и обработки.

Общие сведения о подсластителях. Натуральные и синтетические подсластители. Токсикология синтетических (интенсивных) подсластителей.

Перечень синтетических подсластителей, запрещенных к применению в РФ.

Основные подсластители широкого применения. Сахарозаменители. Характеристика и основные свойства. Смеси подсластителей. Варианты сочетания. Необходимость и значимость расширения ассортимента смесей подсластителей.

Пищевые кислоты. Назначение. Общая классификация. Перечень пищевых кислот, получаемых путем химического и биотехнологического синтеза и требования безопасности, предъявляемые этим ПД. Основные регуляторы рН-среды. Сходство и различия в сравнении с пищевыми кислотами.

Ароматизаторы. Определение. Классификация по происхождению. Ограничения в применении синтетических ароматизаторов. Требования, предъявляемые экстрактам и эфирным маслам с целью обеспечения безопасности пищевой продукции. Основные эфирные масла, применяемые в РФ.

Консерванты. Назначение и основные свойства. Основные представители, разрешенные в РФ.

Антисептики и коптильные препараты. Понятие определения антисептиков. Назначение и основные свойства. Классификация антисептиков. Побочные (нежелательные) эффекты при их применении. Неорганические и органические ПД: особенности антисептического действия. Основные представители, разрешенные в РФ.

Общие сведения о копчении: определение и назначение. Коптильные препараты: основные технологические свойства. Проблема безопасности и пути их решения. Ассортимент копченых пищевых продуктов и критерии безопасности.

Определение и отличие от антисептиков. Функциональное назначение.

Обеспечение безопасности при использовании. Общая классификация и основные представители антибиотиков, широко применяемых в мире.

Основные понятия: определение, назначение, свойства, химизм предотвращения окислительной порчи жиров животного и растительного происхождения. Классификация антиокислителей по происхождению. Достоинства и недостатки естественных и синтетических ПД. Обеспечение безопасности при применении. Основные представители, имеющие

широкое распространение. Синергисты и синергизм. Общая классификация и взаимосвязь с комплексообразованием.

Определения и характеристика функциональных классов загустителей и гелеобразователей. Основные и дополнительные (по назначению) свойства и функции.

Натуральные загустители, полусинтетические и синтетические: желатин, пектины, агароиды, альгинаты, производные целлюлозы и крахмала, галактоманнаны, полисахариды морских растений.

Гелеобразователи белковой природы. Пути и способы эффективного применения загустителей и гелеобразователей в пищевых технологиях.

Характеристика функционального класса эмульгаторов. Особенности химической природы.

Классификация эмульгаторов. Формирование технологических функций эмульгаторов в зависимости от классификационных признаков.

Поверхностно-активные вещества (ПАВ) – как многокомпонентные смеси широкого назначения.

Основные группы ПАВ (моно- и диглицериды жирных кислот, фосфолипиды и эфиры жирных кислот) и функции (сольбилизация, комплексообразование с крахмалом, взаимодействие с белками, изменение вязкости и т.д.).

Лецитины, производные ацилглицеринов; производные дикарбоновых кислот, эфиры моно- и дисахаридов, сорбита и ксилита.

Эмульгирующие соли. Получение и применение. Современные товарные формы.

Понятие ферментов. Общая классификация. Определение ферментных препаратов (ФП). ФП животного и растительного происхождения. Требования безопасности к ФП, получаемых из непатогенных и малоизвестных микроорганизмов.

ФП, получаемые из генетически модифицированных микроорганизмов. Назначение, свойства, требования безопасности и условия ее обеспечения. Проверка ФП на идентичность и чистоту: порядок разработки спецификаций.

Ферментные препараты, используемые в различных отраслях пищевой промышленности РФ. Растительный белок. Сырье, методы и способы выделения. Назначение. Основные формы. Критерии качества и безопасности готовой пищевой продукции. Правовые аспекты применения ФП при производстве пищевых продуктов.

Перечень классов, входящих в группу пищевых добавок. Разнообразие свойств и технологических функций. Область применения.

Пищевые растворители и пропелленты. Отрасли пищевой промышленности, широко применяющие эти технологические добавки.

Растворители и пропелленты, используемые при экстракции растительных масел, пряностей, ароматических эссенций. Гигиеническая и токсикологическая оценка. Условия обеспечения требований безопасности.

Вещества для улучшения качества муки. Общая классификация пищевых добавок, применяемых в качестве технологических в хлебопечении (в т. ч. улучшители окислительного и восстановительного действия).

Наполнители. Основные технологические функции и назначение. Источники наполнителей. Важность применения их в производстве хлебобулочных, кондитерских изделий и продукции лечебно-профилактического назначения. Основные наполнители, применяемые в РФ.

Разрыхлители. Назначение и функциональные свойства. Хлебопекарные дрожжи и перечень химических разрыхлителей, применяемых в РФ. Полирующие и глазирующие вещества. Общая классификация по происхождению. Области применения. Токсикологические аспекты и условия обеспечения безопасности готовой продукции.

Необходимость применения БАД. Значение БАД в коррекции питания и здоровья. Характеристика основных компонентов БАД.

Общая классификация, БАД по назначению, эффективности, безопасности.

Нутрицевтики и их функциональная роль в профилактике хронических заболеваний. Парафармацевтики: характеристика, основные свойства, функциональная роль в механизме регуляторных систем человека.

Пробиотики, пребиотики. Общие сведения и понятия. Основные функции и назначение. Участие в поддержании гомеостаза человеческого организма.

Ассортимент пищевых продуктов, обогащаемых БАД.

Факторы, влияющие на качество БАД (сбалансированность рецептуры, состав и параметры исходного сырья и упаковки, технологическое оборудование, квалификация персонала, условия хранения, транспортирования, реализация). Сертификация БАД.

БАД: порядок осуществления, службы, основные законодательные акты и нормативно-технические документы. НАССР как система управления безопасностью БАД: основные цели, задачи. Принципы использования системы. Применение системы НАССР за рубежом и в РФ.

Товароведение упаковочных материалов и тары для потребительских товаров (ПК-1, ПК-5)

Определение упаковки. Упаковка и тара. Индивидуальная и групповая упаковка. Производственная и торговая упаковка. Элементы упаковки: тара, упаковочные материалы, перевязочные материалы.

Основное назначение упаковки. Основные функции упаковки: защита продукции от воздействия факторов окружающей среды, инертность упаковки по отношению к упаковываемой продукции.

Основные требования, предъявляемые к упаковке: эргономические (антропометрические, физиологические, психологические, гигиенические). Надежность упаковки. Эстетические свойства упаковки. Безопасность упаковки: для потребителя; для окружающей среды.

Цели и задачи классификации тары и упаковки. Классификация тары по месту упаковывания, выполняемым функциям, применяемым материалам, устойчивости к внешним механическим воздействиям, принадлежности, кратности использования, форме, габаритам, способам укупорки.

Факторы, формирующие качество полимерной тары. Характеристика полимерных материалов для изготовления упаковки.

Общие свойства полимеров, используемых в производстве тары и упаковки. Характеристика способов производства полимерной тары и упаковки: литье под давлением, экструзия с раздуванием, выдувание из преформ, термоформование: вакуумное, пневматическое, горячее штампованием. Дефекты выработки и формования.

Классификация ассортимента полимерной тары и упаковки по различным признакам (назначению, виду, размеру, способу производства, кратности использования, механическим свойствам и др.). Основные виды полимерной тары и упаковки (пакеты, мешки, тубы, флаконы, баночки и др.)

Полимерные материалы, применяемые для производства тары и упаковки (полиэтилен низкой плотности, полиэтилен высокой плотности, линейный полиэтилен низкой плотности, полипропилен, поливинилхлорид, полистирол общего назначения, полистирол ударопрочный, полиэтилентерефталат).

Характеристика полимерных материалов по различным признакам: способы производства полимерных материалов, свойства упаковки из соответствующего материала, виды упаковки и ее назначение.

Маркировка тары и упаковки из полимерных материалов.

Характеристика основных методов, используемых при контроле качества полимерной тары и упаковки.

Общие свойства бумаги и картона, используемых в производстве тары и упаковки. Основы производства картонно-бумажной тары и упаковки.

Виды материалов, применяемых при производстве картонно-бумажной тары и упаковки. Плоский и гофрированный картон. Типы бумаги.

Классификация ассортимента картонно-бумажной тары и упаковки по различным признакам (назначению, виду, размеру, способу производства, кратности использования, механическим свойствам и др.). Основные виды картонно-бумажной тары и упаковки (пакеты, мешки, пачки, коробки, ящики и др.).

Качество картонно-бумажной тары, находящейся в обращении. Пригодность многооборотной картонно-бумажной тары для повторного использования.

Характеристика основных методов, используемых при контроле качества картонно-бумажной тары и упаковки.

Факторы, формирующие качество стеклянной тары. Общая характеристика стекла, и используемого в производстве тары. Основы производства стеклянной тары. Способы декорирования. Дефекты выработки и декорирования.

Классификация ассортимента стеклянной тары и упаковки по различным признакам (назначению, виду, размеру, способу производства, кратности использования, механическим свойствам и др.). Основные виды стеклянной тары и упаковки (флаконы, бутылки, бутыли, банки, ампулы, пробирки и др.), их применение.

Правила транспортирования товаров, упакованных в стеклянную тару. Пригодность многооборотной стеклянной тары для повторного использования.

Характеристика основных методов, используемых при контроле качества стеклянной тары и упаковки.

Общие свойства древесины и древесно-плитных материалов, используемых в производстве транспортной тары. Основы производства деревянной тары. Бондарное производство.

Классификация ассортимента деревянной тары и упаковки по различным признакам (назначению, виду, размеру, способу производства, кратности использования, механическим свойствам и др.). Основные виды деревянной тары и упаковки (бочки, барабаны, ящики, коробки и др.), их применение.

Возвратная деревянная тара.

Маркировка деревянной тары.

Характеристика основных методов, используемых при контроле качества деревянной тары.

Общие свойства металлов и сплавов, используемых в производстве тары и упаковки. Сравнительные свойства алюминия и стальных сплавов. Основы производства металлической тары и упаковки. Дефекты выработки.

Классификация ассортимента металлической тары и упаковки по различным признакам (назначению, виду, размеру, способу производства, кратности использования, механическим свойствам и др.). Основные виды металлической тары и упаковки (банки, барабаны, канистры, бочки, аэрозольные баллоны и др.), их применение.

Маркировка металлической тары.

Характеристика основных методов, используемых при контроле качества металлической тары и упаковки.

Мерчендайзинг продовольственных товаров (УК-6, ПК-3)

Мерчендайзинг в розничной торговле и его влияние на эффективное расположение точек продажи. Основные виды выкладки. Правила эффективного расположения товаров на полочном пространстве. Определение оптимального размера выкладки. Контроль за выкладками.

Внутренняя планировка магазина и правила оптимального использования пространства. Виды магазинов. Мерчендайзинг как инструмент эффективного использования торговых площадей. Факторы, формирующие планировку магазина. Коэффициент эффективности использования общей площади магазина. Виды технологической планировки торгового

зала. Эффективное размещение и разделение товарных групп. Правило «золотого треугольника». Расположение основных и дополнительных точек продажи. Анализ и оценка правильности размещения отделов.

Атмосфера магазина как фактор эффективной торговли. Основные принципы использования чувственных компонентов в магазине. Факторы, влияющие на продажи в розничных торговых точках: освещение, цвет, музыка, запах. Оформление внутримагазинного пространства. Работа персонала.

Эффективное представление продвигаемых товаров в розничном торговом предприятии. Комплекс продвижения товаров на местах продажи. Эффективная организация ценников на различных местах продажи. Средства оформления мест продажи товара. Роль внутримагазинной рекламы и инструментов стимулирования сбыта. Основные виды и правила размещения рекламных материалов. POS-материалы.

Товарный менеджмент (ОПК-2, ОПК-4)

Управление товарными запасами. Понятие товарных запасов и их оборачиваемость. Норма оборачиваемости. Факторы, влияющие на оборачиваемость товарных запасов. Средний товарный запас. Уровень запасов продукции.

Контроль уровня запаса товара. Определение минимально допустимого уровня запаса, определение динамики изменения уровня и прогноз момента достижения минимального уровня запаса в будущем. Определение уровня страхового запаса.

Методы оценки товарных запасов. Дефицит и излишки товара: причины и последствия. Способы реализации излишков и неликвидного товара.

Размещение товаров в системе складов. Повышение эффективности использования складских помещений. Контроль сроков годности и реализации отдельных товарных единиц и партий скоропортящихся товаров. Контроль параметров внешней среды на складах, предназначенных для продукции с особыми условиями хранения.

Управление закупками товара. Стратегия деловых взаимоотношений с поставщиками. Управление поставщиками с целью повышения эффективности закупочной деятельности; методы выбора и оценки поставщиков. Выделение списка ключевых поставщиков. Определение базовых условий работы торгового предприятия с предприятиями-поставщиками. Типовые требования, предъявляемые к поставщикам. Классификация предприятий-поставщиков и их основная характеристика.

Стратегия закупки товара. Принципы работы и специфика централизованной и децентрализованной системы заказов. Осуществление закупок в режиме «точно в срок». Возврат товаров поставщикам. Организация службы закупок в розничном торговом предприятии. Бюджет закупок. Составление бюджета при различных системах заказов. Контроль выполнения бюджета и методы корректировки бюджета и плана закупок. Взаиморасчеты с поставщиками, закупочные цены.

Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров (ПК-1, ПК-4)

Понятие идентификации и оценка соответствия: функции, цели и задачи. Виды и методы идентификации. Структура идентификации, критерии идентификации.

Понятие, виды, способы фальсификации и методы ее обнаружения. Объекты фальсификации. Взаимосвязь видов фальсификации товара с его характеристиками. Последствия фальсификации. Предупреждение фальсификации. Средства и методы обнаружения. Правила и порядок организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности. Идентификация и оценка качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь. Современные методы экспертизы и идентификации товаров.

Закон «О техническом регулировании». Технические регламенты. Обязательное подтверждение соответствия: обязательная сертификация, декларирование о соответствии. Добровольное подтверждение соответствия. Знаки соответствия, знак обращения на рынке.

Идентификационная характеристика различных групп зерномучных товаров: зерновые культуры, крупы, мука, макаронные и хлебобулочные изделия. Виды фальсификаций зерномучных товаров. Средства и методы обнаружения фальсификации зерномучных товаров.

Идентификационная характеристика различных групп кондитерских изделий: крахмал, сахар, мед, сахарные и мучные кондитерские изделия, шоколад и какао продукты. Виды фальсификаций кондитерских изделий. Средства и методы обнаружения фальсификации кондитерских изделий.

Идентификационная характеристика различных групп вкусовых товаров: чай, кофе, безалкогольные и алкогольные напитки, пиво. Виды фальсификаций вкусовых товаров. Средства и методы обнаружения фальсификации вкусовых товаров.

Идентификационная характеристика различных групп молочных продуктов: молоко, кисломолочные продукты, масло коровье, сыры. Виды фальсификаций молочных продуктов. Средства и методы обнаружения фальсификации молочных продуктов.

Идентификационная характеристика различных групп плодовоощных продуктов: плоды, овощи, продукты переработки плодов и овощей, соковая продукция. Виды фальсификаций плодовоощных продуктов. Средства и методы обнаружения фальсификации плодовоощных продуктов.

Идентификационная характеристика мяса и различных групп мясных продуктов: колбасные изделия, мясные консервы. Виды фальсификаций мясных продуктов. Средства и методы обнаружения фальсификации мясных продуктов.

Идентификационная характеристика пищевых жиров: растительные масла, маргарин, майонез. Виды фальсификаций пищевых жиров. Средства и методы обнаружения фальсификации пищевых жиров.

Идентификационная характеристика рыбы и различных групп рыбных продуктов. Виды фальсификаций рыбных продуктов. Средства и методы обнаружения фальсификации рыбных продуктов.

4.3 Порядок проведения государственного экзамена

В соответствии с регламентирующими документами устанавливаются:

1. сроки проведения государственных аттестационных испытаний;
2. требования к использованию средств обучения и воспитания, средств связи;
3. требования, предъявляемые к лицам, привлекаемым к проведению государственной итоговой аттестации;
4. форма проведения испытаний;
5. процедура проведения испытаний;
6. требования, предъявляемые к лицам, привлекаемым к проведению экзамена;
7. особенности проведения государственной итоговой аттестации для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья;
8. порядок подачи и рассмотрения апелляций;
9. критерии оценки результатов сдачи государственного экзамена.

Государственный экзамен проводится согласно графика учебного процесса. Срок проведения государственной итоговой аттестации устанавливается университетом самостоятельно.

Не позднее чем за 30 календарных дней до дня проведения первого государственного аттестационного испытания университет утверждает распорядительным актом расписание государственных аттестационных испытаний, в котором указываются даты, время и место проведения испытаний и предэкзаменационных консультаций, и доводит расписание до

сведения обучающегося, членов государственных экзаменационных комиссий и апелляционных комиссий, секретарей государственных экзаменационных комиссий (ГЭК). При формировании расписания устанавливается перерыв между государственными аттестационными испытаниями продолжительностью не менее 7 календарных дней.

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

Условия для прохождения государственных аттестационных испытаний и подготовку обучающихся к государственной итоговой аттестации обеспечивает выпускающая кафедра. Выпускающая кафедра разрабатывает экзаменационные материалы, программу государственной итоговой аттестации и методическое обеспечение работы государственной экзаменационной комиссии, формирует состав ГЭК.

Программа государственных экзаменов, критерии оценки результатов сдачи государственного экзамена, а также порядок подачи и рассмотрения апелляций доводятся до сведения обучающихся не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Обучающиеся обеспечиваются программами государственных экзаменов, им создаются необходимые для подготовки условия, проводятся консультации.

Подготовка к государственному экзамену является самостоятельной работой обучающегося. Для оказания помощи обучающимся в этой работе выпускающая кафедра технологии продуктов питания и товароведения организует обзорные лекции и предэкзаменационные консультации. Задача обзорных лекций и консультаций состоит в систематизации ранее полученных обучающимися знаний и ознакомлении с новыми научными взглядами и изменениями в соответствующей области знаний.

Форма проведения и содержание государственного экзамена формируется и рассматривается выпускающей кафедрой и утверждается учебно-методической комиссией Института фундаментальных и прикладных агробиотехнологий им. И.В. Мичурина.

Государственный экзамен по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение проводится в устной форме по экзаменационным билетам, утвержденным учебно-методической комиссией Института фундаментальных и прикладных агробиотехнологий им. И.В. Мичурина ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ и согласованным с директором института. Обучающийся составляет письменные тезисы ответов на специально подготовленных для этого бланках. Экзаменационные билеты разрабатываются на основании программы государственного экзамена по данному направлению подготовки в полном соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Каждый экзаменационный билет содержит два теоретических вопроса и компетентно-ориентированное задание. Вопросы и задание формируются с учетом задач профессиональной деятельности федерального государственного образовательного стандарта по данному направлению подготовки, в соответствии с утвержденными рабочими программами дисциплин (модулей), включенными в состав государственного экзамена.

При подготовке ответа на вопрос экзаменационного билета выпускники могут пользоваться данной программой государственного экзамена.

Проведение государственного экзамена обеспечивается работой государственной экзаменационной комиссии и апелляционной комиссии.

Государственный экзамен проводится государственной экзаменационной комиссией, состоящей из председателя, секретаря и членов комиссии. Состав комиссии утверждается университетом не позднее, чем за 1 месяц до даты начала государственной итоговой аттестации.

Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается из числа лиц, не работающих в данном университете, имеющих ученую степень доктора наук и (или) ученое звание профессора либо являющихся ведущими специалистами - представителями работодателей или их объединений в соответствующей области профессиональной деятельности.

В состав государственной экзаменационной комиссии включаются не менее 5 человек, из которых не менее 50 процентов являются ведущими специалистами - представителями работодателей или их объединений в соответствующей области профессиональной деятельности, остальные - лицами, относящимися к профессорско-преподавательскому составу университета, научными работниками, имеющими ученое звание и (или) ученую степень.

Секретарь государственной экзаменационной комиссии не является ее членом. Секретарь ведет протоколы ее заседаний, представляет необходимые материалы в апелляционную комиссию.

Основной формой деятельности комиссий являются заседания. Заседания комиссий правомочны, если в них участвуют не менее двух третей от числа членов комиссий. Заседания комиссий проводятся председателями комиссий.

После окончания ответа на вопросы билета члены государственной экзаменационной комиссии могут задать обучающемуся вопросы в порядке уточнения отдельных моментов по вопросам, содержащимся в билете. По решению председателя комиссии уточняющие вопросы могут задаваться и сразу после ответа обучающегося по каждому вопросу билета. Если обучающийся затрудняется ответить на уточняющие по билету вопросы, члены комиссии могут задавать дополнительные вопросы в рамках программы государственного экзамена. Ответы оцениваются каждым членом комиссии.

Решения комиссий принимаются простым большинством голосов состава комиссий, участвующих в заседании. При равном числе голосов председатель обладает правом решающего голоса. Результат государственного экзамена вносится в зачетную книжку обучающегося и заверяется подписями всех членов экзаменационной комиссии, присутствующих на заседании.

Решения, принятые комиссией, оформляются протоколами. В протоколе заседания комиссии отражаются перечень заданных обучающемуся вопросов и характеристика ответов на них, мнения членов комиссии о выявленном в ходе государственного аттестационного испытания уровне подготовленности обучающегося к решению профессиональных задач, а также о выявленных недостатках в теоретической и практической подготовке обучающегося. Протоколы заседаний комиссии подписываются председателем и секретарем экзаменационной комиссии.

4.4 Критерии оценки результатов сдачи государственного экзамена и шкала оценочных средств

Знания обучающихся, показанные ими на государственном экзамене, оцениваются по следующим критериям:

- знание основных понятий и категорий по всем разделам программы государственного экзамена, их взаимосвязей; нормативно-правовой базы;
- умение привести пример из учебного материала или из практической деятельности при ответе на вопрос, увязать теорию с практикой;
- освещение проблемных, альтернативных и перспективных направлений изучения в соответствующей области; наличие выраженной собственной позиции по данному вопросу;
- владение современными техническими и инструментальными средствами, информационными технологиями сбора, передачи и обработки учетной информации;
- полнота, четкость и логичность построения ответа на вопрос, использование специальной научной терминологии;
- владение монологической речью; умение аргументировать свою точку зрения при ответе на вопрос, поддерживать и активизировать беседу и иные коммуникативные навыки;
- самостоятельность выполнения задания.

Сумма баллов за выполнение всех заданий экзаменационного билета составляет 100 баллов, из которой 60% контролирует теоретический материал и 40% – решение компетентностно-ориентированного задания.

Оценка «Отлично» выставляется обучающемуся за государственный экзамен, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, когда ответ имеет грамотно изложенную теоретическую основу, глубокий анализ и критический разбор литературных данных по теме, логичное, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями. При ответе обучающийся умеет увязывать теорию с практикой, аргументировано показывает знания по товароведению. Во время ответа выпускник использует примеры и легко отвечает на поставленные вопросы.

Оценка «Хорошо» выставляется обучающемуся за государственный экзамен, если он твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, когда ответ имеет грамотно изложенную теоретическую основу, представлены достаточно подробный анализ и критический разбор литературных данных по теме, последовательное изложение материала с соответствующими выводами, однако обучающийся отличается не вполне обоснованными знаниями по товароведению. Во время ответа выпускник правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

Оценка «Удовлетворительно» выставляется обучающемуся за государственный экзамен, если он показывает знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, неправильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, когда ответ имеет теоретическую основу, базируется на практическом материале, но обучающийся имеет поверхностные знания по товароведению. При ответе выпускник испытывает затруднения и проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного аргументированного ответа на заданные вопросы.

Оценка «Неудовлетворительно» выставляется обучающемуся за государственный экзамен, если он не знает значительной части программного материала, когда в ответе выпускник не имеет знаний по товароведению. При ответе выпускник затрудняется ответить на поставленные вопросы по теме, не владеет теорией вопроса, не дает аргументированного ответа на заданные вопросы.

Итоги государственного экзамена ежегодно обсуждаются на заседаниях выпускающей кафедры, ученых советах Института фундаментальных и прикладных агробиотехнологий им. И.В. Мичурина. С учетом мнений предлагаются меры по совершенствованию организационной и методической работы, связанной с подготовкой к государственному экзамену.

Шкала оценочных средств

Уровни освоения компетенций	Критерии оценивания	Оценочные средства (кол-во баллов)
Продвинутый (75-100 баллов) «отлично»	<p>Знает: учебный материал из разных разделов государственного экзамена с раскрытием сущности и области применения методов основных дисциплин (модулей) профиля подготовки; методы сбора, анализа и обработки данных, необходимых для решения профессиональных задач, отечественные и зарубежные источники информации, законодательные и нормативные правовые акты в сфере товароведения.</p> <p>Умеет: ясно, логично и грамотно излагать изученный материал, производить собственные размышления, делать умозаключения и выводы с добавлением комментариев, пояснений в основных областях профиля подготовки;</p>	<p>Вопросы к государственному экзамену (45-60); Компетентностно-ориентированное задание (30-40)</p>

	<p>Владеет: грамотное владение методами и средствами основных дисциплин профиля подготовки в области товароведения</p> <p>На этом уровне обучающийся способен творчески применять полученные знания путем самостоятельного конструирования способа деятельности, поиска новой информации.</p>	
Базовый (50-74 балла) «хорошо»	<p>Знает: основные концептуальных и методологические положений товароведения, методы и средства основных дисциплин профиля подготовки;</p> <p>Умеет: идентифицировать товары и определять основные показатели качества и показатели безопасности товаров;</p> <p>Владеет: методами и средствами экспертизы качества товаров</p> <p>На этом уровне обучающимся используется комбинирование известных алгоритмов и приемов деятельности, эвристическое мышление.</p>	Вопросы к государственному экзамену (30-44); Компетентностно-ориентированное задание (20-29)
Пороговый (35-49 баллов) «удовлетворительно»	<p>Знает: факторы, влияющие на качество продукции; основные требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</p> <p>Умеет: идентифицировать товары и определять основные показатели качества и показатели безопасности товаров</p> <p>Владеет: навыками самостоятельного решения производственных задач в области товароведения, экспертизы и безопасности сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров; методами исследования свойств сырья и контроля качества продукции</p> <p>На этом уровне обучающийся способен по памяти воспроизводить ранее усвоенную информацию и применять усвоенные алгоритмы деятельности для решения типовых (стандартных) задач.</p>	Вопросы к государственному экзамену (21-29); Компетентностно-ориентированное задание (14-19)
Низкий (допороговый) (компетенция не сформирована) (менее 35 баллов) «неудовлетворительно»	<p>Незнание концептуальных и методологических основ товароведения; приблизительное представление о предмете и методах основных дисциплин профиля подготовки; отрывочное, без логической последовательности изложение материала;</p> <p>Неумение идентифицировать товары и определять основные показатели качества и показатели безопасности товаров;</p> <p>Не владение методами и средствами экспертизы качества товаров.</p> <p>На этом уровне обучающийся не способен самостоятельно, без помощи извне, воспроизводить и применять полученную информацию.</p>	Вопросы к государственному экзамену (0-20); Компетентностно-ориентированное задание (0-13)

4.5 Рекомендации обучающимся по подготовке к государственному экзамену

Основные формы и методы организации подготовки к экзамену

К экзамену и подготовке к нему нужно относиться как к важной части обучения, как к возможности саморазвития, а не как к препятствию, которое нужно преодолеть.

Если есть возможность, то лучше готовиться группой в 3-4 человека. Можно распределить вопросы, которые каждый индивидуально подготовит, чтобы позже заниматься взаимообучением. Можно также зачитывать ответы вслух, а затем – поочередно их проговаривать.

Учить материал эффективнее не по вопросам, а по смысловым разделам. Необходимо обратить внимание на связь различных вопросов – какие знания можно применять к ответам на разные вопросы в рамках содержания государственного экзамена.

Полезно делать мини-ответы, схематичные изображения и краткие записи ответов для осмыслиения и систематизации содержания вопросов.

После двухчасовых занятий целесообразно делать небольшие (около 10 мин.) перерывы. В этом случае материал осваивается эффективнее, чем при беспрерывной подготовке.

Учить лучше не за один раз, а последовательно возвращаться к каждому вопросу до трех раз (ознакомление – подробное изучение – повторение) – так более эффективно усваивается информация.

Этапы работы с конспектом и учебной литературой

Подготовить необходимую нормативную, информационно-справочную (словари, справочники) и рекомендованную учебно-методическую литературу (учебники, учебные пособия) для получения исчерпывающих сведений по каждому экзаменационному вопросу.

Уточнить наличие содержания и объем материала в лекциях и учебной литературе для раскрытия вопроса (беглый просмотр записей лекций или учебных пособий). Подготовка к раскрытию проблемы по разным источникам – залог глубокой и основательной подготовки.

Дополнить конспекты недостающей информацией по отдельным аспектам, без которых невозможен полный ответ, сделать цветовые, шрифтовые выделения, а также схемы, графики, таблицы – это помогает лучше запомнить материал.

Распределить весь материал на части с учетом их сложности, составить график подготовки к экзамену, предусматривающий переключение с труда на отдых.

Подготовить рабочее место для занятий: порядок, чистота, удобство, наличие канцелярских принадлежностей в хорошем состоянии и в нужном количестве.

Перенести по возможности все дела и встречи, отвлекающие от подготовки на после экзаменационный период, привлечь и организовать помощников.

Внимательно прочесть материал конспекта, учебника или другого источника информации, дав себе психологическую установку на понимание, уточнять отдельные положения, структурировать информацию, дополнять рабочие записи, сопоставляя теоретические положения с реальными психологическими явлениями.

Повторно прочесть содержание вопроса с установкой на понимание, пропуская или бегло просматривая те части материала, которые были усвоены на предыдущем этапе. Прочесть еще раз материал с установкой на запоминание.

Запоминать следует не текст, а его смысл и его логику. В первую очередь необходимо запомнить термины, основные определения – дефиниции, понятия, законы, принципы, аксиомы, свойства изучаемых процессов и явлений, основные влияющие факторы, их взаимо-связи (в смысловом или символическом виде).

Многократное повторение материала с постепенным «сжиманием» его в объеме способствует хорошему усвоению и запоминанию.

В последний день подготовки к экзамену воспроизвести краткие ответы на все вопросы, а на тех, которые вызывают сомнения, остановиться более подробно.

Накануне дня экзамена обеспечить нормальный режим сна. Утром – бегло просмотреть все вопросы, мысленно кратко ответить на них и уверенно идти на экзамен.

Памятка по сдаче экзамена

Внимательно прочтите содержание вопроса, остановитесь на ключевых словах. Постарайтесь вспомнить суть информации, раскрывающей вопрос, стараясь зрительно представить все элементы системы, о которой идет речь, их функции, связи между ними, нормы функционирования и основные свойства системы.

Выберите из данных рекомендаций дидактические единицы, как опоры для построения ответа на экзаменационные вопросы. Сделайте краткие записи, структурируйте информацию и мысленно проговорите ответ. Составьте письменный план ответа, наметив ключевые моменты и их взаимосвязь. Наполните план конкретными фактами.

Если не все удается вспомнить, можно использовать следующий прием: страница делится на две части: один столбец – «Знаю», второй – «Не знаю». Запишите в левой части страницы любые сведения (имеющие отношение к вопросу), которые удалось вспомнить. По мере вспоминания – переносите содержание в правый столбик. После 10-15 минут такой работы – все перепишите на чистовик, выстраивая ответ в логической последовательности и мысленно проектируя свой ответ.

Обратите внимание на то, что скажете в начале ответа. Лучше начинать изложение с того, в чем есть глубокая уверенность. Этим можно произвести благоприятное впечатление на экзаменаторов.

Продумайте заключительные фразы ответа. Хорошо, если удастся подытожить то, что уже было сказано.

Помните, что лучше сказать не все, но четко и логично, чем много и бессистемно.

Если экзаменационный билет оказался настолько сложным, что не удается вспомнить и воспроизвести даже необходимые сведения ни по одному вопросу, можно попытаться взять другой билет, однако общая оценка за ответ будет снижена на один балл.

Рекомендации к ответу на экзаменационный билет:

1. Отвечайте по существу вопроса, а не подменяйте его ответом на другой вопрос. В противном случае экзаменаторы заметят, что речь идет не о том, о чем спрашивается и сделают вывод о плохом знании курса или не понимании сути вопроса.

2. Не молчите. Лучше несколько раз повторить одну и ту же мысль в разных вариантах, конкретизируя ее практическими примерами, чем безмолвствовать. Длинные паузы, молчание вместо ответа – воспринимаются экзаменаторами как свидетельство плохой подготовки и отсутствия необходимых знаний.

Проявляйте уважение к экзаменационной комиссии. Выражайте благодарность за заданные вопросы. Если вопрос не понятен, переспросите или уточните его. Внимательно, не перебивая, выслушивайте реплики преподавателя. Демонстрируйте знание правил ведения деловой беседы, умение выслушивать собеседника и вести диалог, что также является свидетельством качества вашей профессиональной психологической подготовки.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНЫМ КВАЛИФИКАЦИОННЫМ РАБОТАМ И ПОРЯДКУ ИХ ВЫПОЛНЕНИЯ

5.1 Цель, задачи и общие требования к выпускной квалификационной работе

Требования к выпускной квалификационной работе (ВКР) и порядок ее выполнения, рецензирования и защиты определены Положением о выпускных квалификационных работах в ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ.

Выпускная квалификационная работа имеет своей целью систематизацию, обобщение и закрепление теоретических знаний, практических умений, общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций выпускника. В выпускной квалификационной работе должны быть продемонстрированы: высокий уровень профессиональных (теоретических и прикладных) знаний по направлению и способность их применения для

решения научных и практических задач; методическую подготовленность, владение навыками и умениями профессиональной деятельности; профессиональную готовность к самостоятельной практической деятельности.

Цель ВКР – оценка готовности выпускника к самостоятельной работе на предприятиях питания, в научно-исследовательских организациях, производственных, государственных структурах и других сферах деятельности в соответствии с направлением и профилем подготовки.

ВКР выполняется на базе теоретических знаний и практических навыков, полученных выпускником в течение всего срока обучения. При этом она должна быть преимущественно ориентирована на знания, умения и навыки, полученные в процессе изучения дисциплин (модулей) и прохождения практик.

Выпускная квалификационная работа должна представлять собой законченную разработку на заданную тему, свидетельствующую об умении выпускника работать с литературой, обобщать и анализировать фактический материал, используя теоретические знания и практические навыки, полученные при освоении основной профессиональной образовательной программы, содержащую элементы научного исследования.

Основными задачами выпускной квалификационной работы являются:

- обоснование актуальности и значимости темы работы;
- умение пользоваться современной методикой решения практических задач или вопросов, поставленных в выпускной квалификационной работе;
- обоснование практической значимости и направленности рекомендации и предложений, разработанных обучающимся;
- обобщение полученных в результате проведенных исследований материалов и формулирование выводов;
- выявление умения самостоятельно работать с научной литературой, правильно цитировать и делать ссылки на источники;
- умение грамотно, четко и логически обоснованно излагать свои мысли и результаты исследования, обобщать расчеты, строить графики и диаграммы результатам полученных показателей, используя возможности компьютерной обработки информации.

Практическое решение перечисленных выше цели и соответствующих ей задач обуславливает выполнение обучающимся следующих требований к выпускной квалификационной работе:

- наличие новизны и актуальности, соответствие современному состоянию и перспективам развития в области товароведения и экспертизы;
- практическая значимость проведенного исследования;
- положения выпускной квалификационной работы должны основываться на фактическом материале, собранном обучающимся в период производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности и производственной преддипломной практики;
- все выводы должны формулироваться по результатам проведенного анализа, быть обоснованными, опираться на законодательно-нормативную базу.

Выполнение выпускной квалификационной работы включает ряд последовательно осуществляемых основных этапов:

- прикрепление к научному руководителю выпускной квалификационной работы;
- выбор и утверждение темы ВКР;
- подбор литературы по теме исследования;
- выдача задания на выпускную квалификационную работу;
- практическая реализация цели и задач выпускной квалификационной работы;
- оформление ВКР;
- подготовка выпускной квалификационной работы к защите;
- защита выпускной квалификационной работы.

Общими требованиями к ВКР являются:

- четкость построения работы, структурированность текста;
- логическая последовательность изложения материала;
- краткость и точность формулировок, исключающих возможность субъективного и неоднозначного толкования;
- аргументированность суждений и умозаключений;
- конкретность изложения результатов работы;
- доказательность выводов и обоснованность рекомендаций.

5.2 Тематика выпускных квалификационных работ

Выпускная квалификационная работа выполняется на тему, которая соответствует области, объектам и профилю профессиональной деятельности по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, направленность (профиль) Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров.

Тематика выпускных квалификационных работ должна быть актуальной, соответствовать состоянию и перспективам развития в области товароведения и экспертизы в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров. Выпускные квалификационные работы могут выполняться по заявкам профильных организаций. Изучение и разработка обучающимся избранной темы систематизирует знания, полученные им в процессе обучения, способствует развитию у него творческого и аналитического мышления.

Примерный перечень тем выпускных квалификационных работ разрабатывается выпускающей кафедрой ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ (Приложение А). Примерная тематика выпускных квалификационных работ подлежит ежегодному обновлению.

Выбор темы выпускной квалификационной работы имеет большое значение, поскольку при этом определяются направление и характер исследовательской деятельности в период заключительного этапа обучения. Обучающийся на основе личных предпочтений и интересов самостоятельно выбирает тему выпускной квалификационной работы. При выборе темы также следует исходить из того, по какой из них обучающийся может наиболее полно собрать фактическую информацию, то есть с учетом практических материалов отдельно взятой организации (структурного подразделения).

Выпускник имеет право выбора темы выпускной квалификационной работы из числа предложенных, подав на выпускающую кафедру заявление (Приложение Б). Окончательный выбор темы осуществляется после консультации с научным руководителем выпускной квалификационной работы. При этом помочь научного руководителя, прежде всего, важна при формулировании или корректировке названия выпускной квалификационной работы, итоговый вариант которого принимается при обоюдном согласии обоих – обучающегося и руководителя. Тема регистрируется в протоколах заседаний выпускающей кафедры и ученого совета института, по представлению директора института и утверждается приказом ректора ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ.

Выпускная квалификационная работа может быть выполнена на тему, предложенную организацией-работодателем в соответствии с профилем подготовки. В этом случае работодатель оформляет заявку с предложением определенной темы исследования (Приложение В).

Обучающийся имеет право предложить свою тему выпускной квалификационной работы вместе с обоснованием целесообразности ее разработки при условии соответствия темы направлению и профилю подготовки. Название темы должно быть кратким, четко сформулированным и отвечать содержанию планируемой работы. В теме также может быть указано название организации, на базе которой выполнялась выпускная квалификационная работа.

Университет утверждает перечень тем ВКР, предлагаемых обучающемуся и доводит до сведения обучающихся не позднее чем за шесть месяцев до даты начала ГИА.

Изменение или корректирование (уточнение) темы допускается в исключительных случаях по инициативе руководителя выпускной квалификационной работы с последующим ее регистрацией в протоколе заседания выпускающей кафедры и ученого совета института, по представлению директора института и утверждается приказом ректора ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ.

Руководитель выпускной квалификационной работы выдает задание на выполнение с указаниями разделов выбранной темы с утверждением сроков их выполнения. План-график выполнение ВКР утверждается руководителем ВКР (Приложение Г).

В соответствии с составленным руководителем заданием обучающийся во время прохождения производственной практики научно-исследовательская работа и производственной преддипломной практики собирает и анализирует материал, необходимый для написания выпускной квалификационной работы.

5.3 Руководство выпускной квалификационной работой

Руководство ВКР, как правило, осуществляют преподаватель выпускающей кафедры. Руководитель выпускной квалификационной работы обучающегося должен иметь учченую степень и(или) учченое звание.

Руководители выпускных квалификационных работ из числа работников университета определяются выпускающей кафедрой и назначаются приказом ректора ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ по представлению директора Института фундаментальных и прикладных агробиотехнологий им. И.В. Мичурина.

В обязанности руководителя выпускной квалификационной работы входит:

- составление и выдача задания на ВКР и календарного плана подготовки выпускной квалификационной работы;
- рекомендации по подбору и использованию источников литературы по теме исследований ВКР;
- оказание помощи в разработке структуры (плана) выпускной квалификационной работы;
- консультирование обучающегося по вопросам выполнения ВКР;
- анализ текста выпускной квалификационной работы и дача рекомендаций по его доработке (по отдельным разделам, подразделам и в целом);
- оценка степени соответствия выпускной квалификационной работы предъявляемым требованиям;
- информирование о порядке и содержании процедуры защиты выпускной квалификационной работы (в т.ч. предварительной), о требованиях к подготовке доклада;
- консультирование (оказание помощи) в подготовке выступления и подборе наглядных материалов к защите (в т.ч. предварительной);
- содействие в подготовке выпускной квалификационной работы на конкурс (при необходимости).

Руководитель ВКР составляет письменный отзыв, в котором отражается: актуальность, степень достижения цели, правильность оформления выпускной квалификационной работы, включая оценку структуры, стиля языка изложения, а также использования табличных и графических средств представления информации, решения о корректности (некорректности) использования заимствований и рекомендация (не рекомендуется) выпускной квалификационной работы к защите. Отзыв руководителя представляется на бланке установленного образца (Приложение Д). Обучающийся должен быть ознакомлен с отзывом руководителя выпускной квалификационной работы не позднее, чем за 5 календарных дней до дня защиты выпускной квалификационной работы.

Ответственность за руководство и организацию выполнения выпускной квалификационной работы несет выпускающая кафедра и непосредственно руководитель выпускной квалификационной работы.

За все сведения, изложенные в выпускной квалификационной работе, принятые решения и за правильность всех данных ответственность несет непосредственно обучающийся – автор выпускной квалификационной работы.

Выпускник несет полную личную ответственность за качество своей ВКР.

Выпускник обязан: разработать и строго соблюдать календарный график выполнения работы; самостоятельно изучить относящиеся к теме основные литературные источники и составить обзор литературы; организовать и провести, в соответствии с принятой методикой, экспериментальную часть работы; собрать, обработать и проанализировать все необходимые данные; обобщить полученные результаты и сделать правильные и обоснованные выводы и предложения; подготовить иллюстрационные материалы и окончательно оформить ВКР.

5.4 Структура выпускной квалификационной работы

Рекомендуемый общий объем выпускной квалификационной работы составляет 60-65 листов машинописного текста.

Выпускная квалификационная работа, выполняемая обучающимися по направлению подготовки 38.03.07-Товароведение, может иметь следующую примерную структуру согласно выбранного направления (табл.1, 2, 3).

Структурными элементами выпускной квалификационной работы являются:

- титульный лист;
- план-график
- содержание;
- введение;
- основная часть;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

Титульный лист является первой страницей ВКР и оформляется в соответствии с приложением 7.

Содержание работы. В содержании последовательно излагаются названия разделов и подразделов выпускной квалификационной работы, указываются страницы, с которых начинаются каждый раздел и подраздел. Названия разделов и подразделов должны точно повторять в тексте работы. Сокращать или давать их в другой формулировке, последовательности и соподчиненности по сравнению с названиями разделов и подразделов нельзя.

Введение. Во введении обосновывается выбор темы, показывается ее актуальность, формулируется проблема и круг вопросов, необходимых для ее решения; определяется цель работы с ее расчленением на взаимосвязанный комплекс задач, подлежащих решению для раскрытия темы; указывается объект исследования, а также временной период исследования. Необходимо также определить теоретическую и методическую основы ВКР. Следует указать используемые методы анализа, основные группы используемых информационных источников и т.д.

Основная часть ВКР должна включать 4 раздела. Для обеспечения целевой направленности работы необходимо четко формулировать цели и задачи каждого раздела и подраздела (соотносимые с целями и задачами ВКР, сформулированными во введении). В основной части ВКР приводятся данные, отражающие сущность, методику и основные результаты исследования.

Содержательно разделы, как правило, включают в себя:

- анализ истории вопроса и его современного состояния, обзор литературы по исследуемой проблеме, представление различных точек зрения и обоснование позиций автора исследования, анализ и классификацию привлекаемого материала на базе избранной обучающимся методики исследования;

- описание процесса теоретических и (или) экспериментальных исследований, методов исследований, объектов исследований;

- обобщение и оценку результатов исследований, включающих оценку полноты решения поставленной задачи и предложения по дальнейшим направлениям работ, оценку достоверности полученных результатов и их сравнение с аналогичными результатами отечественных и зарубежных работ;

В конце каждого раздела и подраздела следует обобщить материал в соответствии с целями и задачами исследования, сформулировать выводы и достигнутые результаты.

Таблица 1 - Проблемы сохранения качества продукта при хранении, реализации, транспортировании и потреблении

Название раздела	Кол-во страниц
Титульный лист (см. приложение 3)	1
План-график	1
Содержание	1
Введение	2-3
1. Аналитический обзор литературы 1.1. Классификация и ассортимент продукта по ОКП и НД 1.2. Свойства, состав и пищевая ценность продукта. 1.3. Процессы, протекающие в продукте при хранении, приводящие к изменению качества продукта 1.4. Хранение продукта: устройство складов, правила размещения на хранение, режимы хранения 1.5. Транспортирование 1.6. Реализация продукта 1.7. Упаковка и маркировка. Современные виды. 1.8. Дефекты хранения. 1.9. Подтверждение соответствия. Требования к качеству продукции.	13-18
2. Объекты и методика исследований 2.1. Цель и задачи исследований 2.2. Объекты исследований 2.3. Методы исследований	5-10
3. Исследовательский раздел 3.1. Спрос и предложение продукта на современном рынке 3.2. Организация торгово-технологического процесса на предприятии 3.2.1. Условия хранения в современных предприятиях 3.2.2. Транспортирование продукта на современных предприятиях города 3.2.3. Особенности торговли данным продуктом 3.2.4. Соблюдение правил и санитарно-гигиенических норм при реализации в современных условиях 3.2.5. Выкладка, демонстрация и отпуск товара	15-25
4. Оценка качества товаров 4.1. Информация о продукте, ее полнота представления 4.2. Оргонолептические показатели 4.3. Физико-химические показатели	10-15
Заключение	2-3
Список использованной литературы (30-35 источников)	2-3
Приложение	не ограничено

Таблица 2 - Проблемы расширения ассортимента и оценки качества продукции

Название раздела	Кол-во страниц
------------------	----------------

Титульный лист (см. приложение 3)	1
План-график	1
Содержание	1
Введение	2-3
1. Аналитический обзор литературы 1.1.Классификация продукта 1.2. Свойства и пищевая ценность продукта 1.3.Ассортимент и новые виды товаров. 1.4. Подтверждение соответствия. Требования к качеству продукции. 1.5.Дефекты. 1.6. Фальсификация	13-18
2. Объекты и методика исследований 2.1. Цель и задачи исследований 2.2. Объекты исследований 2.3. Методы исследований	5-10
3. Исследовательский раздел 3.1.Маркетинговые исследования изучаемой продукции 3.1.1.Предложение продукта (видовой ассортимент, производители) 3.1.2. Спрос на продукт 3.1.3.Показатели ассортимента исследуемого предприятия (глубина, полнота, новизна, устойчивость и структура) 3.2.Формирование ассортимента на торговом предприятии	15-25
4. Оценка качества товаров 4.1. Информация о продукте, ее полнота представления 4.2.Оргонолептические показатели 4.3.Физико-химические показатели	10-15
Заключение	2-3
Список использованной литературы (30-35 источников)	2-3
Приложение	не ограничено

Таблица 3 - Формирование качества в процессе производства

Название раздела	Кол-во страниц
Титульный лист (см. приложение 3)	1
План-график	1
Содержание	1
Введение	2-3
1. Аналитический обзор литературы 1.1.Классификация и пищевая ценность продукта 1.2. Сырье для производства продукции 1.2.1. Основное сырье. Требования к качеству и безопасности 1.2.2. Дополнительное сырье. Требования к качеству 1.3.Производство продукции. Формирование качества на каждом этапе производства. Возможные дефекты 1.4. Дефекты производства 1.5.Подтверждение соответствия. Требования к качеству продукции. 1.6. Фальсификация	13-18
2. Объекты и методика исследований 2.1. Цель и задачи исследований 2.2. Объекты исследований 2.3. Методы исследований	5-10
3. Исследовательский раздел 3.1. Спрос и предложение продукта на современном рынке 3.2.Организация технологического процесса производства	15-25

3.2.1.Основные поставщики 3.2.2. Условия производства 3.2.3.Технологические режимы, параметры. 3.3. Особенности применяемых технологий и оборудование для производства 3.4. Бракераж. Возможности переработки брака 3.5. Соблюдение правил и санитарно-гигиенических норм при производстве продукта на современных предприятиях.	
4. Оценка качества товаров 4.1. Информация о продукте, ее полнота представления 4.2.Оргонолептические показатели 4.3.Физико-химические показатели	10-15
Заключение	2-3
Список использованной литературы (30-35 источников)	2-3
Приложение	не ограничено

Объем квалификационной работы (без списка литературы) должен быть в пределах 60-65 страниц машинописного текста (через полтора интервала).

ВКР может носить сугубо научно-исследовательский материал по товароведению и экспертизе потребительских товаров. Прочие разделы квалификационной работы по решению кафедры могут быть исключены.

АНАЛИТИЧЕСКИЙ ОБЗОР ЛИТЕРАТУРЫ

Аналитический обзор литературы является частью квалификационной работы, в которой обучающийся показывает умение самостоятельной работы с литературой для изучения и раскрытия поставленной темы. При составлении списка литературы необходимо использовать источники, рекомендуемые руководителем, библиотечный каталог по специальности и библиографический справочный материал.

В списке литературы, кроме учебников и учебных пособий по товароведению и экспертизе потребительских товаров необходимо включить справочники, научно-техническую литературу, монографии, источники по технологии и хранению потребительских товаров, отраслевые и рефератные журналы, источники литературы по торгово-технологическому оборудованию по экономике торговли и прочее.

Период, за который рассматривается литература зависит от темы квалификационной работы и составляет от 3 до 5 лет (для периодических изданий).

При работе с литературой выпускник должен определить свою точку зрения по изучаемому вопросу, систематизировать материал по соответствующим подразделам и параграфам, не допуская дословного его переписывания.

При необходимости цитирования отдельных положений цитата приводится в кавычках. В дипломной работе следует соблюдать единство терминологии.

При написании текста необходимо давать ссылки на авторов. По количеству ссылок судят о творческом подходе выпускника к изучаемой теме, о правильности подбора литературы. При ссылке в тексте на источник литературы указывают порядковый номер информации по списку литературы, заключенный в квадратные скобки, например [1; 7; 21], но не более трех источников в одной скобке.

Обзор литературы должен быть закончен обобщением проанализированного материала или несколькими выводами по изучаемым вопросам.

ОБЪЕКТЫ И МЕТОДИКА ИССЛЕДОВАНИЙ

В данном разделе должны быть сформулированы цель и задачи исследований. Представлены объекты исследований, их описание. Характеризуя объекты исследования, необходимо их классифицировать, привести их химический состав, название предприятия-изго-

товителя, дату приготовления или произрастания, пищевую ценность и прочие необходимые данные согласно требованиям ГОСТа, а при сравнении их между собой, пользоваться в дальнейшем при описании их номерами. Объектом исследований является так же предприятие, реализующее или производимое исследуемый продукт. Необходимо описать методы и условия проведения исследований. В подразделе «Методы исследования» приводится перечень методик, с помощью которых предлагается решать поставленные задачи ВКР работы, их возможности и степень достоверности. При использовании стандартных методов их перечисляют со ссылкой на номер ГОСТа, или литературный источник, в котором они подробно описаны.

При описании условий эксперимента указывают продолжительность опытного хранения, режим хранения, виды упаковки (материалов), повторность эксперимента и все необходимые условия для его выполнения.

ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ РАЗДЕЛ

В исследовательском разделе должна быть разработана (изложена) часть ВКР работы в соответствии с темой, заданием и планом работы.

В данном разделе необходимо изучить спрос и предложение продукта на современном рынке. Для этого целесообразно рассмотреть следующие моменты:

- ассортимент товара данной группы по разновидностям, наименованиям, сортам, маркам, производителям, фирмам;
- доля импортного и отечественного товара в общей структуре ассортимента;
- современные виды упаковки и потребительской тары;
- потребительские предпочтения данного товара по видам, наименованиям, сортам, производителям, упаковки, месту покупки

Также в данном разделе рассматривается организация торгово-технологического процесса реализации либо производства исследуемого товара.

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ТОВАРОВ

При выполнении оценки качества исследуемого товара выпускник должен овладеть стандартными и новейшими методами исследования потребительских товаров в соответствии с заданием руководителя.

При необходимости исследования влияния различных факторов на образец при его обработке, хранении и прочее, необходимо ввести контрольный образец, не подвергавшийся обработке, или хранившийся в стандартных условиях.

При исследовании продукции по каждому показателю необходимо проводить не менее трех параллельных измерений (анализов), данные по которым должны совпадать в пределах ошибки измерения, установленной действующим ГОСТом. В ВКР используются среднеарифметические показатели (в таблицах, рисунках и т.д.).

В данном разделе необходимо подробно рассмотреть информацию о товаре, ее полноту представления и сравнение с действующими нормативными документами, сделать выводы. Затем, провести органолептическую оценку качества товара используя метод балльных шкал. Должны быть исследованы основные физико-химические показатели качества, полученные действительные показатели качества сравнены с базовыми, сделаны выводы. Для оценки качества продукции отбираются 3-5 образцов.

В результатах исследования необходимо провести факторный анализ полученных данных. Необходимо выявить градацию качества исследованных товаров. При выявлении дефекта или фальсификации, необходимо указать причины их возникновения или факторы, способствующие их появлению, сделать предложения по их предупреждению.

Экспериментальный материал, полученный обучающимся, оформляется в виде таблиц, рисунков (графиков, диаграмм и т. п.) и описания к ним.

Следует обратить внимание на составление и нумерацию таблиц, рисунков, диаграмм, для того, чтобы материал, приведенный в них был понятен, без предварительного

просмотра текста работы. Для этого каждой таблице, рисунку (диаграмме, фото и т.д.) присваивается индивидуальный номер и название.

Нумерация должна быть сквозной, номер таблицы ставится перед названием таблицы. Номер рисунка (графика, диаграммы) ставится под ним перед подрисуночной подписью (названием).

Под каждой таблицей или рисунком проводится анализ полученных цифровых данных, подчеркивается закономерность изменений, если она обнаружена, проводятся в тексте наиболее важные цифровые показатели.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Заключение должно содержать:

- краткие выводы по результатам выполненной работы;
- оценку полноты решений поставленных задач;
- рекомендации по использованию результатов квалификационной работы.

В выводах указываются общие результаты ВКР, формулируются обобщенные выводы и предложения, возможные перспективы применения результатов на практике и дальнейшего исследования проблемы. Важно показать, как предлагаемые мероприятия отразятся на общих показателях деятельности организации, определить эффективность их внедрения. Из текста заключения должно быть ясно, что цель и задачи выпускной квалификационной работы полностью выполнены. Заключение завершается оценкой перспектив исследуемой проблемы в целом. Все предложения и рекомендации должны носить конкретный характер, обеспечивающий их практическое применение. Основой для разработки конкретных мероприятий и предложений служит проведенный анализ исследуемой проблемы во второй главе ВКР, а также имеющийся прогрессивный отечественный и зарубежный опыт.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

Список литературы должен быть оформлен в соответствии с принятыми стандартами ГОСТ Р 7.0.5 - 2008. «Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления и ГОСТ 7.1 – 2003 Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления» и содержать от 30 до 60 наименований литературных источников, нормативно-правовых документов. В список литературы включаются только те источники, которые использовались при подготовке ВКР и на которые имеются ссылки в основной части выпускной квалификационной работы. Сведения об источниках приводятся в соответствии с действующими на момент выполнения ВКР требованиями ГОСТ. Он составляется в алфавитном порядке по фамилиям авторов и заглавиям книг и статей.

ПРИЛОЖЕНИЕ

При необходимости в приложениях размещается нормативная и справочная информация по теме ВКР работы, а также расчеты и таблицы, не вошедшие в основной текст. При этом обязательно в тексте работы следует делать ссылки на соответствующие приложение (например: «Приложение А»).

5.5 Оформление выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа (ВКР) оформляется по единому стандарту. Текстовая часть работы представляется в виде глав, которые в свою очередь делятся на разделы и подразделы. Количество и наименование глав определяется заданием на выпускную квалификационную работу. Количество разделов и подразделов в квалификационной работе определяется обучающимся.

Главы (разделы) имеют порядковые номера в пределах всей ВКР и обозначаются арабскими цифрами без точки. Разделы основной части следует начинать с новой страницы. Номер подраздела состоит из номера главы (раздела) и подраздела, разделенных точкой. В конце номера подраздела точка не ставится. Разделы основной части выпускной квалификационной работы следует начинать с нового листа (страницы). Введение и заключение не нумеруются.

Заголовки разделов и подразделов не должны быть оторваны от текста, а также не должны находиться внизу страницы. Слова в заголовках не переносятся. Содержание текстовой части выпускной квалификационной работы должно в краткой и четкой форме раскрывать сущность разрабатываемого вопроса.

Цифровой (графический) материал (далее – материалы), как правило, оформляется в виде таблиц, графиков, диаграмм, иллюстраций и имеет по тексту отдельную сквозную нумерацию для каждого вида материала, выполненную арабскими цифрами. При этом обязательно делается надпись «Таблица» («График», «Диаграмма») и указывается ее порядковый номер и название.

Таблицы, графики и рисунки размещаются после первой ссылки в наиболее удобном месте, нумеруются последовательно арабскими цифрами и снабжаются заголовками, используя следующую форму записи, например: Таблица 2. – Сводная сырьевая ведомость.

Таблицу с большим количеством строк допускается переносить на другой лист (страницу). При переносе части таблицы на другой лист (страницу) слово «Таблица» и номер ее указывают один раз справа над первой частью таблицы, над другими частями пишут слово «Продолжение» и указывают номер таблицы, например: «Продолжение таблицы 1». При переносе таблицы на другой лист (страницу) заголовок помещают только над ее первой частью. Необходимо указывать при переносе обозначение столбцов таблицы. В таблицах допускается применение 12 размера шрифта.

Текст следует печатать в текстовом редакторе Microsoft Word через межстрочный интервал – 1,5, соблюдая следующие размеры полей: левое – 35 мм; правое – 15 мм; верхнее – 20 мм; нижнее 20 мм, шрифт Times New Roman, размер 14. Абзацный отступ 1,25. Перенос слов с одной строки на другую производится автоматически.

Наименования всех структурных элементов ВКР (за исключением приложений) записываются в виде заголовков строчными буквами по центру страницы без подчеркивания (шрифт 14 жирный). Точка после заголовка не ставится.

Страницы нумеруются арабскими цифрами с соблюдением сквозной нумерации по всему тексту. Номер страницы проставляется в правой нижней части листа без точки. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц. Номер страницы на титульном листе не проставляется (нумерация страниц – автоматическая). Приложения не включаются в общую нумерацию страниц. Иллюстрации и таблицы на листе формата А3 учитываются как одна страница.

При ссылках на структурную часть текста выполняемой ВКР указываются номера глав (разделов), подразделов, пунктов, подпунктов, перечислений, графического материала, формул, таблиц, приложений, а также графы и строки таблицы данной ВКР. При ссылках следует писать: «... в соответствии с главой (разделом) 2», «... в соответствии со схемой 2», «(схема 2)», «в соответствии с таблицей 1», «таблица 4», «... в соответствии с приложением 1» и т. п.

Цитаты воспроизводятся в тексте ВКР с соблюдением всех правил цитирования. Цитированная информация заключается в кавычки, и указывается номер страницы источника, из которого приводится цитата.

Примерная форма титульного листа на выполнение выпускной квалификационной работы представлены в приложении Ж.

Сокращение слов во всех заголовках (в т.ч. таблиц и приложений) и в подписях под рисунками не допускается, а в тексте ВКР оно возможно лишь в тех случаях, когда установлено соответствующими стандартами или правилами русской орфографии. Например: и так далее – и т.д., год – г., тысячи – тыс., миллионы – млн., миллиарды – млрд.

В ВКР следует применять термины, обозначения и определения, установленные ГОСТами, а при их отсутствии – общепринятые в справочной и специальной литературе. Нельзя использовать в тексте математические знаки [%] без цифр, например: [\leq] (меньше или равно), [\geq] (больше или равно), [\neq] (неравно), а также применять знак [–] (минус) перед отрицательными значениями величин.

Единицы измерения нужно называть в соответствии с общепринятыми правилами: масса, а не вес; прирост живой массы, а не привес животного.

Допускается следующие сокращения:

1. единицы массы: микрограмм – мкг, миллиграмм – мг, грамм – г, килограмм – кг, тонна – т;

2. единицы длины: миллиметр – мм, сантиметр – см, дециметр – дм, метр – м, километр – км;

3. единицы площади: квадратный сантиметр – см^2 , квадратный дециметр – дм^2 , квадратный метр – м^2 ;

4. единицы объема: миллиметр – мм, литр – л, кубический сантиметр – см^3 ;

5. единицы времени: секунда – с, минута – мин, час – ч;

6. единицы скорости: метр в секунду – м/с, километр в час – км/ч;

7. единицы энергии: джоуль – Дж, килоджоуль – кДж, мегаджоуль – мДж;

8. единицы освещенности: люкс – Лк;

9. единицы затрат труда: человеко-час – чел.-ч, человеко-день – чел.-д и т.д.

Если в работе принята особая система сокращений слов, наименований, то перечень принятых сокращений должен быть приведен в структурном элементе «Обозначения и сокращения» после структурного элемента ВКР «Содержание».

Список литературы должен быть оформлен в соответствии с принятыми стандартами ГОСТ Р 7.0.5 - 2008. «Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления и ГОСТ 7.1 – 2003 Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления» и содержать от 30 до 60 наименований литературных источников, нормативно-правовых документов. В список литературы включаются только те источники, которые использовались при подготовке ВКР и на которые имеются ссылки в основной части выпускной квалификационной работы. Сведения об источниках приводятся в соответствии с действующими на момент выполнения ВКР требованиями ГОСТ.

В список литературы включаются статьи автора, на которые должны быть ссылки в тексте работы.

Приложения необходимо располагать в порядке названия ссылок в тексте основных разделов работы. Приложения оформляются как продолжение работы на последующих его страницах или в виде отдельного пособия.

Каждое приложение начинают с новой страницы, в правом верхнем углу печатают слово «приложение». Каждое приложение должно быть пронумеровано и иметь тематический содержательный заголовок.

На последней странице заключения обучающийся проставляет дату окончания работы и подпись, также на этой странице должна быть следующая формулировка: «ВКР выполнена мной самостоятельно. Все использованные в работе материалы и концепции из опубликованной научной литературы и других источников имеют ссылки на них».

Текст ВКР должен быть переплетен (сброшюрован) в твердую обложку.

5.6 Порядок проверки выпускной квалификационной работы в системе «Антиплагиат» и допуска ее к защите

Законченную выпускную квалификационную работу обучающийся предоставляет руководителю для проверки самостоятельности ее выполнения в печатном и электронном виде (в формате *.doc) не позднее, чем за 10 дней до предварительной защиты. Проверка на самостоятельность выполнения выпускной квалификационной работы осуществляется с использованием системы «Антиплагиат».

При предоставлении работы обучающийся заполняет и подписывает заявление по установленной форме (Приложение 3).

В заявлении подтверждается факт отсутствия в выпускной квалификационной работе заимствований из печатных и электронных источников третьих лиц, не подкрепленных соответствующими ссылками, и информированность обучающегося о возможных санкциях в случае обнаружения плагиата. Непредставление обучающимся заявления автоматически влечет за собой отказ в допуске выпускной квалификационной работы к защите.

Ответственность за проверку выпускной квалификационной работы на плагиат возлагается на руководителя выпускной квалификационной работы и контролируется заведующим выпускающей кафедрой.

Проверка ВКР на плагиат осуществляется руководителем выпускной квалификационной работы в соответствии в Порядком осуществления проверки письменных работ системой «Антиплагиат» (Приложение И).

Руководитель выпускной квалификационной работы направляет ее текст для загрузки на веб-ресурсе. При отправке обязательно заполняется поля «фамилия обучающегося», «имя», «отчество», «электронная почта руководителя», «тема работы», «ФИО руководителя». Отчет с результатами проверки поступает на электронную почту руководителя выпускной квалификационной работы.

На основании предоставленного отчета руководитель выпускной квалификационной работы принимает решение о доработке с последующей повторной проверкой работы на плагиат, или о предоставлении работы к защите.

Обучающийся допускается к защите при наличии в ней допустимого объема заимствованного текста. В случае обнаружения намеренного плагиата в тексте данная выпускная квалификационная работа не допускается к защите. Окончательное решение о корректности использования заимствований в выпускных квалификационных работах обучающихся принимает руководитель выпускной квалификационной работы. Решение о допуске выпускной квалификационной работы к защите указывается руководителем в отзыве, оформленном по установленной форме.

При положительном решении руководитель представляет выпускную квалификационную работу, отзыв о ВКР, отчет о проверке в системе «Антиплагиат» заведующему кафедрой, который принимает решение о ее допуске к защите перед ГЭК. При отказе руководителя в допуске выпускной квалификационной работы до защиты работа должна быть переработана и представлена к защите в другой временной период согласно графика работы государственной экзаменационной комиссии.

Обучающийся, не допущенный к защите выпускной квалификационной работы, считается не выполнившим учебный план.

5.7 Предварительная защита выпускной квалификационной работы

Предварительная защита проводится не позднее, чем за месяц до утвержденной даты защиты выпускных квалификационных работ.

С целью осуществления выпускающей кафедрой контроля качества выпускных квалификационных работ и с целью подготовки обучающихся к защите проводится заседание выпускающей кафедры, где каждый обучающийся в присутствии руководителя выпускной квалификационной работы проходит предварительную защиту ВКР. К предварительной защите обучающийся представляет задание на выполнение выпускной квалификационной работы и полный непереплетенный (несброшюрованный) вариант выпускной квалификационной работы.

В обязанности членов выпускающей кафедры входит:

- оценка степени готовности выпускной квалификационной работы;
- рекомендации по устранению выявленных недостатков работы (при их наличии);
- рекомендации о допуске выпускной квалификационной работы к процедуре защиты.

Результаты обсуждения выпускных квалификационных работ: оценка степени готовности, рекомендации по устранению выявленных недостатков работы (при их наличии), рекомендация о допуске (не допуске) к процедуре защиты фиксируются в протоколе заседания выпускающей кафедры.

5.8 Рецензирование выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа подлежит внешнему рецензированию. В качестве рецензентов могут привлекаться специалисты, имеющие высшее образование и работающие в профильных организациях в сфере товароведения, а также преподаватели других вузов, не работающие на выпускающей кафедре в качестве совместителей, имеющие учченую степень и/или ученое звание. При этом предпочтение отдается специалистам тех учреждений и организаций, где обучающийся проходил производственную преддипломную практику.

Выпускная квалификационная работа предоставляется официальному рецензенту обязательно в переплетенном виде не позднее, чем за 10 дней до защиты и возвращается на выпускающую кафедру вместе с официальной рецензией не позднее, чем за 5 дней до защиты выпускной квалификационной работы. Рецензия выполняется по установленной форме (Приложение Е).

В рецензии должно быть отмечено значение изучения данной темы, ее актуальность, теоретическая и практическая ценность, а также насколько успешно обучающийся справился с раскрытием темы работы и рассмотрением теоретических и практических вопросов.

Рецензенту следует обратить внимание на содержание и оформление выпускной квалификационной работы. При этом следует обратить внимание на:

- полноту и глубину рассмотрения проблемы, соответствующей теме выпускной квалификационной работы;
- использование отечественной и зарубежной литературы;
- используемые методы анализа;
- грамотность оформления, достаточность иллюстрационного материала и т.д.

В рецензии указывается оценка, которую заслуживает выпускная квалификационная работа.

Подпись рецензента должна быть заверена печатью организации (при наличии).

При получении обучающимся рецензии ему, совместно с руководителем выпускной квалификационной работы, следует подготовить ответ на замечания (при наличии).

В случае, если рецензент, исходя из содержания выпускной квалификационной работы, не считает возможным допустить обучающегося к защите работы перед ГЭК, этот вопрос рассматривается в Плодоовощном институте им. И.В. Мичурина ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ с участием руководителя и автора выпускной квалификационной работы.

5.9 Порядок защиты выпускной квалификационной работы

Подготовка к защите выпускной квалификационной работы представляет собой важный и ответственный этап государственной итоговой аттестации. Важно не только написать высококачественную работу, но и уметь квалифицированно ее защитить.

Защита ВКР происходит на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии, на которой могут присутствовать, задавать вопросы и обсуждать работу все желающие. Задачей ГЭК является определение уровня теоретической подготовки выпускника, его подготовленности к профессиональной деятельности и принятия решения о возможности выдачи выпускнику диплома магистра.

Высокая оценка работы руководителем и рецензентом может быть снижена из-за плохой ее защиты. По окончании доклада обучающемуся задают вопросы председатель, члены комиссии, присутствующие. Вопросы могут относиться к теме выпускной квалификационной работы, освоенным дисциплинам (модулям), соответствующим теме работы. По докладу и ответам на вопросы ГЭК судит о сформированности компетенций, широте кругозора обучающегося, его эрудиции, умении публично выступать, аргументировано отстаивать свою точку зрения при ответах на вопросы.

После ответов выпускника на вопросы зачитывается отзыв научного руководителя, в котором излагаются особенности данной работы, отношение автора к своим обязанностям, отмечаются положительные и отрицательные стороны работы, а также зачитывается рецензия. Затем предоставляется заключительное слово выпускнику.

Итоговая оценка объявляется председателем ГЭК после окончания защиты всех ВКР. Особое значение при оценке ВКР имеет наличие заявки от предприятия на ее выполнение. Наиболее значимые, с практической точки зрения, работы рекомендуются для внедрения в производство.

5.10 Критерии оценки результатов защиты выпускных квалификационных работ и шкала оценочных средств

Оценка «Отлично» выставляется за ВКР, которая носит исследовательский характер, имеет грамотно изложенную теоретическую основу, расширенные экспериментальные исследования в области товароведения и экспертизы сельскохозяйственного сырья или различных продовольственных товаров, глубокий анализ полученных результатов, логичное, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями. Имеет положительные отзывы научного руководителя и рецензента. При защите ВКР обучающийся аргументировано показывает знания в области товароведения и экспертизы. Во время доклада обучающийся использует презентации и свободно отвечает на поставленные вопросы.

Оценка «Хорошо» выставляется за ВКР, которая носит исследовательский характер, имеет грамотно изложенную теоретическую основу, необходимые экспериментальные исследования в области товароведения и экспертизы сельскохозяйственного сырья или различных продовольственных товаров, достаточно подробный анализ результатов, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и предложениями. Имеет положительные отзывы научного руководителя и рецензента. Однако при защите ВКР обучающийся показывает отдельные пробелы в знаниях в области товароведения и экспертизы выбранного вида сельскохозяйственного сырья или продовольственного товара. Во время доклада используется презентация, обучающийся без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

Оценка «Удовлетворительно» выставляется за ВКР, которая носит исследовательский характер, имеет теоретическую основу, базируется на практическом материале, но при защите ВКР обучающийся показывает поверхностные знания в области товароведения и экспертизы выбранного вида сельскохозяйственного сырья или продовольственного товара. В отзывах руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методике анализа. При ее защите обучающийся проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного аргументированного ответа на заданные вопросы.

Оценка «Неудовлетворительно» выставляется за ВКР, которая не носит исследовательского характера, не раскрывает экспертизу выбранного вида сельскохозяйственного сырья или продовольственного товара. В отзывах руководителя и рецензента имеются критические замечания. При защите ВКР обучающийся затрудняется ответить на поставленные вопросы по ее теме, не владеет теорией вопроса.

Итоги защиты ВКР ежегодно обсуждаются на заседании выпускающей кафедры, ученом совете Института фундаментальных и прикладных агробиотехнологий им. И.В. Мии-

чурина. С учетом отчета председателя экзаменационной комиссии по защите ВКР предлагаются меры по совершенствованию организационной и методической работы, связанной с их выполнением.

ВКР должна отвечать основным требованиям ФГОС ВО и направлена на формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций по направлению подготовки 38.03.07-Товароведение, направленность (профиль) - Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров. Для оценки ВКР используется шкала оценочных средств.

Шкала оценочных средств

Уровни освоения компетенций	Критерии оценивания	Оценочные средства (кол-во баллов)
Продвинутый (75-100 баллов) – «отлично»	<p>Выпускник <i>знает</i> характеристики объектов, методики и направленность исследований; <i>умеет</i> самостоятельно работать с научной отечественной и иностранной литературой, на основе анализа которой способен сформулировать проблемы, поставить цель и определить задачи для ее достижения. Умеет самостоятельно анализировать полученные результаты, обобщать, формулировать выводы; <i>владеет</i> понятийным аппаратом, современными методиками проведения исследований, анализа экспериментального материала, навыками обобщения, обсуждения и изложения результатов исследований.</p> <p>Работа аккуратно оформлена в соответствии с требованиями, предъявляемыми к ВКР, и представляет собой законченное научное исследование.</p>	<p>1. Умение обосновывать актуальность темы и раскрывать, оценивать степень разработанности проблемы (15-20).</p> <p>2. Умение работать с научной, научно-методической, учебной, нормативно-технической и справочной литературой (15-20).</p> <p>3. Уровень владения исследовательской культурой, умение осуществлять теоретическое и экспериментальное исследование (15-20).</p> <p>4. Умение грамотно излагать и правильно оформлять работу в соответствии с требованиями к ВКР (15-20).</p> <p>5. Умение обобщать материал и делать обоснованные выводы (15-20).</p>
Базовый (50-74 балла) – «хорошо»	<p>Выпускник <i>знает</i> основные характеристики отдельных объектов, некоторые методики и направленность исследований, технологический процесс и его основные составляющие.</p> <p>умеет самостоятельно работать с научной отечественной и иностранной литературой, на основе анализа которой способен сформулировать проблемы, поставить цель и определить задачи для ее достижения. Умеет самостоятельно анализировать и обобщать полученные результаты. Однако выводы не конкретизированы.</p> <p><i>владеет</i> понятийным аппаратом, современными методиками проведения исследований, анализа экспериментального материала, навыками обобщения, обсуждения и изложения результатов исследований.</p>	<p>1. Умение обосновывать актуальность темы и раскрывать, оценивать степень разработанности проблемы (10-15).</p> <p>2. Умение работать с научной, научно-методической, учебной, нормативно-технической и справочной литературой (10-15).</p> <p>3. Уровень владения исследовательской культурой, умение осуществлять теоретическое и экспериментальное исследование (10-15).</p> <p>4. Умение грамотно излагать и правильно оформлять работу в соответствии с требованиями к ВКР (10-15).</p> <p>5. Умение обобщать материал и делать обоснованные выводы (10-15).</p>

	Работа аккуратно оформлена в соответствии с требованиями, предъявляемыми к ВКР, и представляет собой законченное научное исследование.	
Пороговый (35-49 баллов) – «удовлетворительно»	Выпускник недостаточно убедительно обосновывает актуальность выбранной темы, делает это недостаточно четко и поверхностно, слабо раскрывает степень разработанности проблемы. Выпускник обнаруживает поверхностное знакомство со специальной литературой, недостаточно владеет навыками критического ее анализа. Выпускник проявляет недостаточное владение понятийным аппаратом исследования. Теоретическая база работы отражает сущность проблемы, однако ее содержание не является исчерпывающим. Выпускник недостаточно полно владеет методологией научной работы, слабо соотносит исследовательскую и теоретическую части. Выводы и предложения нуждаются в углублении и уточнении, часто не соотносятся с целью и задачами исследования. Выпускник допускает орфографические, пунктуационные, грамматические и речевые ошибки. Работа недостаточно выверена, ошибки исправлены не полностью.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Умение обосновывать актуальность темы и раскрывать, оценивать степень разработанности проблемы (7-10). 2. Умение работать с научной, научно-методической, учебной, нормативно-технической и справочной литературой (7-10). 3. Уровень владения исследовательской культурой, умение осуществлять теоретическое и экспериментальное исследование (7-10). 4. Умение грамотно излагать и правильно оформлять работу в соответствии с требованиями к ВКР (7-10). 5. Умение обобщать материал и делать обоснованные выводы (7-10).
Низкий (допороговый) (менее 35 баллов) – «неудовлетворительно»	Выпускник обнаруживает неумение обосновывать актуальность темы и раскрывать степень разработанности проблемы. Выпускник обнаруживает поверхностное знакомство со специальной литературой, слабо ориентируется в ней. Выпускник слабо владеет понятийным аппаратом. Теоретическая часть работы не отражает или слабо отражает сущность научной проблемы. Выпускник не владеет или слабо владеет методологией и методикой научного исследования, обнаруживает слабые навыки анализа фактического материала, делает выводы, носящие поверхностный характер. Выпускник не умеет оформлять работу в соответствии с требованиями, предъявляемыми к ВКР. Работа носит реферативный характер. Не решена большая часть задач.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Умение обосновывать актуальность темы и раскрывать, оценивать степень разработанности проблемы (менее 7). 2. Умение работать с научной, научно-методической, учебной, нормативно-технической и справочной литературой (менее 7). 3. Уровень владения исследовательской культурой, умение осуществлять теоретическое и экспериментальное исследование (менее 7). 4. Умение грамотно излагать и правильно оформлять работу в соответствии с требованиями к ВКР (менее 7). 5. Умение обобщать материал и делать обоснованные выводы (менее 7).

6. ПОРЯДОК ПОДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИЙ

По результатам аттестационных испытаний обучающийся имеет право на апелляцию.

Обучающийся имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, установленной процедуры проведения аттестационного испытания.

Апелляция подается лично обучающимся в апелляционную комиссию не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов аттестационного испытания.

Для рассмотрения апелляции секретарь государственной экзаменацонной комиссии направляет в апелляционную комиссию протокол заседания аттестационной комиссии, заключение председателя государственной экзаменацонной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного аттестационного испытания, а также выпускную квалификационную работу, отзыв и рецензию (рецензии).

Апелляция не позднее 2 рабочих дней со дня ее подачи рассматривается на заседании апелляционной комиссии, на которое приглашаются председатель государственной экзаменацонной комиссии и обучающийся, подавший апелляцию. Заседание апелляционной комиссии может проводиться в отсутствие обучающегося, подавшего апелляцию, в случае его неявки на заседание апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения обучающегося, подавшего апелляцию, в течение 3 рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии. Факт ознакомления обучающегося, подавшего апелляцию, с решением апелляционной комиссии удостоверяется подписью обучающегося.

При рассмотрении апелляции о нарушении процедуры проведения государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия принимает одно из следующих решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях процедуры проведения государственного аттестационного испытания обучающегося не подтвердились и (или) не повлияли на результат государственного аттестационного испытания;
- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях процедуры проведения государственного аттестационного испытания обучающегося подтвердились и повлияли на результат государственного аттестационного испытания.

В случае удовлетворения апелляции результат проведения государственной итоговой аттестации подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменацонную комиссию для реализации решения апелляционной комиссии. Обучающемуся предоставляется возможность пройти государственную итоговую аттестацию в сроки, установленные университетом.

Повторное проведение государственной итоговой аттестации обучающегося, подавшего апелляцию, осуществляется в присутствии председателя или одного из членов апелляционной комиссии не позднее даты завершения обучения в организации в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение.

Апелляция на повторное проведение государственного аттестационного испытания не принимается.

7. СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

7.1 Учебная литература

1. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учеб. пособие / А.Д. Димитриев, Г.О. Ежкова, Д.А. Димитриев, Н.В. Хураськина, Казан. нац. исслед. технол. ун-т.— Казань: КНИТУ, 2016 .— 188 с. — Авт. указаны на обороте тит. л. — ISBN 978-5-7882-1923-3.- Режим доступа: <https://tuccont.ru/efd/595610>

2. Елисеева, Л. Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для бакалавров под ред. Елисеевой Л.Г / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, М.А. Положишикова М.А. – М.: МЦФЭР, 2014.

3. Идентификационная и товарная экспертиза продуктов растительного происхождения: учебное пособие/ Л.Г. Елисеева, М.А. Положищникова, А.В. Рыжакова; под ред. Л.Г.Елисеевой. – М.: ИНФРА-М, 2013
4. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров : учеб. пособие / М.А. Николаева, М.А. Положищникова. – М.: ИНФРА-М: ИД ФОРУМ, 2013.
5. Казакова, Е.С. Сенсорный анализ продовольственных товаров : методические указания для проведения практических занятий / Е.С. Казакова . – Самара : РИЦ СГСХА, 2012 . – 120 с. - Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/224290>
6. Касторных, М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]: учеб. / М.С. Касторных, В.А. Кузьмина, Ю.С. Пучкова. — Электрон. дан. — Москва: Дашков и К, 2018. — 328 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/103774>.
7. Нилова Л.П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров. Учебник для студентов вузов. – СПб.: ГИОРД, 2014.
8. Позняковский В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность. – Сибирское университетское издательство, Новосибирск, 2005.
9. Позняковский В.М. Экспертиза качества рыбы и рыбных товаров, 2005.
10. Родина Т.Г. Товароведение и экспертиза рыбных товаров и морепродуктов. – М.: КолосС, 2007.
11. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей: учебник для бакалавров / Л.Г. Елисеева, Т.Н. Иванова, О.В. Евдокимова. - 3-е изд. – М.: Дашков и К, 2014
12. Товароведение продовольственных товаров: учебное пособие / Н.В. Коник. – 2013.
13. Функциональные продукты питания: учеб. Пособие / Х.К. Гаделева, Р.В. Кунакова, Е.В. Аверьянова и др. – 2014.
14. Функциональные продукты питания: учебное пособие / И.В. Бобренева. – 2013.
15. Бурашников, Ю.М. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств: учебник / А.С. Максимов, В.Н. Сысоев, Ю.М. Бурашников. – М.: ИТК "Дашков и К", 2014 . – 520 с.: ил. — ISBN 978-5-394-00966-2. - Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/287055>
16. Другов, Ю.С. Контроль безопасности и качества продуктов питания и товаров детского ассортимента: практик. руководство / А.А. Родин, Ю.С. Другов .— 2-е изд. (эл.) .— М.: Лаборатория знаний, 2015 .— 443 с. : ил. — (Методы в химии). — Деривативное эл. изд. на основе печ. аналога (М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2012); Электрон. текстовые дан. (1 файл pdf : 443 с.); Систем. требования: AdobeReader XI; экран 10" .— ISBN 978-5-9963-2637-2. - Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/443453>
17. Гаджинский, А.М. Логистика: Учебник / А.М. Гаджинский. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012.
18. Инновационный менеджмент: учебник для бакалавров / А.В. Тебекин. – 2-е изд., пер. и доп. – 2014.
19. Инновационный менеджмент: учебник для бакалавров / ред.: В.Я. Горфинкель, Т.Г. Попадюк. - 2014
20. Куприянов, А.В. Управление безопасностью и качеством пищевой продукции: учеб. пособие / В.А. Гарельский, Оренбургский гос. ун-т, А.В. Куприянов. – Оренбург: ОГУ, 2016. – 151 с.: ил. — ISBN 978-5-7410-1418-9. - Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/468915>
21. Метрология, стандартизация и сертификация: учебник для бакалавров / Я.М. Радкевич, А.Г. Схиртладзе. – 5-е изд., пер. и доп. – 2014.
22. Мокий, М.С. Методология научных исследований: учебник для магистратуры / М.С. Мокий, А.Л. Никифоров, В.С. Мокий; под ред. М.С. Мокия. – М.: Издательство Юрайт, 2017. – 255 с. – (Серия: Магистр). — ISBN 978-5-9916-1036-0. — Режим доступа :www.biblio-online.ru/book/5EB3B996-0248-44E1-9869-E8310F70F6A5

23. Пищевая химия. Добавки: учебное пособие для вузов / Л.В. Донченко, Н.В. Сокол, Е.В. Щербакова, Е.А. Красноселова; отв. ред. Л.В. Донченко. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 223 с. – (Серия : Университеты России). — ISBN 978-5-534-05898-7. — Режим доступа: www.biblio-online.ru/book/E872E4B6-C94F-48ED-963A-27E5160BB1F9.

24. Скальный, А.В. Основы здорового питания: пособие по общей нутрициологии./ А.В. Скальный, И.А. Рудаков, С.В. Нотова, Т.И. Бурцева, В.В. Скальный, О.В. Баранова. – Оренбург: ГОУ ОГУ, 2005. – 117 с. – Режим доступа: <http://window.edu.ru/resource/665/19665>

25. Третьякова, Е.Н. Современные методы исследования сырья и продуктов питания: учебное пособие / Е.Н. Третьякова. – Мичуринск: Издательство Мичуринского ГАУ, 2017.

26. Тебекин, А.В. Управление качеством: учебник для бакалавриата и магистратуры / А.В. Тебекин. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2017. – 410 с. – (Серия: Бакалавр и магистр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-03736-4. — Режим доступа: www.biblio-online.ru/book/2D9ADC68-CDDC-4F29-8AA4-6B6AE97A6BF2

27. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. Член-корр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи прингт, 2002. – 236 с.

28. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по направлениям «Товароведение», «Технология продукции и организация общественного питания» / Л.А. Маюровикова, В.М. Позняковский, Б.П. Суханов, Г.А. Гореликова, Н.И. Давыденко, ред.: В.М. Позняковский. – 2-е изд., испр. и доп. – СПб.: ГИОРД, 2016. – 448 с. — ISBN 978-5-98879-189-8. - Режим доступа : <https://rucont.ru/efd/294618>

29. Сергеев, А. Г. Сертификация: учебник и практикум для академического бакалавриата / А.Г. Сергеев, В.В. Терегеря. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 195 с. – (Серия: Бакалавр. Академический курс. Модуль.). — ISBN 978-5-9916-9980-8.

30. Атрошенко, Ю.К. Метрология, стандартизация и сертификация. Сборник лабораторных и практических работ: учебное пособие для прикладного бакалавриата / Ю.К. Атрошенко, Е.В. Кравченко. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 176 с. – (Серия: Университеты России). — ISBN 978-5-534-01312-2.

31. Дунченко, Н.И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров [Электронный ресурс]: учеб. / Н.И. Дунченко, В.С. Янковская. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 304 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/106881>

2. Периодические издания:

Журнал "Пищевая и перерабатывающая промышленность"

Журнал "Достижения науки и техники АПК"

Журнал "Молочная промышленность"

Журнал "Мясная индустрия "

Журнал "Хранение и переработка сельхозсырья"

Журнал "Пищевая промышленность"

Журнал "Сыроделие и маслоделие "

7.2 Информационные и цифровые технологии (программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы)

Учебная дисциплина (модуль) предусматривает освоение информационных и цифровых технологий. Реализация цифровых технологий в образовательном пространстве является одной из важнейших целей образования, дающей возможность развивать

конкурентоспособные качества обучающихся как будущих высококвалифицированных специалистов.

Цифровые технологии предусматривают развитие навыков эффективного решения задач профессионального, социального, личностного характера с использованием различных видов коммуникационных технологий. Освоение цифровых технологий в рамках данной дисциплины (модуля) ориентировано на способность безопасно и надлежащим образом получать доступ, управлять, интегрировать, обмениваться, оценивать и создавать информацию с помощью цифровых устройств и сетевых технологий. Формирование цифровой компетентности предполагает работу с данными, владение инструментами для коммуникации.

7.2.1 Электронно-библиотечные системы и базы данных

1. ООО «ЭБС ЛАНЬ» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг от 03.04.2024 № б/н (Сетевая электронная библиотека)

2. База данных электронных информационных ресурсов ФГБНУ ЦНСХБ (договор по обеспечению доступа к электронным информационным ресурсам ФГБНУ ЦНСХБ через терминал удаленного доступа (ТУД ФГБНУ ЦНСХБ) от 09.04.2024 № 04-УТ/2024)

3. Электронная библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Руконт»: Коллекции «Базовый массив» и «Колос-с. Сельское хозяйство» (<https://rucont.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа от 26.04.2024 № 1901/БП22)

4. ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» (<https://urait.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к образовательной платформе ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 07.05.2024 № 6555)

5. Электронно-библиотечная система «Вернадский» (<https://vernadsky-lib.ru/>) (договор на безвозмездное использование произведений от 26.03.2020 № 14/20/25)

6. База данных НЭБ «Национальная электронная библиотека» (<https://rusneb.ru/>) (договор о подключении к НЭБ и предоставлении доступа к объектам НЭБ от 02.02.2024 № 101/НЭБ/4712-п)

7. Соглашение о сотрудничестве по оказанию библиотечно-информационных и социокультурных услуг пользователям университета из числа инвалидов по зрению, слабовидящих, инвалидов других категорий с ограниченным доступом к информации, лиц, имеющих трудности с чтением плоскопечатного текста ТОГБУК «Тамбовская областная универсальная научная библиотека им. А.С. Пушкина» (<https://www.tambovlib.ru/>) (соглашение о сотрудничестве от 16.09.2021 № б/н)

7.2.2. Информационные справочные системы

1. Справочная правовая система КонсультантПлюс (договор поставки, адаптации и сопровождения экземпляров систем КонсультантПлюс от 28.02.2025 № 12413 /13900/ЭС).

2. Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ» (договор на услуги по сопровождению от 28.02.2025 № 194-01/2025).

7.2.3. Современные профессиональные базы данных

1. База данных нормативно-правовых актов информационно-образовательной программы «Росметод» (договор от 05.09.2024 № 512/2024)

2. База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU – российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования - <https://elibrary.ru/>

3. Портал открытых данных Российской Федерации - <https://data.gov.ru/>

4. Открытые данные Федеральной службы государственной статистики - <https://rosstat.gov.ru/opendata>

7.2.4. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

№	Наименование	Разработчик ПО (правообладатель)	Доступность (лицензионное, свободно распространяемое)	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)	Реквизиты подтверждающего документа (при наличии)
1	Microsoft Windows, Office Professional	Microsoft Corporation	Лицензионное	-	Лицензия от 04.06.2015 № 65291651 срок действия: бессрочно
2	Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security для бизнеса	АО «Лаборатория Касперского» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/366574/?sphrase_id=415165	Сублицензионный договор с ООО «Софтекс» от 09.12.2024 № б/н, срок действия: с 09.12.2024 по 09.12.2025
3	МойОфис Стандартный - Офисный пакет для работы с документами и почтой (myoffice.ru)	ООО «Новые облачные технологии» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301631/?sphrase_id=2698444	Контракт с ООО «Рубикон» от 24.04.2019 № 03641000008190000 12 срок действия: бессрочно
4	Офисный пакет «Р7-Офис» (десктопная версия)	АО «Р7»	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/306668/?sphrase_id=4435041	Контракт с ООО «Софтекс» от 24.10.2023 № 03641000008230000 07 срок действия: бессрочно
5	Операционная система «Альт Образование»	ООО "Базальт свободное программное обеспечение"	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303262/?sphrase_id=4435015	Контракт с ООО «Софтекс» от 24.10.2023 № 03641000008230000 07 срок действия: бессрочно
6	Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» (https://docs.antiplagiaus.ru)	АО «Антиплагиат» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303350/?sphrase_id=2698186	Лицензионный договор с АО «Антиплагиат» от 23.05.2024 № 8151, срок действия: с 23.05.2024 по 22.05.2025
7	Acrobat Reader - просмотр документов PDF, DjVU	Adobe Systems	Свободно распространяемое	-	-

8	Foxit Reader - просмотр документов PDF, DjVU	Foxit Corporation	Свободно распространяе мое	-	-
---	---	----------------------	----------------------------------	---	---

7.2.5. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. CDTOWiki: база знаний по цифровой трансформации <https://cdto.wiki/>

7.2.6. Цифровые инструменты, применяемые в образовательном процессе

1. LMS-платформа Moodle
2. Виртуальная доска Миро: miro.com
3. Виртуальная доска SBoard <https://sboard.online>
4. Облачные сервисы: Яндекс.Диск, Облако Mail.ru
5. Сервисы опросов: Яндекс.Формы, MyQuiz
6. Сервисы видеосвязи: Яндекс.Телемост, Webinar.ru
7. Сервис совместной работы над проектами для небольших групп Trello <http://www.trello.com>

8. ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

Для обучающихся из числа инвалидов государственная итоговая аттестация проводится университетом с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее – индивидуальные особенности).

При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

– проведение государственной итоговой аттестации для инвалидов в одной аудитории совместно с обучающимися, не являющимися инвалидами, если это не создает трудностей для инвалидов и иных обучающихся при прохождении государственной итоговой аттестации;

– присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся инвалидам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с председателем и членами государственной экзаменационной комиссии);

– пользование необходимыми обучающимся инвалидам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

– обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся инвалидов в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Все локальные нормативные акты университета по вопросам проведения государственной итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся инвалидов в доступной для них форме.

По письменному заявлению обучающегося инвалида продолжительность сдачи обучающимся инвалидом аттестационного испытания может быть увеличена по отношению к

установленной продолжительности его сдачи: продолжительность выступления обучающегося при защите выпускной квалификационной работы – не более чем на 15 минут.

В зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья организация обеспечивает выполнение следующих требований при проведении защиты ВКР:

а) для слепых:

материалы для защиты ВКР оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, либо зачитываются ассистентом;

при необходимости обучающимся предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

материалы для защиты ВКР оформляются увеличенным шрифтом;

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

при необходимости обучающимся предоставляется увеличивающее устройство, допускается использование увеличивающих устройств, имеющихся у обучающихся;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

по их желанию защита ВКР проводятся в письменной форме;

г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей) по их желанию защита ВКР проводятся в устной форме.

Обучающийся инвалид не позднее чем за 3 месяца до начала проведения государственной итоговой аттестации подает письменное заявление о необходимости создания для него специальных условий при проведении защиты ВКР. К заявлению прилагаются документы, подтверждающие его индивидуальные особенности (при отсутствии указанных документов в университете).

В заявлении обучающийся указывает на необходимость (отсутствие необходимости) присутствия ассистента на защите ВКР, необходимость (отсутствие необходимости) увеличения продолжительности защиты ВКР по отношению к установленной продолжительности.

Программа ГИА составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 12 августа 2020 г. №985

Автор: профессор кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, к.т.н. Блинникова О.М.

Рецензент: доцент кафедры садоводства, биотехнологии селекции сельскохозяйственных культур, к.с.-х.н. Кирина И.Б.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 10 от 13 апреля 2022 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовошного института им. И. В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол №8 от 18 апреля 2022 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 21 апреля 2022 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, протокол № 10 от 13 апреля 2023 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агробиотехнологий им. И.В. Мичурина, протокол № 11 от 19 июня 2023г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 10 от 22 июня 2023 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, протокол № 10 от 13 мая 2024 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агробиотехнологий им. И.В. Мичурина, протокол № 10 от 20 мая 2024г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 09 от 23 мая 2024 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, протокол № 8 от 08 апреля мая 2025 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агробиотехнологий им. И.В. Мичурина, протокол № 8 от 21 апреля 2025.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 23 апреля 2025 г.

Оригинал документа хранится на кафедре продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства

ПРИМЕРНЫЕ ТЕМЫ ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ

1. Товароведная характеристика и оценка качества пряностей, представленных на потребительском рынке.
2. Товароведная характеристика и экспертиза качества кетчупов, реализуемых на потребительском рынке.
3. Товароведная характеристика и сравнительная оценка качества поливинилацетатного клея различных производителей.
4. Сравнительная характеристика качества и потребительских свойств одноименных товаров, вырабатываемых разными производителями.
5. Товароведная характеристика и экспертиза качества растворимого кофе, реализуемого в торговой сети Тамбовской области.
6. Разработка и оценка потребительских свойств конкретного товара.
7. Оценка потребительских свойств черного байхового чая, реализуемого в розничной торговой сети.
8. Товароведная характеристика и оценка потребительских свойств нектаров, реализуемых в розничной торговой сети Тамбовской области.
9. Изучение влияния различных факторов на сохраняемость (группа или вид товаров).
10. Оценка качества и анализ условий реализации консервов «Огурцы маринованные», реализуемых в г. Мичуринске.
11. Исследование ассортимента и изучение потребительских свойств губных помад.
12. Анализ рынка и экспертиза качества (группа или вид продукта), реализуемых в розничной торговой сети (название города).
13. Проблема качества и безопасности (группа или вид товаров), реализуемых в торговой сети (название города, организации).
14. Проблема фальсификации (группа или вид товара) и пути ее решения (название области, города, организации).
15. Сравнительная оценка качества детского питания на фруктовой основе, реализуемого в г. Мичуринске.
16. Сравнительная характеристика качества и потребительских свойств овощного пюре для питания детей раннего возраста.
17. Товароведная характеристика и экспертиза качества шоколадных конфет, реализуемых на потребительском рынке г. Мичуринске.
18. Анализ условий реализации и оценка качества рубленных полуфабрикатов (котлет) на потребительском рынке г. Мичуринска.
19. Товароведная характеристика и оценка потребительских свойств безалкогольных газированных напитков, реализуемых в розничной торговой сети Тамбовской области.
20. Товароведная характеристика и оценка качества пищевой добавки Е330.
21. Товароведная характеристика и органолептическая оценка качества яблок, реализуемых на потребительском рынке

Приложение Б

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Мичуринский государственный аграрный университет»

Заведующему кафедрой

_____ (наименование кафедры)
института _____ (наименование)

обучающегося _____ курса, группы _____
по направлению подготовки _____

_____ (Ф.И.О. обучающегося)

ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу разрешить мне подготовку выпускной квалификационной работы по теме:

назначить руководителем _____

_____ «____» 20____ г.
(подпись обучающегося)

Согласовано:

_____ (подпись руководителя)

Приложение В

Ректору ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ

администрации

(наименование предприятия)

ЗАЯВКА

Руководство, администрация _____
(наименование предприятия)

просит выполнить выпускную квалификационную работу на тему: «

обучающимся _____
(фамилия, имя, отчество)
в _____ институте ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ

Руководитель предприятия _____
(Ф.И.О.)

M.Π.

«_____» _____ 20__ г.

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Мичуринский государственный аграрный университет»

Институт _____
Направление подготовки _____
Направленность (профиль) _____
Выпускающая кафедра _____

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель выпускной
квалификационной работы

_____ (Ф.И.О.)
«__» _____ 20__ г.
(дата)

_____ (подпись)

ПЛАН-ГРАФИК
подготовки выпускной квалификационной работы
на тему: «_____»
обучающегося _____
(Ф.И.О.)

№	Выполняемые виды деятельности	Срок выполнения	Отметка о выполнении
1	Поиск литературы и других источников, их предварительное изучение, подготовка списка источников		
2	Формирование плана исследования, его содержания и структуры		
3	Написание разделов ВКР		
4	Формирование выводов и практических рекомендаций. Написание заключения		
5	Оформление выпускной квалификационной работы		
6	Представление выпускной квалификационной работы на кафедру		
7	Подготовка доклада и иллюстративных материалов для защиты		
8	Изучение отзыва и рецензии. Подготовка ответов на замечания		

Исполнитель: _____
(подпись)

«__» 20__ г.

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Мичуринский государственный аграрный университет»

Институт _____
Направление подготовки _____
Направленность (профиль) _____
Выпускающая кафедра _____

**ОТЗЫВ
о выпускной квалификационной работе на тему:**

« _____ » _____

обучающегося _____
(Ф.И.О.)

СОДЕРЖАНИЕ ОТЗЫВА
Выпускная квалификационная работа выполнена ...

(в отзыве следует указать: задачи, поставленные перед обучающимся, как он справился с их решением, в какой мере проявлены самостоятельность и инициатива в работе, какова теоретическая подготовка и навыки обучающегося, результаты работы, их теоретическая и практическая ценность)

ВКР была проверена на наличие неправомочных заимствований в системе «Антиплагиат». При написании данной работы использовались (не использовались) источники, указанные в списке литературы или оформленные в виде цитат в тексте, что определяет корректность (некорректность) заимствования в допустимых пределах.

Выпускная квалификационная работа _____
(не) допускается к защите
а ее автор (Ф.И.О.) _____
заслуживает присвоения квалификации _____

« ____ » 200 ____ г.

Руководитель работы _____
(Ф.И.О., должность, место работы)

Подпись руководителя работы _____

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Мичуринский государственный аграрный университет»

Институт _____
Направление подготовки _____
Направленность (профиль) _____
Выпускающая кафедра _____

РЕЦЕНЗИЯ
на выпускную квалификационную работу на тему:

«_____»

обучающегося _____
(Ф.И.О.)

Руководитель выпускной квалификационной работы:

(Ф.И.О., должность, ученая степень, ученое звание)

Рецензент:

(Ф.И.О., должность, ученая степень, ученое звание)

Выпускная квалификационная работа содержит ____ стр., включая ____ рисунков, ____ таблиц, список литературы содержит ____ источников

Краткое содержание выпускной квалификационной работы и принятых решений

Положительные стороны работы _____

Отрицательные стороны работы _____

Оформление работы соответствует требованиям _____

Выпускная квалификационная работа заслуживает _____ оценки,
а ее автор (Ф.И.О.) _____
заслуживает присвоения квалификации _____

«____» 200____ г.

Подпись рецензента работы _____

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Мичуринский государственный аграрный университет»

Институт _____
Направление подготовки _____
Направленность (профиль) _____
Выпускающая кафедра _____

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА
на тему:

« _____

_____ »

Автор работы: _____
(Ф.И.О.)

Руководитель работы: _____
(должность, ученая степень, ученое звание, Ф.И.О.)

(подпись)

Допускается к защите перед ГЭК
Заведующий кафедрой _____
(ученая степень, ученое звание)

(Ф.И.О.)
Подпись _____

МИЧУРИНСК-НАУКОГРАД – 20 _____

Заявление
о самостоятельном характере письменной работы

Я, _____
(Ф.И.О)

обучающийся _____ курса, института _____
направления _____

заявляю, что в моей письменной работе на тему: _____
представленной в государственную экзаменационную комиссию для
процедуры защиты, не содержится элементов плагиата.

Все прямые заимствования из печатных и электронных источников имеют
соответствующие ссылки.

Я ознакомлен(а) с действующим в Университете Положением о проверке ВКР
(НКР) на наличие заимствований с использованием системы «Антиплагиат» в
ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ, в соответствии с которым обнаружение
плагиата является основанием для отказа в допуске письменной работы к
процедуре защиты и применении мер дисциплинарного взыскания вплоть до
отчисления из Университета.

Подпись

Дата

ПОРЯДОК
осуществления проверки письменных работ системой
«Антиплагиат»

1. Письменные работы для проверки в системе «Антиплагиат» должны иметь электронный формат doc, pdf. Файл объемом более 20 Мб должен быть заархивирован. Выполненная работа и ее электронная копия (диск в одном экземпляре, с указанием фамилии обучающего и темы работы) предоставляются руководителю в установленные сроки (п. 5.1, п. 5.3).
2. Регистрация на сайте www.antiplagiat.ru осуществляется в разделе «Платные услуги», подразделе «Доступ для преподавателей» бесплатно.
3. Для входа в систему необходимо ввести присвоенный при регистрации логин и пароль.
4. Для ввода текста письменной работы в систему необходимо нажать кнопку «Добавить», ввести данные о письменной работе, далее нажать кнопки «Обзор» и «Загрузить».
5. По завершении обработки письменной работы необходимо распечатать отчет о проверке с итоговой оценкой оригинальности и отразить результаты проверки в отзыве на письменную работу.
6. Решение руководителя ВКР о допуске/недопуске письменной работы к процедуре защиты сообщается обучающемуся лично и отражается в отзыве на ВКР.