

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»**



**БЛОК 3. ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ**

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

Направленность (профиль) «Экспертиза и управление в сфере производства и обращения сельскохозяйственной продукции»

Квалификация выпускника – бакалавр

Кафедра товароведения и экспертизы товаров

Форма обучения – очная / очно-заочная


Воронеж – 2024 г.

Программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, утвержденным приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 12 августа 2020 года №985.

Программа ГИА утверждена на заседании кафедры товароведения и экспертизы товаров (протокол №10 от 13 июня 2024 года).

Заведующий кафедрой  \_\_\_\_\_ Дерканосова Н.М.

Программа ГИА рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета технологии и товароведения (протокол №10 от 18 июня 2024 г.).

Председатель методической комиссии  \_\_\_\_\_ А.А. Колобаева

Программа ГИА принята на заседании Ученого совета Университета (протокол №12 от 26 июня 2024 г.)

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Цель и задачи государственной итоговой аттестации.....	4
2. Планируемые результаты освоения образовательной программы высшего образования.....	4
3. Объем государственной итоговой аттестации и ее виды.....	20
4. Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена.....	20
4.1. Общие требования к государственному экзамену и порядок его сдачи.....	20
4.2. Фонд оценочных средств государственной итоговой аттестации (подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена).....	20
4.3 Шкала оценивания достижения компетенций.....	21
4.4 Критерии оценивания достижения компетенций.....	21
5. Выполнение и защита выпускной квалификационной работы.....	21
5.1. Общие требования к выпускным квалификационным работам и порядок их выполнения.....	21
5.2. Примерная тематика выпускных квалификационных работ .....	25
5.3. Организация выполнения выпускной квалификационной работы.....	27
5.4. Требования к объему, структуре и оформлению выпускной квалификационной работы .....	28
5.5. Процедура защиты выпускной квалификационной работы .....	29
5.6. Порядок подачи и рассмотрения апелляций.....	31
5.7 Фонд оценочных средств государственной итоговой аттестации (выполнение и защита выпускной квалификационной работы).....	32
5.7.1. Шкала оценивания достижения компетенций.....	32
5.7.2. Критерии оценивания достижения компетенций.....	32
6. Оценка достижения компетенций в ходе государственной итоговой аттестации .....	33
7. Учебно-методическое и информационное обеспечение государственной итоговой аттестации .....	48
7.1. Рекомендуемая литература.....	48
7.2. Ресурсы сети Интернет.....	53
7.2.1. Электронные библиотечные системы.....	53
7.2.2. Профессиональные базы данных и информационные системы.....	53
7.2.3. Сайты и информационные порталы.....	53
8. Материально-техническое и программное обеспечение государственной итоговой аттестации.....	53
8.1. Помещения для проведения государственной итоговой аттестации.....	53
8.2. Программное обеспечение .....	54
8.2.1. Программное обеспечение общего назначения.....	54

## 1. Цель и задачи государственной итоговой аттестации

Цель государственной итоговой аттестации (ГИА) заключается в определении соответствия результатов освоения обучающимся образовательной программы требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение; оценка уровня сформированности компетенций, установленных образовательным стандартом и разработанной образовательной программой высшего образования в соответствии с требованиями профессиональных стандартов 40.060 Специалист по сертификации продукции, 40.062 Специалист по качеству продукции, 22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства.

К задачам государственной итоговой аттестации относятся:

- определение завершенности этапов формирования компетенций, как планируемых результатов обучения по дисциплинам ОП ВО – знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности (ЗУН);
- определение уровня теоретической и практической подготовки обучающегося;
- определение сформированности компетенций и уровня подготовленности обучающегося к решению профессиональных задач.

В соответствии с ФГОС ВО и разработанной образовательной программой область профессиональной деятельности и сфера профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие программу бакалавриата, могут осуществлять профессиональную деятельность являются:

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере управления качеством продукции животного, растительного происхождения и в области биотехнологии продуктов питания);
- 40 Сквозные виды профессиональной деятельности в промышленности (в сферах: сертификации продукции (услуг); управления качеством продукции (услуг)).

В рамках освоения программы бакалавриата выпускники готовятся к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

- оценочно-аналитический;
- товароведно-технологический.

## 2. Планируемые результаты освоения образовательной программы высшего образования

Компетенция		Код и наименование индикатора достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	31	Методы поиска, критического анализа и синтеза информации.
		У1	Проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных.
		Н1	Использования системного подхода для решения поставленных задач.

Компетенция		Код и наименование индикатора достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
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	31	Оптимальные способы решения управленческих задач, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений.
		32	Действующие правовые нормы, регламентирующие принятие управленческих решений исходя из имеющихся ресурсов и ограничений.
		У1	Формулировать в рамках поставленной цели проекта совокупность задач, обеспечивающих ее достижение.
		Н1	Выбора оптимальных способов решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения.
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	31	Основы социального взаимодействия в условиях командной работы.
		У1	Определять стратегию сотрудничества для достижения поставленной цели.
		Н1	Взаимодействия с другими членами команды и реализовывать свою роль.
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	31	Основные требования к осуществлению деловой коммуникации в устной и письменной формах.
		У1	Вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах не менее чем на одном иностранном языке.
		У2	Вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке.
		Н1	Осуществлять деловую коммуникацию на государственном и иностранном языке.

Компетенция		Код и наименование индикатора достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	З1	Межкультурное разнообразие общества в социально-историческом контексте.
		У1	Интерпретировать проблемы современности с позиций этики и философских знаний.
		Н1	Понимания общего и особенного в развитии цивилизаций, религиозно-культурных отличий и ценностей локальных цивилизаций.
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	З1	Основы планирования целей собственной деятельности с учетом различных факторов.
		У1	Реализовывать намеченные цели с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка.
		Н1	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	З1	Основные способы поддержания должного уровня физической подготовленности.
		У1	Поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни.
		Н1	Использования физической культуры для осознанного выбора здоровые сберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обес-	З1	Возможные угрозы для жизни и здоровья человека при осуществлении профессиональной деятельности.
		У1	Анализировать факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания.
		У2	Поддерживать безопасные условия жизнедеятельности при воз-

	печения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов		никновении чрезвычайных ситуаций.
		Н1	Оказания первой помощи пострадавшему.
		Н2	Поддержания безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды.
УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	31	Основные понятия инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру, особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах.
		32	Основы психофизического развития личности.
		У1	Взаимодействовать в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами.
		Н1	Планирования и организации социального сопровождения (адаптации) лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) в условиях инклюзивного взаимодействия в профессиональной сфере.
УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	31	Базовые принципы функционирования экономики, цели и механизмы основных видов государственной социально-экономической политики.
		У1	Воспринимать и анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений.
		У2	Критически оценивать информацию о перспективах экономического роста и технологического развития экономики страны и отдельных ее отраслей.
		Н1	Применения обоснованных экономических решений на микро- и макроуровне.

Компетенция		Код и наименование индикатора достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	31	Сущность коррупции как социального, экономического и политического явления, противозаконного действия и различные формы коррупционного поведения.
		32	Действующее законодательство в области противодействия коррупции.
		У1	Принимать самостоятельные решения в области противодействия коррупции, основываясь на действующем законодательстве.
		У2	Выявлять признаки коррупционного поведения, оценивать и содействовать его пресечению.
		Н1	Необходимые для борьбы с коррупцией, в конкретных жизненных ситуациях и нетерпимому отношению к коррупционным проявлениям в обществе.
ОПК-1	Способен применять естественнонаучные и экономические знания при решении профессиональных задач в области товароведения	31	Экономические концепции, модели, научные школы и направления развития экономической науки.
		32	Основные понятия и методы биологии и экологии, при решении профессиональных задач в области товароведения.
		33	Основные принципы и инструменты математического анализа и статистики для сбора и обработки данных при решении профессиональных задач.
		34	Естественнонаучные аспекты в области химии и физики при решении профессиональных задач в области товароведения.
		37	Основы морфологии и классификации бактерий, грибов, дрожжей, вирусов, а также основы питания микроорганизмов и их культивирования при микробиологическом контроле.
		У1	Использовать экономические знания, категориальный и научный аппарат при решении профессиональных задач в области товароведения.



Компетенция		Код и наименование индикатора достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
ОПК-1	Способен применять естественнонаучные и экономические знания при решении профессиональных задач в области товароведения	У2	Использовать естественнонаучные методы для решения товароведных задач.
		У3	Применять статистические методы сбора и обработки данных, анализировать и содержательно интерпретировать их для решения профессиональных задач в области товароведения.
		У4	Применять методы математического анализа и моделирования для сбора и обработки данных при решении профессиональных задач в области товароведения.
		У5	Применять законы химии и физики для обработки данных при решении профессиональных задач в области товароведения.
		У7	Использовать знания о микроорганизмах при идентификации дефектов сырья, полуфабрикатов и потребительских товаров.
		Н1	Использования экономических знаний и законов при решении профессиональных задач в области товароведения.
		Н2	Владеть биологической терминологией, понятиями, теориями и навыками их практического применения в области товароведения.
		Н3	Статистических и математических методов для решения поставленных профессиональных задач в области товароведения.
		Н4	Использования химических и физических методов при решении профессиональных задач в области товароведения
ОПК-2	Способен использовать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров	31	Современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров.
		33	Современные методы микробиологического исследования и оценки потребительских товаров.
		34	Современные инструменты контроля качества и управления качеством с/х продукции.
		У1	Использовать современные методы физико-химических исследований.

Компетенция		Код и наименование индикатора достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
		У2	Использовать современные методы экспертизы товаров.
		У4	Разрабатывать меры профилактики сохранения качества товаров и борьбы с посторонней микрофлорой.
		Н1	Проведения физико-химических исследований, экспертизы и оценки качества товаров.
		Н3	Проведения микробиологических исследований.
		Н4	Выбора методов и методик решения конкретной производственной задачи по предотвращению выпуска и реализации с/х продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), утвержденным образцам (эталонам) и технической документации, условиям поставок и договоров.
ОПК-3	Способен применять действующие нормативные правовые акты и нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции	31	Действующие нормативные правовые акты в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции.
		32	Действующие нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции.
		У1	Работать с нормативными правовыми актами.
		У2	Применять действующие нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции.
		Н1	Использования правовых актов для решения профессиональных задач.
		Н2	Использования нормативных документов для решения профессиональных задач.
ОПК-4	Способен предлагать обоснованные организационно-управленческие решения в сферах управления качеством и ассортиментом товаров, товарного менеджмента и экспертизы	31	Основы товарного менеджмента и экспертизы, принципы формирования и управления ассортиментом товаров.
		33	Основы организационной и управленческой теорий для решения задач в профессиональной сфере.
		У1	Анализировать ассортимент товаров для разработки обоснованных организационно-управленческих решений в

			области товарного менеджмента.
		У3	Собирать, обрабатывать и обобщать информацию в сфере коммерческой деятельности с целью подготовки обоснованных организационно-управленческих решений.
		Н1	Обоснования организационно-управленческих решений по управлению ассортиментом товаров.
		Н3	Подготовки и представления отчетности в сферах управления качеством и ассортиментом товаров для принятия обоснованных организационно-управленческих решений.
<b>Компетенция</b>		<b>Код и наименование индикатора достижения компетенции</b>	
<b>Код</b>	<b>Содержание</b>	<b>Код</b>	<b>Содержание</b>
ОПК-5	Способен использовать современные информационные технологии и программные средства при решении профессиональных задач	31	Современные информационные технологии и программные средства при решении профессиональных задач.
		У1	Применять современные информационные технологии и программные средства для поиска, обработки и анализа данных при решении профессиональных задач.
		Н1	Использования для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства, информационные технологии и программные средства.
		Н2	Использования облачных сервисов для просмотра, поиска, фильтрации, организации, хранения, извлечения и анализа данных, информации и цифрового контента (Google Drive, Dropbox, Яндекс Диск).
ОПК-6	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	31	Принципы работы современных информационных технологий.
		У1	Использовать современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности
		Н1	Использования современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности

Компетенция		Код и наименование индикатора достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
ПК-1	Способен осуществлять работы по подтверждению соответствия, разработке и функционированию систем управления качеством с\х продукции	31	Основные понятия стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия.
		32	Порядок разработки, оформления, утверждения и внедрения документов по стандартизации и подтверждению соответствия.
		У1	Оформлять документацию, удостоверяющую качество и безопасность с\х продукции.
		Н2	Предоставления в испытательные лаборатории образцов с\х продукции.
ПК-2	Способен определять требования к с\х продукции на всех этапах жизненного цикла продукции	31	Основные требования и показатели безопасности с\х продукции.
		32	Основные методы определения показателей безопасности с\х продукции.
		37	Основные требования нормативной правовой и нормативной документации к зерномучным и плодоовощным товарам.
		38	Основные методы квалитметрического анализа зерномучных и плодоовощных товаров.
		39	Основные методы экспертизы качества зерномучных и плодоовощных товаров.
		310	Основные требования нормативной правовой и нормативной документации к пищевым концентратам и пищевым добавкам.
		311	Основные методы экспертизы качества пищевых концентратов и пищевых добавок.
		314	Основные требования нормативной правовой и нормативной документации к молочным и жировым товарам.
		315	Основные методы квалитметрического анализа молочных и жировых товаров.
		316	Основные методы экспертизы качества молочных и жировых товаров.
		317	Основные требования нормативной правовой и нормативной документации к мясным и рыбным товарам.
		318	Основные методы квалитметрического анализа мясных и рыбных товаров.
		319	Основные методы экспертизы качества мясных и рыбных товаров.
320	Основные требования нормативной		

			правовой и нормативной документации к кондитерским и вкусовым товарам.
		321	Основные методы квалитметрического анализа кондитерских и вкусовых товаров.
		322	Основные методы экспертизы качества кондитерских и вкусовых товаров.
		У1	Применять основные методы определения безопасности с\х продукции.
		У4	Применять основные методы экспертизы качества зерномучных и плодоовощных товаров.
		У5	Составлять и вести документацию по результатам экспертизы качества зерномучных и плодоовощных товаров.
		У6	Применять основные методы экспертизы качества пищевых концентратов и пищевых добавок.
		У7	Составлять и вести документацию по результатам экспертизы качества пищевых концентратов и пищевых добавок.
		У10	Применять основные методы экспертизы качества молочных и жировых товаров.
		У11	Составлять и вести документацию по результатам экспертизы качества молочных и жировых товаров.
		У12	Применять основные методы экспертизы качества мясных и рыбных товаров.
		У13	Составлять и вести документацию по результатам экспертизы качества мясных и рыбных товаров.
		У14	Применять основные методы экспертизы качества кондитерских и вкусовых товаров.
		У15	Составлять и вести документацию по результатам экспертизы качества кондитерских и вкусовых товаров.
		Н1	Работы с документами, обеспечивающими безопасность с\х продукции.
		Н4	Анализа показателей качества зерномучных и плодоовощных товаров на всех этапах жизненного цикла.
		Н5	Анализа показателей качества пищевых концентратов и пищевых добавок на всех этапах жизненного цикла.
		Н7	Анализа показателей качества молоч-

			ных и жировых товаров на всех этапах жизненного цикла.
		Н8	Анализа показателей качества мясных и рыбных товаров на всех этапах жизненного цикла.
		Н9	Анализа показателей качества кондитерских и вкусовых товаров на всех этапах жизненного цикла.
ПК-3	Способен оценивать качество и готовить заключения о соответствии с\х продукции требованиям нормативных и технических документов и разрабатывать корректирующие мероприятия по управлению несоответствующей продукцией	31	Национальную и международную нормативную правовую и нормативную базу в области хранения и транспортирования с\х продукции.
		32	Условия и сроки хранения, правила транспортирования и реализации с\х продукции.
		33	Национальную и международную нормативную правовую и нормативную базу в области организации и управления КД.
		34	Требования к упаковке и маркировке, правила и сроки хранения, транспортирования и реализации с\х продукции.
		35	Основные понятия и методы проведения маркетинговых исследований с\х продукции.
		36	Национальную и международную нормативную правовую и нормативную базу в области таможенной экспертизы.
		37	Основные методы квалитетического анализа с\х продукции для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции.
		38	Национальную и международную нормативную правовую и нормативную базу в области управления качеством с\х продукции.
		39	Основные методы квалитетического анализа с\х продукции для выявления конкурентоспособной продукции.
		310	Актуальные методы оценки конкурентоспособности с\х продукции.
		У1	Применять актуальную нормативную правовую и нормативную документацию в области хранения и транспортирования с\х продукции.
		У2	Работать с товаросопроводительными документами, контролировать выполнение условий и сроков поставки с\х

			продукции.
		У3	Применять актуальную нормативную правовую и нормативную документацию.
		У4	Работать с товаросопроводительными документами, контролировать выполнение условий и сроков поставки продукции, оформлять документацию по учету торговых операций.
		У5	Применять основные методы маркетинговых исследований с\х продукции.
		У6	Применять актуальную нормативную правовую и нормативную документацию и анализировать несоответствия, причины, вызывающие снижение качества с\х продукции.
		У7	Применять основные методы калиметрического анализа с\х продукции в таможенной экспертизе.
		У8	Применять актуальную нормативную правовую и нормативную документацию по оценке качества и конкурентоспособности с\х продукции.
		У9	Применять основные методы оценки конкурентоспособности с\х продукции.
		Н1	Разработки предложений по предупреждению и сокращению товарных потерь в процессе хранения и транспортирования с\х продукции.
		Н2	Разработки предложений по управлению несоответствующей продукцией.
		Н3	Анализа товаросопроводительных документов с\х продукции
		Н4	Анализа результатов проведенных маркетинговых исследований и разработки предложений по управлению качеством с\х продукции на всех этапах ее жизненного цикла.
		Н7	Определения конкурентоспособности с\х продукции по различным критериям.
		Н8	Разработки предложений по повышению конкурентоспособности с\х продукции.
ПК-4	Способен анализировать информацию, полученную на различных этапах жизненного цикла с\х продукции и разрабатывать	31	Основные факторы, формирующие и сохраняющие качество зерномучных и плодоовощных товаров.
		32	Основные методы калиметрического анализа зерномучных и плодоовощ-

мероприятия по устранению несоответствий		ных товаров.
	33	Основные методы идентификации зерномучных и плодоовощных товаров.
	34	Основные факторы, формирующие и сохраняющие качество пищевых концентратов и пищевых добавок.
	35	Основные методы квалитметрического анализа пищевых концентратов и пищевых добавок.
	36	Основные методы экспертизы пищевых концентратов и пищевых добавок.
	37	Основные факторы, формирующие и сохраняющие качество молочных и жировых товаров.
	38	Основные методы квалитметрического анализа молочных и жировых товаров.
	39	Основные методы экспертизы молочных и жировых товаров.
	310	Основные факторы, формирующие и сохраняющие качество мясных и рыбных товаров.
	311	Основные методы квалитметрического анализа мясных и рыбных товаров.
	312	Основные методы экспертизы мясных и рыбных товаров.
	313	Основные факторы, формирующие и сохраняющие качество кондитерских и вкусовых товаров.
	314	Основные методы квалитметрического анализа кондитерских и вкусовых товаров.
	315	Основные методы экспертизы кондитерских и вкусовых товаров.
	У1	Оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной правовой и нормативной документации.
	У2	Применять основные методы идентификации и экспертизы качества зерномучных и плодоовощных товаров.
	У4	Применять основные методы идентификации и экспертизы качества пищевых концентратов и пищевых добавок.
	У5	Применять основные методы идентификации и экспертизы качества молочных и жировых товаров.
	У6	Применять основные методы идентификации и экспертизы качества мясных и рыбных товаров.
	У7	Применять основные методы иденти-



			фикации и экспертизы качества кондитерских и вкусовых товаров.
		Н1	По сбору и обработке данных по показателям качества зерномучных и плодоовощных товаров на различных этапах жизненного цикла.
		Н2	Выявления причин возникновения дефектов зерномучных и плодоовощных товаров и разработки рекомендаций по их устранению.
		Н3	По сбору и обработке данных по показателям качества пищевых концентратов и пищевых добавок на различных этапах жизненного цикла.
		Н4	Выявления причин возникновения дефектов пищевых концентратов и пищевых добавок и разработки рекомендаций по их устранению.
		Н5	По сбору и обработке данных по показателям качества молочных и жировых товаров на различных этапах жизненного цикла.
		Н6	Выявления причин возникновения дефектов молочных и жировых товаров и разработки рекомендаций по их устранению.
		Н7	По сбору и обработке данных по показателям качества мясных и рыбных товаров на различных этапах жизненного цикла.
		Н8	Выявления причин возникновения дефектов мясных и рыбных товаров и разработки рекомендаций по их устранению.
		Н9	По сбору и обработке данных по показателям качества кондитерских и вкусовых товаров на различных этапах жизненного цикла.
		Н10	Выявления причин возникновения дефектов кондитерских и вкусовых товаров и разработки рекомендаций по их устранению.
ПК-5	Способен к ведению интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества на всех этапах жизненного цикла с\х продукции	31	Национальную и международную нормативную правовую и нормативную базу в области продовольственных товаров, систем менеджмента качества и безопасности продовольственных товаров.
		32	Требования безопасности и качества, предъявляемые к однородным группам продовольственных товаров, а

			также основным процессам их производства, хранения, транспортирования и обращения на рынке.
		33	Виды продовольственных товаров, основы технологии производства и обращения на рынке.
		34	Методы исследования потребительских свойств продовольственных товаров, с/х сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции.
		35	Методы лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой с/х продукции.
		36	Причины, методы выявления и способы устранения несоответствий в процессе реализации и обращения на рынке продовольственных товаров.
		315	Виды с/х продукции и основные принципы технологии хранения и транспортирования с/х продукции.
		316	Требования безопасности, предъявляемые к с/х продукции, процессам ее производства, хранения, транспортирования и обращения.
		317	Методы лабораторного контроля безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой с/х продукции.
		320	Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка в области производства и обращения с/х продукции.
		321	Назначения, принципы действия и устройство торгового оборудования, контрольно-измерительных приборов и холодильной техники, используемых на всех этапах жизненного цикла с/х продукции.
		322	Технологии идентификации различных видов с/х продукции для целей обеспечения безопасности, качества и прослеживаемости на всех этапах ее жизненного цикла и обращения на рынке.
		323	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на предприятиях торговли различного формата.
		У1	Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на качество

			готовой продукции и надежность процессов обращения на рынке продовольственных товаров.
		У2	Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и однородных групп продовольственных товаров, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативной и технической документации.
		У3	Выявлять несоответствия продовольственных товаров на основе данных лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на всех этапах ее жизненного цикла и обращения на рынке.
		У4	Производить анализ качества продовольственных товаров на соответствие требованиям технических регламентов, нормативных и технических документов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства и обращения на рынке.
		У5	Разрабатывать элементы системы менеджмента качества и безопасности с\х продукции.
		У13	Проводить лабораторные исследования безопасности и качества с\х продукции в процессе хранения и транспортирования.
		У14	Разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин несоответствий с\х продукции в процессе ее хранения и транспортирования.
		У15	Проводить лабораторные исследования безопасности сырья, полуфабрикатов и с\х продукции, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативной и технической документации.

		Н1	Проведения контроля продовольственных товаров и с/х сырья, используемого при производстве, средствами, обеспечивающими достоверность и полноту контроля.
		Н2	Документирования информации результатов контроля продовольственных товаров.
		Н3	Разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин несоответствий продукции на основе данных контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на всех этапах ее жизненного цикла и обращения на рынке.
		Н10	Осуществления контроля соблюдения условий хранения и транспортирования с/х продукции.
		Н11	Определения перечня параметров (показателей) безопасности продовольственного сырья и материалов, упаковки.
		Н12	Управления лабораторными исследованиями безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой с/х продукции в процессе производства и обращения на рынке.
		Н14	Осуществления контроля содержания торгового оборудования и инвентаря, используемых в процессе транспортирования, хранения и реализации с/х продукции.

### **3. Объем государственной итоговой аттестации и ее виды**

Объем Блока 3 «Государственная итоговая аттестация» – 6 з.е.

В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входит:  
выполнение и защита выпускной квалификационной работы (6 з.е.).

### **4. Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена**

#### **4.1. Общие требования к государственному экзамену и порядок его сдачи**

Не предусмотрен

#### **4.2. Фонд оценочных средств государственной итоговой аттестации (подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена)**

Не предусмотрен

##### **4.2.1. Вопросы к экзамену**

Не предусмотрен

#### 4.2.2. Задачи к экзамену

Не предусмотрен

#### 4.3 Шкала оценивания достижения компетенций

Не предусмотрен

#### 4.4 Критерии оценивания достижения компетенций

Не предусмотрен

### 5. Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

#### 5.1. Общие требования к выпускным квалификационным работам и порядок их выполнения

Требования к выпускным квалификационным работам определяются уровнем образовательной программы и квалификацией, присваиваемой выпускнику после успешного завершения аттестационных испытаний.

ВКР выполняется на тему, которая соответствует области, объектам и видам профессиональной деятельности по направлению подготовки. Выпускная квалификационная работа выполняется по одной из актуальных тем совершенствования в области подготовки товароведов с учетом социально-экономического развития Российской Федерации.

Объект, предмет и содержание ВКР должны соответствовать направлению подготовки «Товароведение» направленности (профилю) образовательной программы «Экспертиза и управление в сфере производства и обращения сельскохозяйственной продукции». Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников приведен в таблице 5.1.

Таблица 5.1 – Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
40 Сквозные виды профессиональной деятельности в промышленности (в сферах: сертификации продукции (услуг); управления качеством продукции (услуг)	оценочно-аналитический	Осуществление работ по подтверждению соответствия продукции (услуг) и системы управления качеством	потребительские товары на стадиях изучения спроса, проектирования, производства, закупки, транспортирования, хранения, реализации, использования (потребления или эксплуатации) и управления качеством; сырье, материалы, полуфабрикаты,

			<p>процессы производства, формирующие потребительские свойства товаров;</p> <p>методы оценки потребительских свойств и установления подлинности товаров;</p> <p>национальные и международные нормативные и технические документы, устанавливающие требования к безопасности и качеству потребительских товаров, условиям их хранения, транспортирования, упаковке и маркировке, реализации, утилизации, использованию (потреблению или эксплуатации), обеспечивающие процесс товародвижения.</p>
<p>40 Сквозные виды профессиональной деятельности в промышленности (в сферах: сертификации продукции (услуг); управления качеством продукции (услуг)</p>	<p>оценочно-аналитический</p>	<p>Определение требований к с/х продукции на всех этапах жизненного цикла продукции</p>	<p>потребительские товары на стадиях изучения спроса, проектирования, производства, закупки, транспортирования, хранения, реализации, использования (потребления или эксплуатации) и управления качеством;</p> <p>сырье, материалы, полуфабрикаты, процессы производства, формирующие потребительские свойства товаров;</p> <p>методы оценки потребительских свойств и установления подлинности товаров;</p> <p>национальные и</p>

			международные нормативные и технические документы, устанавливающие требования к безопасности и качеству потребительских товаров, условиям их хранения, транспортирования, упаковке и маркировке, реализации, утилизации, использованию (потреблению или эксплуатации), обеспечивающие процесс товародвижения.
40 Сквозные виды профессиональной деятельности в промышленности (в сферах: сертификации продукции (услуг); управления качеством продукции (услуг))	товароведно-технологический	Оценка качества и подготовка заключения о соответствии с/х продукции требованиям нормативных и технических документов и разработка корректирующих мероприятий по управлению несоответствующей продукцией	потребительские товары на стадиях изучения спроса, проектирования, производства, закупки, транспортирования, хранения, реализации, использования (потребления или эксплуатации) и управления качеством; сырье, материалы, полуфабрикаты, процессы производства, формирующие потребительские свойства товаров; методы оценки потребительских свойств и установления подлинности товаров; национальные и международные нормативные и технические документы, устанавливающие требования к безопасности и качеству потребительских товаров, условиям их хранения, транспортирования,

			упаковке и маркировке, реализации, утилизации, использованию (потреблению или эксплуатации), обеспечивающие процесс товародвижения.
40 Сквозные виды профессиональной деятельности в промышленности (в сферах: сертификации продукции (услуг); управления качеством продукции (услуг)	оценочно-аналитический	Анализ информации, полученной на различных этапах жизненного цикла с/х продукции, анализ причин, вызывающих снижение качества с/х продукции и разработка мероприятий по устранению несоответствий	потребительские товары на стадиях изучения спроса, проектирования, производства, закупки, транспортирования, хранения, реализации, использования (потребления или эксплуатации) и управления качеством; сырье, материалы, полуфабрикаты, процессы производства, формирующие потребительские свойства товаров; методы оценки потребительских свойств и установления подлинности товаров; национальные и международные нормативные и технические документы, устанавливающие требования к безопасности и качеству потребительских товаров, условиям их хранения, транспортирования, упаковке и маркировке, реализации, утилизации, использованию (потреблению или эксплуатации), обеспечивающие процесс товародвижения.
22 Пищевая промышленность,	оценочно-аналитический	Ведение интегрированной системы ме-	потребительские товары на стадиях



<p>включая производство напитков и табака (в сфере управления качеством продукции животного, растительного происхождения в области биотехнологии продуктов питания)</p>	<p>товароведно-технологический</p>	<p>недждмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке</p>	<p>изучения спроса, проектирования, производства, закупки, транспортирования, хранения, реализации, использования (потребления или эксплуатации) и управления качеством; сырье, материалы, полуфабрикаты, процессы производства, формирующие потребительские свойства товаров; методы оценки потребительских свойств и установления подлинности товаров; национальные и международные нормативные и технические документы, устанавливающие требования к безопасности и качеству потребительских товаров, условиям их хранения, транспортирования, упаковке и маркировке, реализации, утилизации, использованию (потреблению или эксплуатации), обеспечивающие процесс товародвижения.</p>
---	------------------------------------	---	---

Выпускная квалификационная работа выполняется обучающимся по материалам, собранным им лично в период производственной преддипломной практики.

За все сведения, изложенные в ВКР, принятые решения и за правильность всех данных ответственность несет обучающийся – автор ВКР.

## 5.2. Примерная тематика выпускных квалификационных работ

Тематика ВКР определяется выпускающей кафедрой и Ученым советом факультета технологии и товароведения. Темы выпускных квалификационных работ определяются исходя из региональных особенностей территории и производства. По своему содержанию темы ВКР должны предлагать решение конкретных задач в области товароведения.

Тематика ВКР соответствует задачам профессиональной деятельности выпускников, ежегодно пересматривается и обновляется с учетом изменений в производстве, достижений науки и техники.

**Примерная тематика выпускных квалификационных работ для обучающихся по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, направленность (профиль) «Экспертиза и управление в сфере производства и обращения сельскохозяйственной продукции»**

1. Идентификация и товароведная оценка качества и безопасности потребительских товаров (на примере однородных групп и видов сельскохозяйственной продукции).
2. Формирование и оценка функциональных свойств потребительских товаров (на примере однородных групп и видов сельскохозяйственной продукции).
3. Методы идентификации, оценки качества и безопасности потребительских товаров (на примере однородных групп и видов сельскохозяйственной продукции).
4. Принципы товарного менеджмента в области реализации (по группам или видам товаров).
5. Сохранение и оценка потребительских свойств отдельных видов сельскохозяйственной продукции на этапах товародвижения (на примере однородных групп и видов сельскохозяйственной продукции).
6. Влияние технологии производства на формирование потребительских свойств отдельных видов товаров (на примере однородных групп и видов сельскохозяйственной продукции).
7. Оценка качества и конкурентоспособности (на примере однородных групп и видов сельскохозяйственной продукции).
8. Формирование торгового (или промышленного) ассортимента товаров на предприятии и разработка рекомендаций по его совершенствованию.
9. Разработка мероприятий по обеспечению безопасности товаров (на примере однородных групп и видов сельскохозяйственной продукции) на основе принципов ХАССП.
10. Внедрение принципов менеджмента безопасности на предприятии (производство продовольственных товаров, оптовая, розничная торговля).
11. Внедрение принципов системы менеджмента качества в организации (производство продовольственных товаров, оптовая, розничная торговля).
12. Разработка технологии и нормативной документации на новый вид сельскохозяйственной продукции.
13. Разработка системы обеспечения безопасности продукции в организации соответствии с принципами ИСО (производство продовольственных товаров, оптовая, розничная торговля).
14. Исследование (анализ) ассортимента товаров и пути его оптимизации (производство продовольственных товаров, оптовая, розничная торговля).
15. Анализ показателей ассортимента и разработка рекомендаций по его совершенствованию (производство продовольственных товаров, оптовая, розничная торговля).
16. Оценка качества товаров / комплексная оценка качества товаров (на примере однородных групп и видов сельскохозяйственной продукции).
17. Оценка потребительских свойств товаров при производстве/ реализации/ транспортировании/хранении (на примере однородных групп и видов сельскохозяйственной продукции).
18. Анализ факторов, влияющих на качество/потребительские свойства товаров (на примере однородных групп и видов сельскохозяйственной продукции).
19. Диагностика дефектов потребительских товаров и выявление причин их возникновения (на примере однородных групп и видов сельскохозяйственной продукции).
20. Сравнительная оценка потребительских свойств товаров разных товаропроизводителей (на примере однородных групп и видов сельскохозяйственной продукции).

21. Изучение факторов, формирующих / сохраняющих качество товаров (на примере однородных групп и видов сельскохозяйственной продукции).
22. Методы идентификации и товароведная оценка качества товара (на примере однородных групп и видов сельскохозяйственной продукции).
23. Анализ, предупреждение и способы сокращения потерь при хранении товара (на примере однородных групп и видов сельскохозяйственной продукции).
24. Изучение санитарно-гигиенических условий (на различных этапах товародвижения) и микробиологическая оценка качества товара (на примере однородных групп и видов сельскохозяйственной продукции).
25. Анатоμο-морфологическая и товароведная оценка товара (на примере однородных групп и видов сельскохозяйственной продукции).
26. Оценка качества и микробиологических показателей товара (на примере однородных групп и видов сельскохозяйственной продукции).
27. Исследование конкурентоспособности и товарного ассортимента сельскохозяйственной продукции (группа или вид), реализуемой в розничном (оптовом) торговом предприятии.
28. Влияние различных видов упаковки на сохраняемость / качество (на примере однородных групп и видов сельскохозяйственной продукции).
29. Маркетинговый обзор и состояние рынка (на примере однородных групп и видов сельскохозяйственной продукции) в городе (области).
30. Пути повышения пищевой и биологической ценности товаров (название группы) и оценка их конкурентоспособности
31. Исследование ассортимента, качества и конкурентоспособности товаров (название группы) функционального назначения.
32. Исследование ассортимента и качества товаров (название группы).
33. Исследование качества и конкурентоспособности товаров (название группы).
34. Исследование показателей безопасности товаров (название группы) и анализ факторов, обеспечивающих безопасность.
35. Анализ факторов, формирующих качество товаров (название подгруппы или вида) на этапах жизненного цикла.
36. Биохимические и микробиологические основы безопасности товаров (название группы), формирование качества и ассортимента.
37. Совершенствование продаж продукции (группа или вид) на розничном (оптовом) торговом предприятии на основе маркетинговых исследований.
38. Совершенствование уровня продаж продукции (группа или вид) с помощью принципов мерчендайзинга.
39. Товароведная характеристика и экспертиза качества сельскохозяйственной продукции (указать вид).
40. Оценка качества и безопасности сельскохозяйственной продукции (указать вид).

### **5.3. Организация выполнения выпускной квалификационной работы**

Организация выполнения ВКР возлагается на выпускающую кафедру, которая должна ознакомить обучающегося за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации с рекомендуемой тематикой выпускных квалификационных работ.

Руководители ВКР определяются выпускающей кафедрой и назначаются приказом ректора Университета. Научный руководитель выпускной квалификационной работы бакалавра должен иметь ученую степень, должность не ниже доцента.

Руководителями ВКР бакалавров могут быть также научные сотрудники и высококвалифицированные специалисты организаций – заказчиков, других предприятий и учре-

ждений, в области товароведения, обладающие практическим опытом работы по направлению темы ВКР.

Координацию и контроль подготовки выпускной квалификационной работы обучающегося осуществляет научный руководитель, являющийся профессором или доцентом выпускающей кафедры.

В обязанности руководителя ВКР входит:

- а) составление задания на ВКР (совместно с выпускником);
- б) определение плана-графика выполнения ВКР (совместно с выпускником) и контроль его выполнения;
- в) рекомендации по подбору и использованию литературных источников по теме ВКР;
- г) оказание помощи в разработке структуры (плана) ВКР;
- д) консультирование обучающегося по вопросам выполнения ВКР согласно установленному на семестр графику консультаций;
- е) анализ текста ВКР и рекомендации по его доработке (по отдельным разделам);
- ж) информирование о порядке и содержании процедуры защиты ВКР (в т.ч. предварительной), о требованиях к обучающемуся;
- и) консультирование (оказание помощи) в подготовке выступления и подборе наглядных материалов к защите (в т.ч. предварительной);
- к) содействие в подготовке ВКР на внутривузовский или иной конкурс студенческих работ (при необходимости);
- л) составление письменного отзыва о ВКР.

Научный руководитель выпускной квалификационной работы контролирует все стадии подготовки и написания работы вплоть до ее защиты. Выпускник на основании контрольных дат указанных руководителем в графике выполнения ВКР (не менее двух раз в месяц) отчитывается перед руководителем о выполнении задания.

Контроль за работой обучающегося, проводимый научным руководителем, дополняется контролем со стороны кафедры и деканата.

#### **5.4. Требования к объему, структуре и оформлению выпускной квалификационной работы**

Рекомендуемый объем ВКР бакалавра должен составлять – 55-70 страниц (без приложений).

Рекомендуемая структура ВКР содержит следующие элементы:

Наименование разделов	Объем в страницах
Титульный лист	1
Задание	1
Содержание	1
Введение	1-2
Раздел 1 Аналитический раздел	15-20
Раздел 2 Характеристика объектов и методов*	15-18
Раздел 3 Экспериментальная часть	18-20
Выводы и рекомендации	1-2
Список использованной литературы	2-3
Приложения	При необходимости
Итого	55-70

\* в разделе 2 также дается характеристика предприятия (организации), на материалах которого выполняется ВКР

## 5.5. Процедура защиты выпускной квалификационной работы

Завершенная и оформленная в соответствии с указанными выше требованиями выпускная квалификационная работа подписывается обучающимся и не позднее, чем за 2 недели до защиты представляется руководителю.

После изучения содержания работы руководитель оформляет отзыв, при согласии на допуск ВКР к защите подписывает ее. Затем работа проверяется на объем заимствований в системе «Антиплагиат. ВУЗ».

Обучающийся вместе с выпускной квалификационной работой предоставляет ее электронную версию.

Ответственные за проверку выпускных квалификационных работ на выпускающих кафедрах оказывают методическую помощь обучающимся при проверке системой «Антиплагиат. ВУЗ» выполненных работ и готовят отчет о проверке ВКР на наличие заимствований.

Затем обучающийся оформляет заявление на имя декана о согласии на размещение ВКР в электронной библиотеке университета.

После получения окончательного варианта выпускной квалификационной работы научный руководитель в недельный срок составляет письменный отзыв, в котором всесторонне характеризует качество работы, отмечает положительные стороны, особое внимание обращает на отмеченные ранее недостатки, не устраненные обучающимся, обосновывает возможность или нецелесообразность представления выпускной квалификационной работы. В отзыве руководитель отмечает также ритмичность выполнения работы в соответствии с графиком, добросовестность, определяет степень самостоятельности, активности и творческого подхода, проявленные в период написания выпускной квалификационной работы, степень соответствия требованиям, предъявляемым к выпускным квалификационным работам соответствующего уровня.

Рецензирование выпускной квалификационной работы не предусмотрено в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры (приказом Министерства образования и науки №636 от 29 июня 2015 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры») и положением ВГАУ П ВГАУ 1.1.04 – 2022 ПОЛОЖЕНИЕ о государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, введенное в действие приказом ректора №336 от 29.06.2022 г.).

В случае если заведующий кафедрой, исходя из содержания отзыва научного руководителя, не считает возможным допустить обучающегося к защите выпускной квалификационной работы в Государственной экзаменационной комиссии, вопрос об этом должен рассматриваться на внеочередном заседании кафедры с участием научного руководителя и автора работы.

Университет обеспечивает ознакомление обучающегося с отзывом не позднее, чем за 5 календарных дней до дня защиты ВКР.

Выпускная квалификационная работа, отзыв руководителя, заявление о согласии на размещение в электронной библиотеке университета, отчет о проверке ВКР на наличие заимствований, характеристика обучающегося с места работы, службы, учебы или прохождения практики предоставляются в государственную экзаменационную комиссию не позднее, чем за 2 календарных дня до защиты.

При защите выпускной квалификационной работы, выпускники должны, опираясь на полученные знания, умения и навыки, показать способность самостоятельно решать

задачи профессиональной деятельности, излагать информацию, аргументировать и защищать свою точку зрения.

Защита ВКР осуществляется государственной экзаменационной комиссией, в состав которой входят: председатель, не менее 5 членов комиссии, 50% из которых являются ведущими специалистами – представителями работодателей в соответствующей области профессиональной деятельности, остальные лицами, относящимися к ППС и (или) являющимися научными сотрудниками института.

Заседание комиссии считается правомочной, если в ней участвуют не менее двух третей от числа членов комиссии. Заседания комиссии проводятся председателем. Списки обучающихся, допущенных к государственной итоговой аттестации, утверждаются распоряжением декана факультета.

В государственную экзаменационную комиссию деканат представляет:  
справку о результатах освоения образовательной программы (оценки);  
распоряжение о допуске;  
оформленные зачетные книжки обучающихся.

Кроме членов государственной экзаменационной комиссии на защите целесообразно присутствие научного руководителя выпускной квалификационной работы, а также возможно присутствие других обучающихся, преподавателей и администрации Университета.

Защита ВКР проводится на основании расписания работы государственной экзаменационной комиссии на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии. Руководит защитой председатель ГЭК, утвержденный директором Департамента научно-технологической политики Министерства сельского хозяйства РФ.

Процедура защиты ВКР включает в себя:

- объявления председателем о защите ВКР с указанием Ф.И.О. обучающегося, темы работы, руководителя;
- доклад обучающегося, защищающего ВКР, продолжительностью 7-10 минут;
- вопросы членов комиссии и присутствующих на защите лиц, и ответы на них обучающегося;
- оглашение председателем отзыва руководителя;
- ответы обучающегося на замечания в отзыве руководителя;
- заключительное слово обучающегося.

Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии. При равном числе голосов председатель комиссии обладает правом решающего голоса. Решения, принятые комиссиями, оформляются протоколами.

Результаты любого вида аттестационных испытаний, включенных в ГИА, определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно».

Продолжительность защиты ВКР не должна превышать 30 минут, а продолжительность заседаний экзаменационной комиссии – 8 часов в день.

Решение о присвоении выпускнику квалификации (степени) по направлению подготовки и выдаче диплома об образовании и квалификации принимает государственная экзаменационная комиссия по положительным результатам ГИА, оформленным протоколами государственных экзаменационных комиссий.

В форс-мажорных ситуациях (болезнь обучающегося, пандемия, стихийное бедствие, военные действия и т.д.) защита выпускной квалификационной работы может осуществляться в дистанционном режиме посредством установления визуального и звукового контакта членов комиссии и автора выпускной квалификационной работы.

## 5.6. Порядок подачи и рассмотрения апелляций

Порядок подачи и рассмотрения апелляций определяется положением ВГАУ П ВГАУ 1.1.04 – 2022 ПОЛОЖЕНИЕ о государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, введенное в действие приказом ректора №336 от 29.06.2022 г. Его основные элементы представлены ниже.

По результатам государственных аттестационных испытаний обучающийся имеет право на апелляцию.

Обучающийся имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, установленной процедуры проведения государственного аттестационного испытания и (или) несогласии с результатами государственного экзамена.

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

Для рассмотрения апелляции секретарь государственной экзаменационной комиссии направляет в апелляционную комиссию протокол заседания государственной экзаменационной комиссии, заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного аттестационного испытания, выпускную квалификационную работу, отзыв (для рассмотрения апелляции по проведению защиты выпускной квалификационной работы).

Апелляция рассматривается не позднее 2 рабочих дней со дня подачи апелляции на заседании апелляционной комиссии, на которое приглашаются председатель государственной экзаменационной комиссии и обучающийся, подавший апелляцию.

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 порядка проведения государственного аттестационного испытания апелляционная комиссия принимает одно из следующих решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях процедуры проведения государственной итоговой аттестации 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 государственной итоговой аттестации обучающегося подтвердились и повлияли на результат государственного аттестационного испытания.

В случае, указанном в абзаце третьем настоящего пункта, результат проведения государственного аттестационного испытания подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения апелляционной комиссии. Обучающемуся предоставляется возможность пройти государственное аттестационное испытание в сроки, установленные образовательной организацией.

При рассмотрении апелляции о несогласии с результатами государственного аттестационного испытания апелляционная комиссия выносит одно из следующих решений:

- об отклонении апелляции и сохранении результата государственного аттестационного испытания;
- об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственного аттестационного испытания.

Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии явля-

ется основанием для аннулирования ранее выставленного результата государственного аттестационного испытания и выставления нового.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Повторное проведение государственного аттестационного испытания осуществляется в присутствии одного из членов апелляционной комиссии не позднее даты завершения обучения в организации в соответствии со стандартом.

Апелляция на повторное проведение государственного аттестационного испытания не принимается.

## **5.7 Фонд оценочных средств государственной итоговой аттестации (выполнение и защита выпускной квалификационной работы)**

### **5.7.1. Шкала оценивания достижения компетенций**

Виды оценок	Оценки			
Академическая оценка по 4-х балльной шкале (зачет с оценкой)	Неудовлетворительно	Удовлетворительно	хорошо	отлично

### **5.7.2. Критерии оценивания достижения компетенций**

Результат защиты	Критерии
«отлично», высокий уровень	<p>работа выполнена самостоятельно;</p> <p>выполнена на актуальную тему;</p> <p>носит исследовательский характер; содержит грамотно изложенную теоретическую базу; характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями;</p> <p>имеет положительный отзыв руководителя; при защите работы обучающийся демонстрирует глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными; вносит обоснованные предложения по внедрению, во время доклада использует наглядные пособия или раздаточный материал, доказательно отвечает на вопросы членов ГЭК;</p> <p>содержание работы полностью соответствует теме и заданию, излагается четко и последовательно, оформлено в соответствии с установленными требованиями</p>
«хорошо», повышенный уровень	<p>работа носит исследовательский характер; содержит грамотно изложенную теоретическую базу; характеризуется последовательным изложением материала с соответствующими выводами, однако, с не вполне обоснованными предложениями; имеет положительный отзыв руководителя; при защите обучающийся показывает хорошие знания вопросов темы; во время доклада использует наглядные пособия или раздаточный материал, но с некоторыми затруднениями отвечает на поставленные вопросы.</p> <p>Содержание работы соответствует теме и заданию, оформлено в соответствии с установленными требованиями</p>



«удовлетворительно», пороговый уровень	<p>работа носит исследовательский характер; содержит теоретическую главу, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным изложением материала; в ней просматривается непоследовательность в изложении материала; представлены необоснованные предложения;</p> <p>в отзыве руководителя имеются замечания по содержанию работы и методике выполнения;</p> <p>при защите обучающийся проявляет неуверенность; показывает слабое знание вопросов темы; не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы.</p>
«неудовлетворительно»	<p>не соответствует теме и неверно структурирована;</p> <p>содержит принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных заданий; работа не носит исследовательского характера;</p> <p>не имеет практического применения; не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях; не имеет выводов;</p> <p>в отзыве руководителя имеются критические замечания;</p> <p>при защите обучающийся затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме; не знает теории вопроса; при ответе допускает существенные ошибки; к защите не подготовлены наглядные пособия и раздаточный материал.</p>

## 6. Оценка достижения компетенций в ходе государственной итоговой аттестации

Компетенция УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач				
Индикаторы достижения компетенции УК-1		Номера вопросов, задач, тем		
Код	Содержание	вопросы к экзамену	задачи к экзамену	Темы ВКР
31	Методы поиска, критического анализа и синтеза информации.	-	-	1-40
У1	Проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных.	-	-	1-40
Н1	Использования системного подхода для решения поставленных задач.	-	-	1-40
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				
Индикаторы достижения компетенции УК-2		Номера вопросов, задач, тем		
31	Оптимальные способы решения управленческих задач, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений.	-	-	1-40
32	Действующие правовые нормы, регламентирующие принятие управленческих решений исходя из имеющихся ресурсов и ограничений.	-	-	1-40
У1	Формулировать в рамках поставленной цели проекта совокупность задач, обеспечивающих ее достижение.	-	-	1-40
Н1	Выбора оптимальных способов решения	-	-	1-40

	задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения.			
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде				
Индикаторы достижения компетенции УК-3		Номера вопросов, задач, тем		
З1	Основы социального взаимодействия в условиях командной работы.	-	-	1-40
У1	Определять стратегию сотрудничества для достижения поставленной цели.	-	-	1-40
Н1	Взаимодействия с другими членами команды и реализовывать свою роль.	-	-	1-40
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)				
Индикаторы достижения компетенции УК-4		Номера вопросов, задач, тем		
З1	Основные требования к осуществлению деловой коммуникации в устной и письменной формах.	-	-	1-40
У1	Вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах не менее чем на одном иностранном языке.	-	-	1-40
У2	Вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке.	-	-	1-40
Н1	Осуществлять деловую коммуникацию на государственном и иностранном языке.	-	-	1-40
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах				
Индикаторы достижения компетенции УК-5		Номера вопросов, задач, тем		
З1	Межкультурное разнообразие общества в социально-историческом контексте.	-	-	1-40
У1	Интерпретировать проблемы современности с позиций этики и философских знаний.	-	-	1-40
Н1	Понимания общего и особенного в развитии цивилизаций, религиозно-культурных отличий и ценностей локальных цивилизаций.	-	-	1-40
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни				
Индикаторы достижения компетенции УК-6		Номера вопросов, задач, тем		
З1	Основы планирования целей собственной деятельности с учетом различных факторов.	-	-	1-40
У1	Реализовывать намеченные цели с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка.	-	-	1-40
Н1	Управлять своим временем, выстраивать	-	-	1-40

	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				
Индикаторы достижения компетенции УК-7		Номера вопросов, задач, тем		
З1	Основные способы поддержания должного уровня физической подготовленности.	-	-	1-40
У1	Поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни.	-	-	1-40
Н1	Использования физической культуры для осознанного выбора здоровые сберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.	-	-	1-40
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				
Индикаторы достижения компетенции УК-8		Номера вопросов, задач, тем		
З1	Возможные угрозы для жизни и здоровья человека при осуществлении профессиональной деятельности.	-	-	1-40
У1	Анализировать факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания.	-	-	1-40
У2	Поддерживать безопасные условия жизнедеятельности при возникновении чрезвычайных ситуаций.	-	-	1-40
Н1	Оказания первой помощи пострадавшему.	-	-	1-40
Н2	Поддержания безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды.	-	-	1-40
УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах				
Индикаторы достижения компетенции УК-9		Номера вопросов, задач, тем		
З1	Основные понятия инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру, особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах.	-	-	1-40
З2	Основы психофизического развития личности.	-	-	1-40
У1	Взаимодействовать в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами.	-	-	1-40

Н1	Планирования и организации социально-го сопровождения (адаптации) лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) в условиях инклюзивного взаимодействия в профессиональной сфере.	-	-	1-40
<b>УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</b>				
<b>Индикаторы достижения компетенции УК-10</b>		<b>Номера вопросов, задач, тем</b>		
31	Базовые принципы функционирования экономики, цели и механизмы основных видов государственной социально-экономической политики.	-	-	1-40
У1	Воспринимать и анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений.	-	-	1-40
У2	Критически оценивать информацию о перспективах экономического роста и технологического развития экономики страны и отдельных ее отраслей.	-	-	1-40
Н1	Применения обоснованных экономических решений на микро- и макроуровне.	-	-	1-40
<b>УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению</b>				
<b>Индикаторы достижения компетенции УК-11</b>		<b>Номера вопросов, задач, тем</b>		
31	Сущность коррупции как социального, экономического и политического явления, противозаконного действия и различные формы коррупционного поведения.	-	-	1-40
32	Действующее законодательство в области противодействия коррупции.	-	-	1-40
У1	Принимать самостоятельные решения в области противодействия коррупции, основываясь на действующем законодательстве.	-	-	1-40
У2	Выявлять признаки коррупционного поведения, оценивать и содействовать его пресечению.	-	-	1-40
Н1	Необходимые для борьбы с коррупцией, в конкретных жизненных ситуациях и нетерпимому отношению к коррупционным проявлениям в обществе.	-	-	1-40
<b>ОПК-1 Способен применять естественнонаучные и экономические знания при решении профессиональных задач в области товароведения</b>				
<b>Индикаторы достижения компетенции ОПК-1</b>		<b>Номера вопросов, задач, тем</b>		
31	Экономические концепции, модели, научные школы и направления развития экономической науки.	-	-	1-40
32	Основные понятия и методы биологии и экологии, при решении профессиональных задач в области товароведения.	-	-	1-40
33	Основные принципы и инструменты ма-	-	-	1-40

	тематического анализа и статистики для сбора и обработки данных при решении профессиональных задач.			
34	Естественнонаучные аспекты в области химии и физики при решении профессиональных задач в области товароведения.	-	-	1-40
37	Основы морфологии и классификации бактерий, грибов, дрожжей, вирусов, а также основы питания микроорганизмов и их культивирования при микробиологическом контроле.	-	-	1-40
У1	Использовать экономические знания, категориальный и научный аппарат при решении профессиональных задач в области товароведения.	-	-	1-40
У2	Использовать естественнонаучные методы для решения товароведных задач.	-	-	1-40
У3	Применять статистические методы сбора и обработки данных, анализировать и содержательно интерпретировать их для решения профессиональных задач в области товароведения.	-	-	1-40
У4	Применять методы математического анализа и моделирования для сбора и обработки данных при решении профессиональных задач в области товароведения.	-	-	1-40
У5	Применять законы химии и физики для обработки данных при решении профессиональных задач в области товароведения.	-	-	1-40
У7	Использовать знания о микроорганизмах при идентификации дефектов сырья, полуфабрикатов и потребительских товаров.	-	-	1-40
Н1	Использования экономических знаний и законов при решении профессиональных задач в области товароведения.	-	-	1-40
Н2	Владеть биологической терминологией, понятиями, теориями и навыками их практического применения в области товароведения.	-	-	1-40
Н3	Статистических и математических методов для решения поставленных профессиональных задач в области товароведения.	-	-	1-40
Н4	Использования химических и физических методов при решении профессиональных задач в области товароведения	-	-	1-40
ОПК-2 Способен использовать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров				
Индикаторы достижения компетенции ОПК-2		Номера вопросов, задач, тем		

31	Современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров.	-	-	1-40
33	Современные методы микробиологического исследования и оценки потребительских товаров.	-	-	1-40
34	Современные инструменты контроля качества и управления качеством с/х продукции.	-	-	1-40
У1	Использовать современные методы физико-химических исследований.	-	-	1-40
У2	Использовать современные методы экспертизы товаров.	-	-	1-40
У4	Разрабатывать меры профилактики сохранения качества товаров и борьбы с посторонней микрофлорой.	-	-	1-40
Н1	Проведения физико-химических исследований, экспертизы и оценки качества товаров.	-	-	1-40
Н3	Проведения микробиологических исследований.	-	-	1-40
Н4	Выбора методов и методик решения конкретной производственной задачи по предотвращению выпуска и реализации с/х продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, стандартов (технических условий), утвержденным образцам (эталонам) и технической документации, условиям поставок и договоров.	-	-	1-40
ОПК-3 Способен применять действующие нормативные правовые акты и нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции				
Индикаторы достижения компетенции ОПК-3		Номера вопросов, задач, тем		
31	Действующие нормативные правовые акты в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции.	-	-	1-40
32	Действующие нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции.	-	-	1-40
У1	Работать с нормативными правовыми актами.	-	-	1-40
У2	Применять действующие нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции.	-	-	1-40
Н1	Использования правовых актов для решения профессиональных задач.	-	-	1-40
Н2	Использования нормативных документов для решения профессиональных задач.	-	-	1-40

ОПК-4 Способен предлагать обоснованные организационно-управленческие решения в сферах управления качеством и ассортиментом товаров, товарного менеджмента и экспертизы				
Индикаторы достижения компетенции ОПК-4		Номера вопросов, задач, тем		
31	Основы товарного менеджмента и экспертизы, принципы формирования и управления ассортиментом товаров.	-	-	1-40
33	Основы организационной и управленческой теорий для решения задач в профессиональной сфере.	-	-	1-40
У1	Анализировать ассортимент товаров для разработки обоснованных организационно-управленческих решений в области товарного менеджмента.	-	-	1-40
У3	Собирать, обрабатывать и обобщать информацию в сфере коммерческой деятельности с целью подготовки обоснованных организационно-управленческих решений.	-	-	1-40
Н1	Обоснования организационно-управленческих решений по управлению ассортиментом товаров.	-	-	1-40
Н3	Подготовки и представления отчетности в сферах управления качеством и ассортиментом товаров для принятия обоснованных организационно-управленческих решений.	-	-	1-40
ОПК-5 Способен использовать современные информационные технологии и программные средства при решении профессиональных задач				
Индикаторы достижения компетенции ОПК-5		Номера вопросов, задач, тем		
31	Современные информационные технологии и программные средства при решении профессиональных задач.	-	-	1-40
У1	Применять современные информационные технологии и программные средства для поиска, обработки и анализа данных при решении профессиональных задач.	-	-	1-40
Н1	Использования для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства, информационные технологии и программные средства.	-	-	1-40
Н2	Использования облачных сервисов для просмотра, поиска, фильтрации, организации, хранения, извлечения и анализа данных, информации и цифрового контента (Google Drive, Dropbox, Яндекс Диск).	-	-	1-40
ОПК-6 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности				
Индикаторы достижения компетенции ОПК-6		Номера вопросов, задач, тем		

31	Принципы работы современных информационных технологий.	-	-	1-40
У1	Использовать современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности	-	-	1-40
Н1	Использования современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности	-	-	1-40
ПК-1 Способен осуществлять работы по подтверждению соответствия, разработке и функционированию систем управления качеством с\х продукции				
Индикаторы достижения компетенции ПК-1		Номера вопросов, задач, тем		
31	Основные понятия стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия.	-	-	1-40
32	Порядок разработки, оформления, утверждения и внедрения документов по стандартизации и подтверждению соответствия.	-	-	1-40
У1	Оформлять документацию, удостоверяющую качество и безопасность с\х продукции.	-	-	1-40
Н2	Предоставления в испытательные лаборатории образцов с\х продукции.	-	-	1-40
ПК-2 Способен определять требования к с\х продукции на всех этапах жизненного цикла продукции				
Индикаторы достижения компетенции ПК-2		Номера вопросов, задач, тем		
31	Основные требования и показатели безопасности с\х продукции.	-	-	1-40
32	Основные методы определения показателей безопасности с\х продукции.	-	-	1-40
37	Основные требования нормативной правовой и нормативной документации к зерноучным и плодоовощным товарам.	-	-	1-40
38	Основные методы квалитметрического анализа зерноучных и плодоовощных товаров.	-	-	1-40
39	Основные методы экспертизы качества зерноучных и плодоовощных товаров.	-	-	1-40
310	Основные требования нормативной правовой и нормативной документации к пищевым концентратам и пищевым добавкам.	-	-	1-40
311	Основные методы экспертизы качества пищевых концентратов и пищевых добавок.	-	-	1-40
314	Основные требования нормативной правовой и нормативной документации к молочным и жировым товарам.	-	-	1-40
315	Основные методы квалитметрического анализа молочных и жировых товаров.	-	-	1-40
316	Основные методы экспертизы качества молочных и жировых товаров.	-	-	1-40



317	Основные требования нормативной правовой и нормативной документации к мясным и рыбным товарам.	-	-	1-40
318	Основные методы квалиметрического анализа мясных и рыбных товаров.	-	-	1-40
319	Основные методы экспертизы качества мясных и рыбных товаров.	-	-	1-40
320	Основные требования нормативной правовой и нормативной документации к кондитерским и вкусовым товарам.	-	-	1-40
321	Основные методы квалиметрического анализа кондитерских и вкусовых товаров.	-	-	1-40
322	Основные методы экспертизы качества кондитерских и вкусовых товаров.	-	-	1-40
У1	Применять основные методы определения безопасности с\х продукции.	-	-	1-40
У4	Применять основные методы экспертизы качества зерномучных и плодоовощных товаров.	-	-	1-40
У5	Составлять и вести документацию по результатам экспертизы качества зерномучных и плодоовощных товаров.	-	-	1-40
У6	Применять основные методы экспертизы качества пищевых концентратов и пищевых добавок.	-	-	1-40
У7	Составлять и вести документацию по результатам экспертизы качества пищевых концентратов и пищевых добавок.	-	-	1-40
У10	Применять основные методы экспертизы качества молочных и жировых товаров.	-	-	1-40
У11	Составлять и вести документацию по результатам экспертизы качества молочных и жировых товаров.	-	-	1-40
У12	Применять основные методы экспертизы качества мясных и рыбных товаров.	-	-	1-40
У13	Составлять и вести документацию по результатам экспертизы качества мясных и рыбных товаров.	-	-	1-40
У14	Применять основные методы экспертизы качества кондитерских и вкусовых товаров.	-	-	1-40
У15	Составлять и вести документацию по результатам экспертизы качества кондитерских и вкусовых товаров.	-	-	1-40
Н1	Работы с документами, обеспечивающими безопасность с\х продукции.	-	-	1-40
Н4	Анализа показателей качества зерномучных и плодоовощных товаров на всех этапах жизненного цикла.	-	-	1-40
Н5	Анализа показателей качества пищевых	-	-	1-40

	концентратов и пищевых добавок на всех этапах жизненного цикла.			
Н7	Анализа показателей качества молочных и жировых товаров на всех этапах жизненного цикла.	-	-	1-40
Н8	Анализа показателей качества мясных и рыбных товаров на всех этапах жизненного цикла.	-	-	1-40
Н9	Анализа показателей качества кондитерских и вкусовых товаров на всех этапах жизненного цикла.	-	-	1-40
ПК-3 Способен оценивать качество и готовить заключения о соответствии с\х продукции требованиям нормативных и технических документов и разрабатывать корректирующие мероприятия по управлению несоответствующей продукцией				
Индикаторы достижения компетенции ПК-3		Номера вопросов, задач, тем		
31	Национальную и международную нормативную правовую и нормативную базу в области хранения и транспортирования с\х продукции.	-	-	1-40
32	Условия и сроки хранения, правила транспортирования и реализации с\х продукции.	-	-	1-40
33	Национальную и международную нормативную правовую и нормативную базу в области организации и управления КД.	-	-	1-40
34	Требования к упаковке и маркировке, правила и сроки хранения, транспортирования и реализации с\х продукции.	-	-	1-40
35	Основные понятия и методы проведения маркетинговых исследований с\х продукции.	-	-	1-40
36	Национальную и международную нормативную правовую и нормативную базу в области таможенной экспертизы.	-	-	1-40
37	Основные методы квалитетического анализа с\х продукции для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции.	-	-	1-40
38	Национальную и международную нормативную правовую и нормативную базу в области управления качеством с\х продукции.	-	-	1-40
39	Основные методы квалитетического анализа с\х продукции для выявления конкурентоспособной продукции.	-	-	1-40
310	Актуальные методы оценки конкурентоспособности с\х продукции.	-	-	1-40
У1	Применять актуальную нормативную правовую и нормативную документацию в области хранения и транспортирования	-	-	1-40

	с\х продукции.			
У2	Работать с товаросопроводительными документами, контролировать выполнение условий и сроков поставки с\х продукции.	-	-	1-40
У3	Применять актуальную нормативную правовую и нормативную документацию.	-	-	1-40
У4	Работать с товаросопроводительными документами, контролировать выполнение условий и сроков поставки продукции, оформлять документацию по учету торговых операций.	-	-	1-40
У5	Применять основные методы маркетинговых исследований с\х продукции.	-	-	1-40
У6	Применять актуальную нормативную правовую и нормативную документацию и анализировать несоответствия, причины, вызывающие снижение качества с\х продукции.	-	-	1-40
У7	Применять основные методы квалитетического анализа с\х продукции в таможенной экспертизе.	-	-	1-40
У8	Применять актуальную нормативную правовую и нормативную документацию по оценке качества и конкурентоспособности с\х продукции.	-	-	1-40
У9	Применять основные методы оценки конкурентоспособности с\х продукции.	-	-	1-40
Н1	Разработки предложений по предупреждению и сокращению товарных потерь в процессе хранения и транспортирования с\х продукции.	-	-	1-40
Н2	Разработки предложений по управлению несоответствующей продукцией.	-	-	1-40
Н3	Анализа товаросопроводительных документов с\х продукции	-	-	1-40
Н4	Анализа результатов проведенных маркетинговых исследований и разработки предложений по управлению качеством с\х продукции на всех этапах ее жизненного цикла.	-	-	1-40
Н7	Определения конкурентоспособности с\х продукции по различным критериям.	-	-	1-40
Н8	Разработки предложений по повышению конкурентоспособности с\х продукции.	-	-	1-40
ПК-4 Способен анализировать информацию, полученную на различных этапах жизненного цикла с\х продукции и разрабатывать мероприятия по устранению несоответствий				
Индикаторы достижения компетенции ПК-4		Номера вопросов, задач, тем		
31	Основные факторы, формирующие и сохраняющие качество зерномучных и плодовоовощных товаров.	-	-	1-40

32	Основные методы квалитетрического анализа зерномучных и плодoооощных товаров.	-	-	1-40
33	Основные методы идентификации зерномучных и плодoооощных товаров.	-	-	1-40
34	Основные факторы, формирующие и сохраняющие качество пищевых концентратов и пищевых добавок.	-	-	1-40
35	Основные методы квалитетрического анализа пищевых концентратов и пищевых добавок.	-	-	1-40
36	Основные методы экспертизы пищевых концентратов и пищевых добавок.	-	-	1-40
37	Основные факторы, формирующие и сохраняющие качество молочных и жировых товаров.	-	-	1-40
38	Основные методы квалитетрического анализа молочных и жировых товаров.	-	-	1-40
39	Основные методы экспертизы молочных и жировых товаров.	-	-	1-40
310	Основные факторы, формирующие и сохраняющие качество мясных и рыбных товаров.	-	-	1-40
311	Основные методы квалитетрического анализа мясных и рыбных товаров.	-	-	1-40
312	Основные методы экспертизы мясных и рыбных товаров.	-	-	1-40
313	Основные факторы, формирующие и сохраняющие качество кондитерских и вкусовых товаров.	-	-	1-40
314	Основные методы квалитетрического анализа кондитерских и вкусовых товаров.	-	-	1-40
315	Основные методы экспертизы кондитерских и вкусовых товаров.	-	-	1-40
У1	Оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной правовой и нормативной документации.	-	-	1-40
У2	Применять основные методы идентификации и экспертизы качества зерномучных и плодoооощных товаров.	-	-	1-40
У4	Применять основные методы идентификации и экспертизы качества пищевых концентратов и пищевых добавок.	-	-	1-40
У5	Применять основные методы идентификации и экспертизы качества молочных и жировых товаров.	-	-	1-40
У6	Применять основные методы идентификации и экспертизы качества мясных и рыбных товаров.	-	-	1-40
У7	Применять основные методы идентифи-	-	-	1-40

	кации и экспертизы качества кондитерских и вкусовых товаров.			
Н1	По сбору и обработке данных по показателям качества зерномучных и плодоовощных товаров на различных этапах жизненного цикла.	-	-	1-40
Н2	Выявления причин возникновения дефектов зерномучных и плодоовощных товаров и разработки рекомендаций по их устранению.	-	-	1-40
Н3	По сбору и обработке данных по показателям качества пищевых концентратов и пищевых добавок на различных этапах жизненного цикла.	-	-	1-40
Н4	Выявления причин возникновения дефектов пищевых концентратов и пищевых добавок и разработки рекомендаций по их устранению.	-	-	1-40
Н5	По сбору и обработке данных по показателям качества молочных и жировых товаров на различных этапах жизненного цикла.	-	-	1-40
Н6	Выявления причин возникновения дефектов молочных и жировых товаров и разработки рекомендаций по их устранению.	-	-	1-40
Н7	По сбору и обработке данных по показателям качества мясных и рыбных товаров на различных этапах жизненного цикла.	-	-	1-40
Н8	Выявления причин возникновения дефектов мясных и рыбных товаров и разработки рекомендаций по их устранению.	-	-	1-40
Н9	По сбору и обработке данных по показателям качества кондитерских и вкусовых товаров на различных этапах жизненного цикла.	-	-	1-40
Н10	Выявления причин возникновения дефектов кондитерских и вкусовых товаров и разработки рекомендаций по их устранению.	-	-	1-40
ПК-5 Способен к ведению интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества на всех этапах жизненного цикла с\х продукции				
Индикаторы достижения компетенции ПК-5		Номера вопросов, задач, тем		
31	Национальную и международную нормативную правовую и нормативную базу в области продовольственных товаров, систем менеджмента качества и безопасности продовольственных товаров.	-	-	1-40
32	Требования безопасности и качества, предъявляемые к однородным группам продовольственных товаров, а также ос-	-	-	1-40

	новным процессам их производства, хранения, транспортирования и обращения на рынке.			
33	Виды продовольственных товаров, основы технологии производства и обращения на рынке.	-	-	1-40
34	Методы исследования потребительских свойств продовольственных товаров, с/х сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции.	-	-	1-40
35	Методы лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой с\х продукции.	-	-	1-40
36	Причины, методы выявления и способы устранения несоответствий в процессе реализации и обращения на рынке продовольственных товаров.	-	-	1-40
315	Виды с\х продукции и основные принципы технологии хранения и транспортирования с\х продукции.	-	-	1-40
316	Требования безопасности, предъявляемые к с\х продукции, процессам ее производства, хранения, транспортирования и обращения.	-	-	1-40
317	Методы лабораторного контроля безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой с\х продукции.	-	-	1-40
320	Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка в области производства и обращения с\х продукции.	-	-	1-40
321	Назначения, принципы действия и устройство торгового оборудования, контрольно-измерительных приборов и холодильной техники, используемых на всех этапах жизненного цикла с\х продукции.	-	-	1-40
322	Технологии идентификации различных видов с\х продукции для целей обеспечения безопасности, качества и прослеживаемости на всех этапах ее жизненного цикла и обращения на рынке.	-	-	1-40
323	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на предприятиях торговли различного формата.	-	-	1-40
У1	Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на качество готовой продукции и надежность процессов обращения на рынке продовольственных	-	-	1-40

	товаров.			
У2	Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и однородных групп продовольственных товаров, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативной и технической документации.	-	-	1-40
У3	Выявлять несоответствия продовольственных товаров на основе данных лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на всех этапах ее жизненного цикла и обращения на рынке.	-	-	1-40
У4	Производить анализ качества продовольственных товаров на соответствие требованиям технических регламентов, нормативных и технических документов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства и обращения на рынке.	-	-	1-40
У5	Разрабатывать элементы системы менеджмента качества и безопасности с\х продукции.	-	-	1-40
У13	Проводить лабораторные исследования безопасности и качества с\х продукции в процессе хранения и транспортирования.	-	-	1-40
У14	Разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин несоответствий с\х продукции в процессе ее хранения и транспортирования.	-	-	1-40
У15	Проводить лабораторные исследования безопасности сырья, полуфабрикатов и с\х продукции, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативной и технической документации.	-	-	1-40
Н1	Проведения контроля продовольственных товаров и с\х сырья, используемого при производстве, средствами, обеспечивающими достоверность и полноту контроля.	-	-	1-40
Н2	Документирования информации резуль-	-	-	1-40

	татов контроля продовольственных товаров.			
НЗ	Разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин несоответствий продукции на основе данных контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на всех этапах ее жизненного цикла и обращения на рынке.	-	-	1-40
Н10	Осуществления контроля соблюдения условий хранения и транспортирования с\х продукции.	-	-	1-40
Н11	Определения перечня параметров (показателей) безопасности продовольственного сырья и материалов, упаковки.	-	-	1-40
Н12	Управления лабораторными исследованиями безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой с\х продукции в процессе производства и обращения на рынке.	-	-	1-40
Н14	Осуществления контроля содержания торгового оборудования и инвентаря, используемых в процессе транспортирования, хранения и реализации с\х продукции.	-	-	1-40

## 7. Учебно-методическое и информационное обеспечение государственной итоговой аттестации

### 7.1. Рекомендуемая литература

№	Библиографическое описание	Тип издания	Вид учебной литературы
1	Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы/Е.Ю. Райкова. - Москва: Дашков и К, 2017. - 412 с. <URL:http://znanium.com/go.php?id=354035>.	Учебное	Основная
2	Николаева М.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров /М.А. Николаева. - Москва: НОРМА ИНФРА-М. - Часть 1. - 2014 <URL:http://znanium.com/go.php?id=452675>.	Учебное	Основная
3	Николаева М.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров /М.А. Николаева. - Москва: НОРМА ИНФРА-М. - Часть 2. - 2014. -С. 192 <URL:http://znanium.com/go.php?id=1045612>.	Учебное	Основная
4	Кисленко В. Н. Пищевая микробиология: микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения [электронный ресурс]: Учебник / Новосибирский государственный аграрный университет. — 1. — Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020. — 257 с. — ВО - Магистратура. — ISBN 978-5-16-012413-1 .— ISBN 978-5-16-	Учебное	Основная



	105439-0. — <URL: <a href="http://znanium.com/go.php?id=1036535">http://znanium.com/go.php?id=1036535</a> >		
5	Елисеева, Людмила Геннадьевна Товароведение однородных групп продовольственных товаров. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2021. - 930 с. — ISBN 978-5-394-01955-5. - <URL: <a href="http://znanium.com/go.php?id=511978">http://znanium.com/go.php?id=511978</a> >.	Учебное	Основная
6	Товароведение и экспертиза потребительских товаров [электронный ресурс]: Учебник / Шевченко. - 2, перераб. и доп. - Москва: Издательский Дом "ИНФРА-М", 2020. - 752 с.<URL: <a href="http://znanium.com/go.php?id=303951">http://znanium.com/go.php?id=303951</a> >.	Учебное	Основная
7	Касторных М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов/М.С. Касторных. - Москва: Дашков и К, 2018.-328 с. <URL: <a href="http://znanium.com/go.php?id=430491">http://znanium.com/go.php?id=430491</a> >.	Учебное	Основная
8	Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность : учебник / Т.В. Рензеева, И.Ю. Резниченко, Т.В. Савенкова, В.М. Позняковский ; под общ. ред. В.М. Позняковского. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 274 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-012134-5. - Текст: электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1149631">https://znanium.com/catalog/product/1149631</a> . — Режим доступа: по подписке	Учебное	Основная
9	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учеб. пособие / Т.Н. Иванова [и др.]. — М.: ИНФРА-М, 2019. — 240 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — <a href="http://www.dx.doi.org/10.12737/7207">www.dx.doi.org/10.12737/7207</a> . - ISBN 978- 5-16-009974-3. - Текст: электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1013471">https://znanium.com/catalog/product/1013471</a> . — Режим доступа: по подписке	Учебное	Основная
10	Вытовтов, А. А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учебник / А.А. Вытовтов. — М.: ИНФРА-М, 2019. — 576 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-004633-4. - Текст: электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/984065">https://znanium.com/catalog/product/984065</a> . — Режим доступа: по подписке	Учебное	Основная
11	Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения. Раздел 2: Товароведение и экспертиза кондитерских изделий: учебное пособие / составители Ю. И. Дымова, И. Ю. Резниченко. — Кемерово: КемГУ, 2019. — 84 с. — ISBN 978-5-8353-2393-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/135247">https://e.lanbook.com/book/135247</a> . — Режим доступа: для авториз. пользователей	Учебное	Основная
12	Иванова, Т. Н. Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок: учебник / Т.Н. Иванова, В.М. Позняковский, В.Ф. Добро-	Учебное	Основная

	вольский. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 265 с. + Доп. материалы. — (Высшее образование: Бакалавриат). — <a href="http://www.dx.doi.org/10.12737/740">www.dx.doi.org/10.12737/740</a> . - ISBN 978-5-16-006916-6. - Текст: электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1068801">https://znanium.com/catalog/product/1068801</a> . – Режим доступа: по подписке.		
13	Колобов, Станислав Викторович. Товароведение и экспертиза плодов и овощей [электронный ресурс] / Колобов. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2018. — 400 с. — ISBN 978-5-394-01728-5. — <URL: <a href="http://znanium.com/go.php?id=415542">http://znanium.com/go.php?id=415542</a> >.	Учебное	Основная
14	Позняковский, В. М. Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки : учебник / В. М. Позняковский, О. В. Чугунова, М. Ю. Тамова; под общ. ред. В. М. Позняковского. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 143 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-011968-7. - Текст: электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1044419">https://znanium.com/catalog/product/1044419</a> – Режим доступа: по подписке.	Учебное	Основная
15	Экспертиза пищевых концентратов. Качество и безопасность: учебно-справ. пособие / под общ. ред. В.М. Позняковского. — 4-е изд., стер. — ИНФРА-М, 2019. — 270 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа <a href="http://www.znanium.com">http://www.znanium.com</a> ]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — <a href="http://www.dx.doi.org/10.12737/7685">www.dx.doi.org/10.12737/7685</a> . - ISBN 978-5-16-009477-9. - Текст: электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1009032">https://znanium.com/catalog/product/1009032</a> . – Режим доступа: по подписке.	Учебное	Основная
16	Экспертиза пищевых концентратов. Качество и безопасность : учебно-справ. пособие / под общ. ред. В.М. Позняковского. —4-е изд., стер. — ИНФРА-М, 2019. — 270 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа <a href="http://www.znanium.com">http://www.znanium.com</a> ]. - (Высшее образование: Бакалавриат). — <a href="http://www.dx.doi.org/10.12737/7685">www.dx.doi.org/10.12737/7685</a> . - ISBN 978-5-16-009477-9. - Текст: электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1009032">https://znanium.com/catalog/product/1009032</a> . – Режим доступа: по подписке.	Учебное	Основная
17	Панкратов Ф.Г. Коммерческая деятельность / Ф.Г. Панкратов, Н.Ф. Солдатова. - Москва: Дашков и К, 2017.- 500 с. <URL: <a href="http://znanium.com/go.php?id=317391">http://znanium.com/go.php?id=317391</a> >	Учебное	Основная
18	Дашков Организация и управление коммерческой деятельностью [электронный ресурс]: Учебник / Дашков, Памбухчиянц - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2018 - 688 с.	Учебное	Основная

	[ЭИ] [ЭБС Знаниум] <URL:http://znanium.com/go.php?id=329767>.		
19	Иванов, Геннадий Геннадьевич. Коммерческая деятельность [электронный ресурс]: Учебник / Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова. — 1.— Москва: Издательский Дом "ФОРУМ", 2020. — 384 с. — ВО - Бакалавриат. — ISBN 978-5-8199-0498-5. — ISBN 978-5-16-005275-5. — <URL:http://znanium.com/go.php?id=1043393>.	Учебное	Основная
20	Дашков Л.П. Организация, технология и проектирование предприятий (в торговле). — Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2015. — 456 с. — ISBN 978-5-394-02471-9. — <URL:http://znanium.com/go.php?id=513880>.	Учебное	Основная
21	Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник. — 2, перераб. и доп. — Москва; Москва: Издательский Дом "ФОРУМ": ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019. — 480 с. — ISBN 9785819907764. — <URL:http://znanium.com/go.php?id=952157>.	Учебное	Основная
22	Николаева М. А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров [электронный ресурс]: Учебник / РАНХиГС при Президенте РФ; Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова. — 1.— Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020. — 461 с. — ВО - Бакалавриат.— ISBN 978-5-16-015307-0. — ISBN 978-5-16-107976-8. — <URL:http://znanium.com/go.php?id=1023804>	Учебное	Основная
23	Панкратов Ф.Г. Коммерческая деятельность: учебник для студентов вузов / Ф.Г. Панкратов, Н.Ф. Солдатова - М.: Дашков и К, 2017 - 500 с. <URL:http://znanium.com/go.php?id=317391>.	Учебное	Дополнительная
24	Родина, Тамара Григорьевна Товароведение и экспертиза рыбных товаров и морепродуктов: учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 080401 "Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)" / Т.Г. Родина. - М.: Академия, 2007. - 396 с.	Учебное	Дополнительная
25	Нилова, Людмила Павловна Товароведение и экспертиза зерномучных товаров [электронный ресурс]: Учебник / Нилова. - Москва: Издательский Дом "ИНФРА-М", 2014. - 448 с. <URL:http://znanium.com/go.php?id=209023>.	Учебное	Дополнительная
26	Пищевая химия: учебник / А. П. Нечаев, С. Е. Траубенберг, А. А. Кочеткова, В. В. Колпакова. — 6-е изд. — Санкт-Петербург: ГИОРД, 2015. — 672 с. — ISBN 978-5-98879-196-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная си-	Учебное	Дополнительная

	стема. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/69876">https://e.lanbook.com/book/69876</a> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.		
27	Половцева Ф.П. Коммерческая деятельность [электронный ресурс]: Учебник / Половцева. — Москва: Издательский Дом "ИНФРА-М", 2014. — 248 с. — ISBN 978-5-16-002274-1. — <URL: <a href="http://znanium.com/go.php?id=376841">http://znanium.com/go.php?id=376841</a> >	Учебное	Дополнительная
28	Иванов Г.Г. Коммерческая деятельность/ Иванов, Холин. - Москва; Москва: Издательский Дом "ФОРУМ": Издательский Дом "ИНФРА-М", 2012. - 384 с <URL: <a href="http://znanium.com/go.php?id=254003">http://znanium.com/go.php?id=254003</a> >	Учебное	Дополнительная
29	Лифиц И.М. Конкурентоспособность товаров и услуг: учебник для бакалавров: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям: "Коммерция" (торговое дело), "Товароведение", "Маркетинг" / И.М. Лифиц - Москва: Юрайт, 2013. - 437 с	Учебное	Дополнительная
30	Выпускная квалификационная (бакалаврская) работа / методические указания по выполнению для обучающихся по направлению 38.03.07 Товароведение профиля подготовки бакалавра «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров», Дерканосова Н.М. и др., Воронеж: ВГАУ, 2020.	Методическое	
31	Занько, Н. Г. Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс] / Занько Н. Г., Малаян К. Р., Русак О. Н. — 17-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2017. — 704 с. — Рекомендовано Центром стратегических исследований гражданской защиты МЧС России в качестве учебника для использования в образовательных учреждениях, реализующих образовательные программы высшего профессионального образования по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» для всех направлений подготовки и специальностей. — Книга из коллекции Лань - Инженерно-технические науки .— ISBN 978-5-8114-0284-7. — <URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/92617">https://e.lanbook.com/book/92617</a> >. — <URL: <a href="https://e.lanbook.com/img/cover/book/92617.jpg">https://e.lanbook.com/img/cover/book/92617.jpg</a> >.	Учебное	Дополнительная
32	Физическая культура и спорт: теоретический курс: учебно-методическое пособие по дисциплинам физической культуры и спорта очной и заочной формы обучения / В.В. Севастьянов. – Воронеж: ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ. – 2019. – 107 с. <URL: <a href="http://catalog.vsau.ru/elib/books/b148552.pdf">http://catalog.vsau.ru/elib/books/b148552.pdf</a> >	Учебное	Дополнительная
33	Физико-химические методы анализа (исследования) [Электронный ресурс]: учебно-методическое	Учебное	Дополнительная

	пособие. — Кемерово: КемГУ, 2019. — 168 с. — Книга из коллекции КемГУ - Технологии пищевых производств. — ISBN 978-5-8353-2339-5. — <URL:https://e.lanbook.com/book/134329> .		
34	Вестник Воронежского государственного аграрного университета: теоретический и научно-практический журнал / Воронеж. гос. аграр. ун-т - Воронеж: ВГАУ.	Периодическое	
35	Известия вузов. Пищевая технология. - Журнал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <a href="http://ivpt.kubstu.ru/">http://ivpt.kubstu.ru/</a>	Периодическое	
36	Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <a href="http://oreluniver.ru/science/journal/ttipp">http://oreluniver.ru/science/journal/ttipp</a>	Периодическое	
37	Товаровед продовольственных товаров [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <a href="http://www.tpp.panor.ru/magazines/tovaroved-prodovolstvennykh-tovarov.html">http://www.tpp.panor.ru/magazines/tovaroved-prodovolstvennykh-tovarov.html</a>	Периодическое	
38	Пищевая промышленность [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <a href="http://www.foodprom.ru/">http://www.foodprom.ru/</a>	Периодическое	

## 7.2. Ресурсы сети Интернет

### 7.2.1. Электронные библиотечные системы

№	Название	Размещение
1	Лань	<a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a>
2	ZNANIUM.COM	<a href="http://znanium.com/">http://znanium.com/</a>
3	ЮРАЙТ	<a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a>
4	IPRbooks	<a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>
5	E-library	<a href="https://elibrary.ru/">https://elibrary.ru/</a>
6	Электронная библиотека ВГАУ	<a href="http://library.vsau.ru/">http://library.vsau.ru/</a>

### 7.2.2. Профессиональные базы данных и информационные системы

№	Название	Адрес доступа
1	Портал государственных услуг	<a href="https://www.gosuslugi.ru/">https://www.gosuslugi.ru/</a>
2	База данных показателей муниципальных образований	<a href="http://www.gks.ru/free_doc/new_site/bd_munst/munst.htm">http://www.gks.ru/free_doc/new_site/bd_munst/munst.htm</a>
3	База данных ФАОСТАТ	<a href="http://www.fao.org/faostat/ru/">http://www.fao.org/faostat/ru/</a>
4	Портал открытых данных РФ	<a href="https://data.gov.ru/">https://data.gov.ru/</a>
5	Справочная правовая система Гарант	<a href="http://ivo.garant.ru">http://ivo.garant.ru</a>
6	Справочная правовая система Консультант Плюс	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>
7	Профессиональные справочные системы «Кодекс»	<a href="https://техэксперт.сайт/sistema-kodeks">https://техэксперт.сайт/sistema-kodeks</a>
8	Аграрная российская информационная система.	<a href="http://www.aris.ru/">http://www.aris.ru/</a>
9	Информационная система по сельскохозяйственным наукам и технологиям	<a href="http://agris.fao.org/">http://agris.fao.org/</a>

## 8. Материально-техническое и программное обеспечение государственной итоговой аттестации

### 8.1. Помещения для проведения государственной итоговой аттестации




<p>Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения</p>	<p>Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)</p>
<p>Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p>
<p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: проектор, компьютер, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p>
<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 117, 118</p>
<p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, AST Test.</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а</p>
<p>Учебная аудитория № 168 (защита выпускных квалификационных работ): комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, интерактивная доска, экран, проектор, радиомикрофоны и акустические колонки, портативный электронный увеличитель, информационная портативная система (магнитная петля ИСТОК А2), специализированные столы для колясочников, имеющие регулировку по высоте и углу наклона, инвалидные коляски, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, Adobe Reader / DjVu Reader, eLearning server</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.168</p>

## 8.2. Программное обеспечение

### 8.2.1. Программное обеспечение общего назначения

№	Название	Размещение
1	Операционные системы MS Windows /Linux /Ред ОС	ПК в локальной сети ВГАУ
2	Пакеты офисных приложений MS Office / OpenOffice/LibreOffice	ПК в локальной сети ВГАУ
3	Программы для просмотра файлов Adobe Reader / DjVu Reader	ПК в локальной сети ВГАУ
4	Браузеры Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Microsoft Edge	ПК в локальной сети ВГАУ
5	Антивирусная программа DrWeb ES	ПК в локальной сети ВГАУ
6	Программа-архиватор 7-Zip	ПК в локальной сети ВГАУ
7	Мультимедиа проигрыватель MediaPlayer Classic	ПК в локальной сети ВГАУ
8	Платформа онлайн-обучения eLearning server	ПК в локальной сети ВГАУ
9	Система компьютерного тестирования AST Test	ПК в локальной сети ВГАУ

**Приложение 1**  
**Лист периодических проверок рабочей программы**  
**и информация о внесенных изменениях**

Должностное лицо, проводившее проверку: Ф.И.О., должность	Дата	Потребность в корректировке указанием соответствующих разделов рабочей программы	Информация о внесенных изменениях
<p>Колобаева А.А., председатель методической комиссии ФТТ</p> 	<p>21.06.2022, протокол №10</p>	<p>п. 5.5 п. 5.6 п. 8, табл. 8.1 п. 8.2, табл. 8.2.1</p> <p>Программа актуализирована на 2022-2023 учебный год</p>	<p>Введено новое положение П ВГАУ 1.1.04 – 2022 ПОЛОЖЕНИЕ о государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, введенное в действие приказом ректора №336 от 29.06.2022 г. Откорректированы браузеры и программное обеспечение</p>
<p>Колобаева А.А., председатель методической комиссии ФТТ</p> 	<p>20.06.2023, протокол №10</p>	<p>Нет</p> <p>Программа актуализирована для 2023-2024 учебного года</p>	<p>Нет</p>
<p>Колобаева А.А., председатель методической комиссии ФТТ</p> 	<p>18.06.2024, протокол №10</p>	<p>Нет</p> <p>Рабочая программа актуализирована на 2024-2025 учебный год</p>	<p>Нет</p>