

Министерство образования и науки РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой Товароведения
и экспертизы товаров

Кротова - И. В. Кротова
подпись инициалы, фамилия

«12» 12 2017 г.

Торгово-экономический институт

Программа
государственной итоговой аттестации
38.03.07 «Товароведение»

38.03.07.05 «Экспертиза товаров во внутренней и внешней торговле»

Квалификация (степень)
Бакалавр

Красноярск 2018

1 Общая характеристика государственной итоговой аттестации

1.1 Целью проведения государственной итоговой аттестации (далее ГИА) является определение соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы высшего образования соответствующим требованиям стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение (уровень бакалавриата), утвержденный приказом Минобрнауки России от 04.12.2015 №1429.

1.2 Основные задачи государственной итоговой аттестации направлены на формирование и проверку освоения следующих компетенций:

Выпускник должен обладать следующими **общекультурными компетенциями (ОК):**

способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);

способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);

способность использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности (ОК-3);

способность использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности (ОК-4);

способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);

способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);

способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);

способность использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9). Выпускник должен обладать следующими

общепрофессиональными компетенциями (ОПК):

осознание социальной значимости своей будущей профессии, стремление к саморазвитию и повышению квалификации (ОПК-1);

способность находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях (ОПК-2);

умение использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности (ОПК-3);

способность использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач (ОПК-4);

способность применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров (ОПК-5);

Выпускник должен обладать следующими **профессиональными компетенциями (ПК)** соответствующими виду (видам) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа:

торгово-закупочная деятельность:

умение анализировать коммерческие предложения и выбирать поставщиков потребительских товаров с учетом требований к качеству и безопасности, экологии, тенденций спроса, моды, новых технологий производства (ПК-1);

способность организовывать закупку и поставку товаров, осуществлять связи с поставщиками и покупателями, контролировать выполнение договорных обязательств, повышать эффективность торгово-закупочной деятельности (ПК-2);

умение анализировать рекламации и претензии к качеству товаров, готовить заключения по результатам их рассмотрения (ПК-3).

организационно-управленческая деятельность в области товарного менеджмента:

системное представление об основных организационных и управленческих функциях, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров (ПК-4);

способность применять принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом их потребительских свойств (ПК-5);

навыки управления основными характеристиками товаров (количественными, качественными, ассортиментными и стоимостными) на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов (ПК-6);

умение анализировать спрос и разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта товаров и оптимизации торгового ассортимента (ПК-7).

оценочно-аналитическая деятельность:

знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество (ПК-8);

знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь (ПК-9);

способность выявлять ценообразующие характеристики товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости (ПК-10);

умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации (ПК-11);

системное представление о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности (ПК-12)

торгово-технологическая деятельность:

умение проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам (ПК-13);

способность осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь (ПК-14);

умение работать с товаросопроводительными документами, контролировать выполнение условий и сроков поставки товаров, оформлять документацию по учету торговых операций, использовать современные информационные технологии в торговой деятельности, проводить инвентаризацию товарно-материальных ценностей (ПК-15);

знание функциональных возможностей торгово-технологического оборудования, способность его эксплуатировать и организовывать метрологический контроль (ПК-16).

В процессе ГИА формирование компетенций оценивается по следующим знаниям, умениям и навыкам.

Код компетенции	Содержание компетенции	Содержание	Вид оценочных средств ГИА
ОК-1	способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	уметь: применять общие философские подходы при анализе литературных данных	ВКР
ОК-2	способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	владеть: навыком анализа исторических аспектов относительно профессиональной деятельности; - опытом поиска информации в печатных и электронных изданиях;	ВКР
ОК-3	способность использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности	уметь: использовать основы экономических знаний в профессиональной сфере деятельности	ВКР
ОК-4	способность использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности	знать: основные нормативные документы, регулирующие профессиональную сферу	Контрольные вопросы,

		деятельности	ВКР
ОК-5	способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	знать: базовую специальную терминологию ; уметь: логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь.;	ВКР
ОК-6	способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	владеть: навыками общения в стандартных профессиональных ситуациях	ВКР
ОК-7	способность к самоорганизации и самообразованию	владеть: навыками самоорганизации при выполнении выпускной квалификационной работы	ВКР
ОК-8	способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	знать: роль пищевой продукции в обеспечении здоровья населения страны.	ВКР
ОК-9	способность использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	знать технические регламенты по безопасности в сфере профессиональной деятельности	ВКР
ОПК-1	осознание социальной значимости своей будущей профессии, стремлением к саморазвитию и повышению квалификации	знать: о роли экспертизы в обеспечении качества и безопасности товаров для общества	ВКР
ОПК-2	способность находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях	уметь: анализировать стандартные и нестандартные ситуации, связанные с качеством товаров, и принимать по ним решения	ВКР
ОПК-3	умение использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности	знать: российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность потребительских товаров; уметь: ориентироваться в нормативных и правовых документах, регулирующих профессиональную деятельность; владеть: навыками работы с нормативной документацией в товароведной деятельности.	Контрольные вопросы, ВКР
ОПК-4	способность использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач	уметь: использовать гуманитарные, социальные и экономические знания для анализа значимых проблем и процессов при решении	ВКР

		профессиональных задач.	
ОПК-5	способность применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров	владеть: методами и средствами естественнонаучных дисциплин для оценки потребительских свойств товаров.	ВКР
ПК-1	умение анализировать коммерческие предложения и выбирать поставщиков потребительских товаров с учетом требований к качеству и безопасности, экологии, тенденций спроса, моды, новых технологий производства	уметь сравнивать продукцию различных поставщиков потребительских товаров с учетом требований к качеству и безопасности продукции	ВКР
ПК-2	способность организовывать закупку и поставку товаров, осуществлять связи с поставщиками и покупателями, контролировать выполнение договорных обязательств, повышать эффективность торгово-закупочной деятельности	уметь формулировать предложения для повышения эффективности торгово-закупочной деятельности	ВКР
ПК-3	умение анализировать рекламации и претензии к качеству товаров, готовить заключения по результатам их рассмотрения	знать: требования нормативных документов к маркировке, упаковке, показателям качества, условиям и срокам хранения, годности и реализации, правила рассмотрения рекламаций; уметь: анализировать претензии к качеству товаров и услуг, готовить заключения по результатам их рассмотрения.	ВКР
ПК-4	системное представление об основных организационных и управленческих функциях, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров	владеть: системным представлением об основных функциях, связанных с транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров	ВКР
ПК-5	способность применять принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом их потребительских свойств	уметь: использовать принципы маркетинга для формирования ассортимента и/или определения конкурентоспособности товаров с учетом их потребительских свойств	ВКР
ПК-6	навыки управления основными характеристиками товаров (количественными, качественными, ассортиментными и стоимостными) на всех этапах	знать: факторы, формирующие, обеспечивающие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла товаров;	ВКР

	жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов	- виды, причины возникновения товарных потерь и порядок их списания; уметь: выявлять причины дефектов продукции и товарных потерь	
ПК-7	умение анализировать спрос и разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта товаров и оптимизации торгового ассортимента	уметь: разрабатывать предложения по оптимизации торгового ассортимента	ВКР
ПК-8	знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	знать: номенклатуру потребительских свойств и показатели качества и безопасности однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров; - факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров; уметь: определять показатели ассортимента и/или качества товаров; владеть: навыками определения показателей ассортимента и/или качества товаров и способами сохранения качества товаров.	Контрольные вопросы, ВКР
ПК-9	знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	знать: основные методы оценки качества и идентификации товаров, способы обнаружения и защиты товаров от фальсификации; владеть: навыками оценки качества товаров физическими, химическими, физико-химическими и биологическими методами анализа; - навыками идентификации и выявления фальсификации товаров; - основными методами и приемами проведения оценки качества потребительских товаров.	Контрольные вопросы, ВКР
ПК-10	способность выявлять ценообразующие характеристики товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости	уметь: рассчитывать конкурентоспособность товаров с учетом потребительских свойств товаров	ВКР
ПК-11	умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации	знать: нормативные документы, устанавливающие требования к товарной	Контрольные вопросы,

		информации; уметь: оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации; владеть: навыками оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации.	ВКР
ПК-12	системное представление о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности	владеть системным представлением о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия	Контрольные вопросы, ВКР
ПК-13	умение проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	знать: нормативную и техническую документацию по качеству товаров; уметь: осуществлять поиск нормативных документов, регламентирующих требования к качеству товаров; владеть: навыками установления соответствия качества товаров техническим регламентам, стандартам и другим документам	Контрольные вопросы, ВКР
ПК-14	способность осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь	знать: требования к упаковке, маркировке товаров, условиям и срокам их хранения и транспортирования; уметь: оценивать соблюдение требований к упаковке и маркировке товаров; владеть: навыками контроля за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров.	Контрольные вопросы, ВКР
ПК-15	умение работать с товаросопроводительными документами, контролировать выполнение условий и сроков поставки товаров, оформлять документацию по учету торговых операций, использовать современные информационные технологии в торговой деятельности, проводить инвентаризацию товарно-материальных ценностей	уметь работать с товаросопроводительными документами, использовать компьютерные технологии в подготовке ВКР	ВКР
ПК-16	знание функциональных	знать: основные задачи и	Контроль

	возможностей торгового-технологического оборудования, способность его эксплуатировать и организовывать метрологический контроль	принципы метрологического контроля	ые вопросы
--	---	------------------------------------	------------

1.3 Формы проведения государственной итоговой аттестации

ГИА проводится в форме:

- государственного экзамена;
- защиты ВКР.

1.4 Объем государственной итоговой аттестации в ЗЕ

Объем ГИА по учебному плану составляет 9 з.е., продолжительность, согласно календарному учебному графику, составляет 6 недель (324 акад. часа). В соответствии с учебным графиком, ГИА включает в себя подготовку бакалаврской работы и защиту бакалаврской работы в течение 4 недели (6 з.е.) и 2 недели (3 з.е.) предусмотрено на подготовку к Государственному экзамену и сдачу Государственного экзамена.

1.5 Особенности проведения ГИА

ГИА проводится на русском языке, без применения ЭО и ДОТ.

2 Структура и содержание государственной итоговой аттестации

2.1 Государственный экзамен

Государственный экзамен проводится по нескольким дисциплинам и (или) модулям ОП ВО, результаты освоения которых имеют определяющее значение для профессиональной деятельности выпускников.

Для проведения государственного междисциплинарного экзамена формируется комиссия в составе председателя, секретаря, членов ГЭК. Состав комиссии утверждается приказом ректора.

В структуру экзаменационных билетов включены три вопроса из утвержденного перечня вопросов к государственному междисциплинарному экзамену.

Контрольные вопросы охватывают весь перечень знаний, предусмотренных рабочими программами соответствующих дисциплин государственного образовательного стандарта. Вопросы позволяют оценить уровень теоретической и практической подготовки выпускника.

Экзамен является одной из форм итогового контроля знаний студентов. Экзамены содействуют более прочному освоению знаний, при этом студент

значительно повышает продуктивность своего мышления и памяти, мобилизует силу воли на достижение поставленной цели, приучает себя к организованности и самодисциплине.

2.1.1 Государственный экзамен проводится в устной форме.

2.1.2 Содержание государственного (междисциплинарного) экзамена:

Модуль (Дисциплина)	Перечень вопросов и заданий	Перечень компетенций проверяемых заданиями по модулю (дисциплине)
Дисциплина Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология	1. Основные Положения Закона о техническом регулировании.	ОК-4, ОПК-3
	2. Понятие о стандарте. Категории и виды стандартов.	ОК-4, ОПК-3
	3. Метрология. Основные понятия: измерение, испытание, единство измерений, физическая величина, средство измерения, эталон, поверка, калибровка, погрешность.	ОК-4, ОПК-3, ПК-16
	4. Основные задачи и принципы метрологического контроля, их применимость к торгово-технологическому оборудованию.	ОК-4, ОПК-3, ПК-16
	5. Оценка соответствия: понятие, формы, значение.	ОК-4, ОПК-3, ПК-12
Дисциплина Теоретические основы товароведения и экспертизы	1.Товароведение. Предмет, его цели и задачи. Принципы товароведения.	ОПК-3, ПК-13
	2.Химический состав продуктов питания. Их влияние на сохраняемость продуктов.	ПК-8
	3.Показатели ассортимента	ПК-8
	4.Правила отбора проб. Единичные пробы и товарные партии. Выборка товаров. Методы оценки качества товаров.	ПК-13
	5.Градация качества товаров: стандарт, не стандарт, брак, дефекты товаров. Товары пригодные, условно-пригодные, непригодные. Товарные потери: активируемые, нормируемые. Естественная убыль, предреализационные потери.	ПК-8, ПК-13
	6.Сроки годности товаров. Товары скоропортящиеся, кратковременно-хранящиеся, длительно хранящиеся. Условия хранения на примере отдельных групп продовольственных товаров.	ОПК-3, ПК-8, ПК-11, ПК-13
	7.Принципы и правила размещения товаров при хранении.	ПК-8, ПК-11, ПК-13
	8.Факторы, влияющие на сохраняемость товаров.	ПК-8, ПК-11, ПК-13
Дисциплина Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения		

Раздел Товароведение и экспертиза плодовоовощных товаров	1. Основные группы плодов и овощей. Принципы их классификации. Химический состав плодов и овощей. Значение для потребительских свойств и сохраняемости.	ПК-8, ПК-11, ПК-13
	2. Свежие плоды и овощи. Сорты, требования к качеству, условия и сроки хранения плодов и овощей. Дефекты.	ПК-8, ПК-11, ПК-13
	3. Виды потерь плодовоовощной продукции. Процессы, происходящие при хранении плодов и овощей. Пути снижения потерь при хранении плодов и овощей.	ПК-8, ПК-11, ПК-13
	4. Переработанные плоды и овощи. Способы переработки. Ассортимент, экспертиза качества (на примере одной из групп товаров). Пороки и дефекты.	ПК-8, ПК-11, ПК-13
Раздел Товароведение и экспертиза зерно-мучных товаров	1. Крупа. Классификация и ассортимент круп. Факторы, формирующие качество круп. Требования к качеству. Дефекты. Условия и сроки хранения.	ПК-8, ПК-11, ПК-13
	2. Мука. Пищевая ценность. Классификация и ассортимент муки. Факторы, формирующие качество муки. Требования, предъявляемые к качеству муки. Упаковка и хранение.	ПК-8, ПК-11, ПК-13
	3. Хлеб и хлебобулочные изделия. Пищевая ценность. Классификация и ассортимент хлеба. Факторы, формирующие качество хлеба. Требования, предъявляемые к качеству хлеба. Пороки и болезни. Упаковка и хранение.	ПК-8, ПК-11, ПК-13
	4. Макароны изделия. Пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Требования, предъявляемые к качеству макаронных изделий. Упаковка и хранение.	ПК-8, ПК-11, ПК-13
	5. Бараночные и сухарные изделия. Классификация. Особенности производства. Требования, предъявляемые к качеству бараночных изделий. Упаковка и хранение.	ПК-8, ПК-11, ПК-13
Раздел Товароведение и экспертиза кондитерских и вкусовых товаров	1. Сахар. Сахаристые кондитерские изделия. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество. Показатели качества. Дефекты. Хранение.	ПК-8, ПК-11, ПК-13
	2. Мед. Пищевая ценность. Классификация. Показатели качества. Дефекты. Хранение.	ПК-8, ПК-11, ПК-13
	3. Мучные кондитерские изделия. Классификация. Факторы, формирующие качество. Показатели качества. Дефекты. Хранение.	ПК-8, ПК-11, ПК-13
	4. Чай. Кофе. Химический состав. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие потребительские свойства. Требования к качеству. Хранение.	ПК-8, ПК-11, ПК-13
	5. Пиво. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие качество. Требования к качеству. Дефекты. Хранение.	ПК-8, ПК-11, ПК-13
	6. Вина. Классификация вин. Пищевая ценность. Сырье. Особенности производства. Требования к качеству.	ПК-8, ПК-11, ПК-13

	7.Крепкие алкогольные напитки Классификация и ассортимент. Производство. Требования к качеству. Фальсификация. Хранение.	ПК-8, ПК-11, ПК-13
Дисциплина Товароведение и экспертиза продовольственных товаров животного происхождения		
Раздел Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров	1. Морфологический и химический состав мяса. Пищевая ценность мяса. Тендеризация мяса. Факторы, влияющие на качество мяса.	ПК-8, ПК-11, ПК-13
	2. Экспертиза мяса скота и птицы. Категории свежести, упитанности. Ветеринарно-санитарное и товароведное клеймение мяса. Хранение мяса. Процессы, происходящие при хранении.	ПК-8, ПК-11, ПК-13
	3. Мясные консервы. Классификация. Химический состав и пищевая ценность продуктов. Экспертиза качества мясных консервов. Дефекты. Сроки хранения. Маркировка.	ПК-8, ПК-11, ПК-13
	4. Колбасные изделия и мясокопчености. Классификация. Пищевая ценность. Особенности производства Показатели качества. Хранение. Дефекты.	ПК-8, ПК-11, ПК-13
	5. Яйца птиц. Классификация. Пищевая ценность. Продукты переработки яиц: сушеные и мороженые. Требования к качеству. Дефекты. Условия и сроки хранения.	ПК-8, ПК-11, ПК-13
Раздел Товароведение и экспертиза рыбы и рыбных товаров	1. Живая, охлажденная и мороженая рыба. Химический состав и пищевая ценность. Изменения, происходящие при охлаждении и замораживании рыбы. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	ПК-8, ПК-11, ПК-13
	2. Рыба соленая, копченая, сушеная и вяленая. Пищевая ценность и химический состав. Способы производства и дефекты. Показатели качества и сроки хранения.	ПК-8, ПК-11, ПК-13
	3. Рыбные консервы и пресервы. Сырье, требования к качеству. Маркировка, условия и сроки хранения рыбных консервов и пресервов.	ПК-8, ПК-11, ПК-13
	4. Икра и морепродукты. Особенности химического состава и пищевой ценности. Классификация, ассортимент, требования к качеству.	ПК-8, ПК-11, ПК-13
Раздел Товароведение и экспертиза молока и молочных товаров	1. Молоко питьевое и кисломолочные продукты. Пищевая ценность. Классификация, оценка качества. Дефекты. Условия и сроки хранения.	ПК-8, ПК-11, ПК-13
	2. Масло из коровьего молока. Пищевая ценность. Виды. Способы производства. Оценка качества. Хранение. Подготовка масла к реализации.	ПК-8, ПК-11, ПК-13
	3. Сыры. Процессы, происходящие при созревании сыров. Требования к качеству, дефекты.	ПК-8, ПК-11, ПК-13
	4. Мороженое. Консервированные молочные продукты. Виды. Принципы консервирования. Требования к качеству, дефекты.	ПК-8, ПК-11, ПК-13

Раздел Товароведение и экспертиза пищевых жиров	1. Растительные масла и животные топлёные жиры. Требования к качеству. Хранение и процессы, происходящие при хранении.	ПК-8, ПК-11, ПК-13
	2. Классификация маргариновой продукции. Получение саломасов. Маргарин. Кулинарные, кондитерские, хлебопекарные жиры. Требования к качеству. Изменение товарного качества при хранении.	ПК-8, ПК-11, ПК-13
	3. Майонез. Ассортимент. Производство. Оценка качества. Условия и сроки хранения.	ПК-8, ПК-11, ПК-13
Дисциплина Товароведение упаковочных материалов и тары	1. Классификация тары.	ПК-14
	2. Требования, предъявляемые к таре и упаковке (транспортной и потребительской и др.).	ПК-14
	3. Требования к маркировке товаров. Нормативная база.	ПК-14
Дисциплина Идентификация и обнаружение фальсификации потребительских товаров	1. Понятие и виды идентификации.	ПК-9
	2. Идентификационная экспертиза как вид оценочной деятельности	ПК-9
	3. Способы и методы выявления фальсификации товаров	ПК-9, ПК-13
Дисциплина Безопасность товаров и сырья	1. Нормативная база, регламентирующая безопасность продовольственных товаров и сырья. Роль в обеспечении безопасности населения страны.	ПК-9, ПК-13
Дисциплина Товарная экспертиза	1. Виды товарной экспертизы – их сходства и различия.	ПК-12
	2. Порядок и правила проведения товарной экспертизы	ОПК-3, ПК-12
Дисциплина Товароведение однородных групп непродовольственных товаров	1. Классификация товаров бытовой химии.	ПК-8
	2. Классификация бытовых электротоваров.	ПК-8
	3. Формирование эстетических свойств посуды из керамики в процессе декорирования. Способы декорирования.	ПК-8, ОПК-1
	4. Классификация и ассортимент металлической посуды. Требования к качеству, особенности сертификации.	ОПК-3, ПК-8, ПК-11, ПК-13
	5. Формирование качества бытовых изделий из стекла в процессе изготовления.	ПК-8, ПК-13
	6. Характеристика дефектов изделий из пластмасс.	ОПК-3, ПК-8, ПК-11, ПК-13
Дисциплина Товароведение и экспертиза одежных и обувных товаров	1. Стандартная классификация кожаной обуви. Характеристика современного видового ассортимента. Требования к качеству. Дефекты.	ПК-8, ПК-11, ПК-13
	2. Характеристика видового ассортимента натуральных обувных кож различного назначения. Требования к качеству. Дефекты.	ПК-8, ПК-11, ПК-13
	3. Учебная классификация меховых и овчинно-шубных изделий. Современные тенденции развития ассортимента. Требования к качеству. Дефекты.	ПК-8, ПК-11, ПК-13
	4. Классификация и характеристика ассортимента чулочно-носочных изделий. Требования к качеству. Дефекты.	ПК-8, ПК-11, ПК-13

	5. Современное текстильное сырье в ассортименте текстильных материалов.	ПК-8
	6. Классификация галантерейных товаров изделий.	ПК-8
Дисциплина Товароведение и экспертиза строительных и мебельных товаров	1. Стандартная классификация обоев и направления развития ассортимента обоев. Требования к качеству. Дефекты.	ПК-8, ПК-11, ПК-13
	2. Стандартная классификация и характеристика современного ассортимента мебели для сидения и лежания с мягкими элементами. Требования к качеству. Дефекты.	ПК-8, ПК-11, ПК-13
	3. Характеристика требований безопасности к мебели, контролируемых при сертификации и подтверждении соответствия по Техническому регламенту «О безопасности мебельной продукции».	ПК-13
Дисциплина Товароведение и экспертиза изделий культурно-бытовых товаров	1. Автомобили. Классификация. Потребительские свойства. Ассортимент. Требования к качеству. Дефекты.	ПК-8, ПК-11, ПК-13
	2. Товароведная характеристика ассортимента телевизоров высокой точности. Требования к качеству. Дефекты.	ПК-8, ПК-11, ПК-13
	3. Классификация игрушек по педагогическому назначению, современный ассортимент. Требования к качеству. Дефекты.	ПК-8, ПК-11, ПК-13
Дисциплина Товароведение и экспертиза парфюмерно-косметических товаров	1. Тенденции развития ассортимента и совершенствования качества на потребительском рынке парфюмерно-косметических товаров.	ПК-8
	2. Проблема идентификации натуральной косметической продукции на современном потребительском рынке. Требования к качеству. Дефекты.	ПК-8, ПК-11, ПК-13
Дисциплина Товароведение и экспертиза ювелирных товаров	1. Классификация и современный ассортимент ювелирных украшений. Требования к качеству. Дефекты.	ПК-8, ПК-11, ПК-13

ФОС оформляется как приложение к программе государственной итоговой аттестации и хранится на выпускающей кафедре.

2.1.3 Критерии оценивания

Результаты государственного экзамена определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» означают успешное прохождение государственного аттестационного испытания.

Критерии оценивания студента на государственном экзамене

Оценка	Требования
«Отлично»	Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал разнообразных литературных источников, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач
«Хорошо»	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения
«Удовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ
«Неудовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы

2.1.4 Рекомендации для подготовки к государственному экзамену:

2.1.4.1 Рекомендуемая литература

- 1) Ассортимент, товароведение и экспертиза пушно-меховых товаров [Текст] : [учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности "Сервис"] / Л. В. Орленко. - Москва : Форум : Инфра-М, 2011. - 272 с.
- 2) Безопасность и качество рыбо- и морепродуктов [Текст] : научное издание / ред. Г. А. Бремнер ; науч. ред. Ю. Г. Базарнова. - СПб. : Профессия, 2009. - 511 с.
- 3) Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] / Н. Н. Роева. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2011. - 256 с.
- 4) Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Текст] : санитар.-эпидемиол. правила и нормативы : 2.3.2. Продовольств. сырье и пищевые продукты : СанПиН 2.3.2.2650-10 : СанПиН 2.3.2.2722-10 : доп. и изм. 18 к СанПиН 2.3.2.1078-01 : доп. 19 к СанПиН 2.3.2.1078-01. - М. : Федер. центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2010. - 28 с.

- 5) Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Текст] : санитар.-эпидемиол. правила и нормативы : 2.3.2. Продовольств. сырье и пищевые продукты : СанПиН 2.3.2.2354-08 : доп. и изм. 8 к СанПиН 2.3.2.1078-01 : [утв. Гл. гос. санитар. врачом Рос. Федерации 21.04.08 ; введ. в действие с 1 июля 2008 г.]. - Введ. с 01.07.2008 Введ. с 01.07.2008. - М. : Федер. центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2009. - 24 с.
- 6) Идентификационная и товарная экспертиза продуктов растительного происхождения [Текст] : учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 080401 - товароведение и экспертиза товаров. Рекомендовано УМО вузов России по образов. в обл. товаровед. / Л. Г. Елисеева, М.А. Положишникова, А.В. Рыжакова, Т.Н. Иванова ; под ред. Л. Г. Елисеевой. - Москва : ИНФРА-М, 2013. - 523 с.
- 7) Идентификационная и товарная экспертиза продуктов белкового питания и пищевых жиров [Текст] : учебник: учеб. пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 080401 "Товароведение и экспертиза товаров" / [Т. Г. Родина и др.] ; под ред. Т. Г. Родиной. - Москва : Инфра-М, 2010. - 544 с.
- 8) Идентификационная и товарная экспертиза одежно-обувных и ювелирных товаров [Текст] : учебник [по специальности 080401 "Товароведение и экспертиза товаров"] / А. Н. Неверов, Е. Л. Пехташева, Е. Ю. Райкова и др.]. - Москва : ИНФРА-М, 2014. - 470, [1] с.
- 9) Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учеб.-метод. пособие [для студентов спец. 100800.62 «Товароведение», 100700.62 «Торговое дело»] / Сиб. федерал. ун-т ; сост.: Г. Г. Чепелева, О. Ю. Веретнова. - Электрон. текстовые дан. (PDF, 1,3 Мб). - Красноярск : СФУ, 2013. - 185 с.
- 10) Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров [Текст] : учеб. пособие для вузов / М. А. Николаева, М. А. Положишникова. - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2013. - 463 с.
- 11) Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров [Текст] / И. Ш. Дзахмишева. - 2. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2013. - 360 с.
- 12) Информационное обеспечение товароведения и экспертизы товаров [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки "Товароведение" / И. Н. Родионова, А. Е. Ковалева, Е. А. Сергеева. - Старый Оскол : ТНТ, 2014. - 239 с.
- 13) Мясные продукты. Научные основы, технологии, практические рекомендации [Текст] : научное издание / Г. Фейнер. - СПб. : Профессия, 2010. - 719 с.
- 14) Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия [Текст] : учебник : [учебное пособие для вузов по направлению 38.03.06 (100700) "Торговое дело"] / Б. П. Боларев. - Москва : ИНФРА-М, 2016. - 304 с.

- 15) Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия [Текст] : практикум : [учеб. пособие по специальностям 080301 "Коммерция", 080111 "Маркетинг"] / М. А. Николаева, Л. В. Карташова, Т. П. Лебедева. - Москва : Форум : ИНФРА-М, 2014. - 63 с.
- 16) Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия [Текст] : учебник для студентов вузов (для подготовки бакалавров и специалистов) / И. М. Лифиц. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2009. - 315 с.
- 17) Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия [Текст] : учебное пособие для вузов по направлению 38.03.06 (100700) "Торговое дело" / Б. П. Боларев. - Москва : ИНФРА-М, 2015. - 218 с.
- 18) Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс] : учебное пособие для вузов по направлению "Товароведение" (квалификация (степень) "бакалавр") / Л. Н. Зонова, Л. В. Михайлова, Е. Н. Власова. - Москва : Дашков и К, 2015. - 192 с.
- 19) Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров. В 2 ч. Ч. 1: Модуль I. Теоретические основы товароведения [Текст] : учеб. для вузов / М. А. Николаева. - Москва : Норма, 2014. - 368 с.
- 20) Теоретические основы товароведения и экспертизы [Текст] : учебник [для студентов вузов] / Ф. А. Петрище. - 5-е изд., испр. и доп. - Москва : Дашков и К, 2012. - 507 с.
- 21) Товароведение и экспертиза вкусовых товаров [Текст] : учебное пособие : [по направлению подготовки 100800.62 "Товароведение"] / Т. Н. Иванова [и др.]. - Москва : ИНФРА-М, 2015. - 240 с.
- 22) Товароведение и экспертиза дополнительных видов сырья животного происхождения [Текст] : учебное пособие : [по специальности 080401 "Товароведение и экспертиза товаров (в сфере производства и обращения непродовольственных товаров и сырья)"] : соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту 3-го поколения / М. В. Горбачева, А. В. Щербакова. - Москва : ИНФРА-М, 2014. - 140 с.
- 23) Товароведение и экспертиза плодов и овощей [Электронный ресурс] : учебное пособие / С. В. Колобов, О. В. Памбухчианц. - Москва : Дашков и К°, 2012. - 397 с.
- 24) Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов [Электронный ресурс] : учебное пособие / Березина В.В. - Москва : Дашков и К, 2015. - с.
- 25) Товароведение и экспертиза культтоваров: товары для спорта и активного отдыха [Текст] / А. А. Ходыкин. - 4. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2012. - 352 с.
- 26) Товароведение и экспертиза мебельных товаров [Текст] : учебное пособие для студентов по специальности "Товароведение и экспертиза товаров" / Е. А. Демакова. - Москва : КноРус, 2011. - 295 с.
- 27) Товароведение и экспертиза одежно-обувных и пушно-меховых товаров [Текст] : учебное пособие : [для бакалавров по направлению подготовки "Товароведение" и для студентов специалитета и магистратуры] / Т. П. Славнова ; под ред. С. А. Вилковой. - Москва : Дашков и К, 2013. - 165 с.

- 28) Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок [Текст] : учебник / Т. Н. Иванова, В. М. Позняковский, В. Ф. Добровольский. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : Инфра-М, 2014. - 264 с.
- 29) Товароведение и экспертиза товаров культурно-бытового назначения [Текст] : учебник для высших учебных заведений по специальности "Товароведение и экспертиза товаров" / А. М. Чечик. - 3-е изд. - Москва : Дашков и К, 2012. - 536 с.
- 30) Товароведение и экспертиза хозяйственных товаров [Текст] : учебно-практическое пособие / С. А. Вилкова, Л. В. Михайлова, Е. Н. Власова ; под общ. ред. С. А. Вилковой. - Москва : Дашков и К°, 2012. - 497 с.
- 31) Товароведение и экспертиза швейных, трикотажных и текстильных товаров [Текст] / И. Ш. Дзахмишева. - 3. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2012. - 346 с.
- 32) Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Текст] : лабораторный практикум. Для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки "Товароведение", квалификация "бакалавр". Рекомендовано УМО вузов России по образованию в обл. товароведения и экспертизы товаров / В. И. Криштафович [и др.] ; ред. В. И. Криштафович ; Издательско-торговая корпорация "Дашков и К". - 3-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2013. - 588 с.
- 33) Товароведение и экспертиза промышленных товаров [Текст] : учебник по специальности "Товароведение и экспертиза товаров" / Т. И. Чалых, Е. Л. Пехташева, А. В. Неверов ; под ред. А. В. Неверов. - Москва : Международный центр финансово-экономического развития (МЦФЭР), 2006. - 847 с.
- 34) Товароведение и экспертиза транспортных средств [Электронный ресурс] : учеб.-метод. пособие для практич. занятий [для студентов напр. подг. 10080.62.04 «Товарный менеджмент», 100800.62.02 «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения непродовольственных товаров и сырья»] / Сиб. федерал. ун-т ; сост.: А. В. Семенов, Н. В. Могилевская. - Электрон. текстовые дан. (PDF, 631 Кб). - Красноярск : СФУ, 2013. - 34 с.
- 35) Товароведение парфюмерно-косметических товаров [Электронный ресурс] : учеб.-метод. пособие [для студентов спец. 080115 и 036401 «Таможенное дело»] / Сиб. федерал. ун-т ; сост. В. Н. Паршикова. - Электрон. текстовые дан. (PDF, 1,1 Мб). - Красноярск : СФУ, 2013. - 159 с.
- 36) Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения [Текст] : учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 080401 "Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)" / Г. В. Чебакова, И. А. Данилова. - Москва : Инфра-М, 2014. - 303, [1] с.
- 37) Товароведение, экспертиза и стандартизация [Текст] / А. А. Ляшко. - 2. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2013. - 660 с.

- 38) Товароведение, экспертиза и стандартизация [Текст] : учеб. пособие / О.Н. Борисова ; Краснояр. гос. техн. ун-т. - Красноярск : ИПЦ КГТУ, 2004. - 96 с.
- 39) Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность [Текст] : учебник [для вузов по направлениям 38.03.07 "Товароведение", 19.03.02 "Продукты питания из растительного сырья" (квалификация (степень) "бакалавр")] / Т. В. Рензьева [и др.] ; ред. В. М. Позняковский. - Москва : ИНФРА-М, 2017. - 274 с.

2.1.4.2 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. <http://www.gost.ru> – официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (РОССТАНДАРТ);
2. <http://vniimp.ru> – сайт ВНИИМП им. В.М. Горбатова (фундаментальные и приоритетно-прикладные научные исследования в рамках целевых государственных программ по заказу Министерства образования и науки, Министерства сельского хозяйства, Федерального Агентства по техническому регулированию и Росрезерва РФ);
3. <http://www.codexalimentarius.net>. – на сайте представлены международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус».
4. <http://www.fao.org> – сайт ФАО о проблеме безопасности пищевых продуктов.
5. <http://base.garant.ru/> – на сайте представлена информация о действующих технических регламентах РФ и ТС (информационно-правовое обеспечение);
6. www.consultant.ru – справочно-правовая система Консультант-Плюс (Законодательство РФ: кодексы, законы, указы, постановления Правительства РФ, нормативные акты);
7. www.stq.ru – официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журналы «Стандарты и качество», «Методы менеджмента качества», «Контроль качества продукции»;
8. www.foodprom.ru – официальный сайт издательства «Пищевая промышленность»: журналы «Пищевая промышленность», «Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья», «Пиво и напитки», «Виноделие и виноградарство», «Кондитерское производство», «Хлебопечение России»;
9. www.spros.ru – официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос»;
10. www.rosпотребнадзор.ru – официальный сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека;
11. www.ozpp.ru – официальный сайт Общества защиты прав потребителей
12. www.interstandart.ru – официальный сайт ФБУ «Консультационно-внедренческая фирма в области международной стандартизации и

- сертификации – «Фирма «ИНТЕРСТАНДАРТ» федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (РОССТАНДАРТ).
13. www.znaytovar.ru – торговля, бизнес, товароведение, экспертиза;
 14. <http://logist.ru/articles> – статьи по логистике и управлению цепями поставок;
 15. www.marketing.spb.ru – Энциклопедия маркетинга. Теория и практика. Маркетинговые исследования. Менеджмент;
 16. www.md-marketing.ru – MD-Marketing.ru: информационный портал о маркетинге;
 17. www.retail.ru – сайт для ритейлеров и поставщиков
 18. www.retailclub.ru – Розница и розничные технологии, управление магазином (обучение и консалтинг в розничной торговле)

2.1.4.3 Дополнительные рекомендации

При подготовке к государственному экзамену могут использоваться:

- электронные каталоги библиотек г. Красноярск
 1. Электронный каталог Научной библиотеки Сибирского федерального университета;
 2. Электронный каталог Государственной универсальной научной библиотеки Красноярского края;
- российские электронные научные журналы и базы данных online:
 1. Научная электронная библиотека (eLIBRARY.RU): <http://elibrary.ru> [до 2023];
 2. Университетская информационная система РОССИЯ (УИС РОССИЯ): <http://uisrussia.msu>;
 3. Электронная библиотека диссертаций (ЭБД) РГБ: <http://dvs.rsl.ru> (доступ к полному тексту), <http://diss.rsl.ru> (доступ к каталогу);
 4. Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М": <http://www.znaniium.com>;
 5. Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт»: <http://rucont.ru>;
 6. Электронно-библиотечная система «Лань»: <http://e.lanbook>.

При подготовке к экзамену и на экзамене возможно использование определяющих нормативных документов (Технических регламентов, ГОСТов, СанПиН, Номенклатуры ВЭД) для иллюстрации ответа.

2.2 Выпускная квалификационная работа

ВКР представляет собой выполненную обучающимся (несколькими обучающимися совместно) работу, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. ВКР может быть выполнена на иностранном языке, если это предусмотрено ОП ВО.

2.2.1 Требования к выпускной квалификационной работе

2.2.1.1 Выпускная квалификационная работа выполняется в виде бакалаврской работы.

2.2.1.2 Перечень тем

Темы из примерного перечня могут дополняться, изменяться в соответствии с поставленными задачами. Темы, соответствующие требованиям ФГОС ВО, видам деятельности, предусмотренным учебным планом, реализуемым компетенциям могут быть предложены студентом (студентами) самостоятельно или предприятием / организацией, по чьей заявке выполняется бакалаврская работа.

Тематика выпускных квалификационных работ должна быть направлена на решение профессиональных задач. Например:

1. «Товароведная оценка качества (по группам или видам товаров);
2. Идентификационная характеристика и оценка качества (по группам или видам товаров);
3. Анализ состояния и перспективы развития товарных рынков;
4. Товароведная оценка качества и конкурентоспособности (по группам или видам товаров);
5. Фальсификация отдельных однородных групп/ видов товаров;
6. Идентификация однородных групп/видов товаров;
7. Выявление фальсификации документов, подтверждающих качество и безопасность продукции;
8. Анализ ассортимента, качества и конкурентоспособности (на примере различных групп продовольственных товаров);
9. Оценка качества и конкурентоспособности (на примере однородных групп и видов продукции);
10. Идентификация, выявление фальсификации и оценка качества;
11. и др.

Конкретизация темы проводится в соответствии с актуальной ситуацией на рынке потребительских товаров, возникающей с требованиями развития отрасли, современными изменениями конъюнктуры рынка, изменениями законодательства и нормативных актов в сфере технического регулирования, обеспечения качества и безопасности товаров, и др. факторами.

2.2.1.3 Порядок выполнения выпускной квалификационной работы.

Условия и сроки выполнения ВКР устанавливаются СФУ на основании Положения, соответствующих стандартов и учебного плана (индивидуального учебного плана).

Выпускная квалификационная работа выполняется в период прохождения практики и выполнения исследовательской работы.

Выпускная квалификационная работа представляет собой самостоятельное законченное исследование на заданную тему, написанное лично бакалавром под руководством руководителя, свидетельствующее об умении выпускника работать с литературой, обобщать и анализировать фактический материал, используя теоретические знания и практические навыки, полученные при освоении профессиональной образовательной программы в рамках избранного направления: в области торгово-закупочной; организационно-управленческой в области товарного менеджмента; оценочно-аналитической и торгово-технологической деятельности, а также проведении научных исследований, связанных с решением проблем товароведной оценки качества товаров.

При выполнении выпускной квалификационной работы, обучающиеся должны показать свою способность и умение, опираясь на полученные углубленные знания, умения и сформированные общекультурные и профессиональные компетенции, самостоятельно решать на современном уровне задачи своей профессиональной деятельности, профессионально излагать специальную информацию, научно аргументировать и защищать свою точку зрения.

В работе бакалавр должен показать освоение компетенций стандарта, умение использовать различные методы сбора и обработки информации, в том числе с использованием компьютерной техники.

Структура выпускной квалификационной работы предполагает три основных раздела: теоретическая часть, методическая и исследовательская (аналитическая) часть.

Перечень тем ВКР по программам специалистов и бакалавров, утвержденный директором института на основании решения кафедры, предлагается обучающимся не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

Обучающимся по их письменному заявлению на имя директора института предоставляется право выбора темы ВКР, в том числе предложение своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности её разработки для практического применения в соответствующей области профессиональной деятельности или на конкретном объекте профессиональной деятельности. В этом случае заявление обучающимся (несколькими обучающимися, выполняющими ВКР совместно) подается не позднее, чем за пять с половиной месяцев до начала ГИА. Решение об утверждении (отказе в утверждении) предложенной обучающимся/несколькими обучающимися темы доводится до их сведения не позднее чем через одну неделю после подачи заявления.

Для подготовки ВКР каждому обучающемуся приказом ректора назначается тема ВКР, руководитель и при необходимости, консультант.

Тексты ВКР подлежат размещению в электронно-библиотечной системе университета, проверке на объем заимствований. Порядок размещения, проверки на объем заимствования, в том числе содержательного, выявления

неправомерных заимствований, устанавливается отдельными локальными актами университета.

После завершения подготовки обучающимся выпускной квалификационной работы руководитель ВКР представляет (не позднее чем через 10 календарных дней после представления работы обучающимся) заведующему выпускающей кафедрой письменный отзыв о работе обучающегося в период подготовки ВКР. В случае выполнения ВКР несколькими обучающимися руководитель ВКР представляет отзыв об их совместной работе в период подготовки ВКР.

Заведующий кафедрой обеспечивает ознакомление обучающегося с отзывом не позднее, чем за пять календарных дней до защиты ВКР.

ВКР должны быть сданы выпускником научному руководителю для получения отзыва, как правило, не позднее, чем за 17 календарных дней до начала защиты. На подготовку отзыва отводится пять календарных дней.

Нарушение сроков представления обучающимся ВКР научному руководителю может служить основанием для отрицательного отзыва научного руководителя по формальному признаку.

Обучающимся не позднее, чем за два календарных дня до защиты ВКР секретарю ГЭК представляются:

- выпускная квалификационная работа;
- отзыв научного руководителя.

Обучающиеся, имеющие отрицательный отзыв научного руководителя, допускаются до защиты ВКР в установленном Положением порядке или отчисляются из университета по личному заявлению.

Защита ВКР проводится на открытом заседании с участием не менее двух третей состава комиссии, при этом часть членов ГЭК может участвовать в защите дистанционно. В процессе защиты ВКР члены ГЭК должны быть ознакомлены с отзывом руководителя ВКР.

В процессе защиты ВКР предусмотрено время на выступление обучающегося, вопросы, ответы на вопросы.

По завершении процедуры защиты всех ВКР, намеченных на данное заседание, на закрытом заседании ГЭК обсуждаются результаты защиты каждого обучающегося, и выставляется каждому согласованная итоговая оценка. При определении оценки принимается во внимание уровень теоретической и практической подготовки обучающегося, качество работы, самостоятельность полученных результатов, оформление работы, ход ее защиты. Каждый член комиссии дает свою оценку, и после обсуждения выносится окончательное решение об оценке работы. При равном числе голосов голос председательствующего является решающим. На этом же заседании ГЭК принимается решение о присвоении квалификации и выдаче документа об образовании и о квалификации (диплом бакалавра с отличием), о рекомендации лучших работ к публикации, рекомендации к представлению на конкурс и т.п., о чем делается запись в протоколе заседания ГЭК.

Итоговая оценка заносится в протокол ГЭК по защите выпускной квалификационной работы и зачетную книжку обучающегося, и сообщается выпускнику в день защиты ВКР.

2.2.1.4 Критерии выставления оценок (соответствия уровня подготовки выпускника требованиям стандарта) на основе выполнения и защиты ВКР.

Оценки выставляются студентам по 4-балльной системе:

- «отлично»;
- «хорошо»;
- «удовлетворительно»;
- «неудовлетворительно».

Примерные критерии оценки выпускной квалификационной работы

Оцениваемый параметр	Сформированные компетенции	Критерии оценки			
		отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
Научный, теоретический уровень и актуальность тематики	ОК-1-9, ОПК-1-5, ПК-1-15	Тема актуальна, разработана в полном соответствии с полученным заданием. Содержание работы включает наиболее сложные вопросы, предусмотренные программой высшего образования и имеющие основополагающее значение и тесную связь со специальностью студента-выпускника. Принятые решения и полученные выводы глубоко продуманы, обоснованы и целесообразны.	Тема актуальна, разработана в полном соответствии с полученным заданием. Содержание работы включает наиболее сложные вопросы, предусмотренные программой высшего образования и имеющие основополагающее значение и тесную связь со специальностью студента-выпускника. Не все рассматриваемые в выпускной квалификационной работе вопросы исследованы достаточно глубоко.	Научное содержание и тематика работы в основном отвечают требованиям программы высшего образования в рамках конкретной специальности, однако рассматриваемые вопросы исследованы не достаточно глубоко.	Научное содержание и тематика работы не соответствуют заданию на выпускную квалификационную работу и не отвечают требованиям программы высшего образования.
Личный вклад слушателя в разработку темы	ОК-1, ОК-5, ОК-7, ОПК-1, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1-15	Работа выполнена самостоятельно, с элементами творчества, продуманным использованием полученных теоретических знаний и практических навыков,	Работа выполнена достаточно самостоятельно, с элементами творчества, однако не все выводы, сделанные по результатам исследования, глубоко обоснованы. Отдельные предложения и	Работа выполнена недостаточно самостоятельно. Слушатель испытывал трудности при определении предмета и объекта исследования, а также при формулировании концепции	Работа выполнена не в полном соответствии с заданием, не носит самостоятельного характера, а представляет собой компиляцию литературных источников. Выводы не отражают

		<p>рекомендованных литературных источников. Полученные результаты в ходе исследования завершаются обоснованными конкретными выводами, предложениями и рекомендациями.</p>	<p>рекомендации не представляют практического интереса.</p>	<p>исследования. Исследования проведены недостаточно глубоко, тема раскрыта не полностью, выводы и предложения недостаточно обоснованы, неконкретны, носят общий характер и слабо подкреплены лично полученными результатами.</p>	<p>содержания материала, предложения по их реализации не конкретны. Слушатель постоянно нуждается в помощи руководителя.</p>
<p>Качество оформления ВКР</p>	<p>ОК-7, ОПК-1, ОПК-3</p>	<p>Объем работы соответствует установленным требованиям. Материал изложен грамотно, логически последовательно, текст работы и иллюстративный материал оформлены в соответствии с требованиями нормативных документов.</p>	<p>Объем работы соответствует установленным требованиям. Материал изложен грамотно, логически последовательно, текст работы и иллюстративный материал оформлены в соответствии с требованиями нормативных документов, за исключением того, что имеются отдельные, несущественные нарушения требований нормативных</p>	<p>Объем работы не в полной мере соответствует нормам. Материал изложен логически недостаточно последовательно. Текст работы и иллюстративный материал оформлены с нарушениями требований нормативных документов.</p>	<p>Объем работы не соответствует установленным нормам. Материал изложен логически непоследовательно. Структура работы не выдержана. Текст работы и иллюстративный материал оформлены некачественно, с нарушениями требований нормативных документов.</p>

			документов по оформлению.		
Качество защиты ВКР	ОК-1, ОК-5, ОК-7, ОПК-1, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1-15	<p>Доклад содержательный, глубоко аргументированный с продуманным использованием иллюстраций. Материал излагается свободно, грамотно, уверенно, методически последовательно. Слушатель показал твердые знания, полученные в процессе учебы, и умение применять их для решения профессиональных задач, обосновывая при этом принятые решения; дал положительные ответы на все заданные вопросы.</p>	<p>Доклад содержательный, глубоко аргументированный с продуманным использованием иллюстраций. Материал излагается свободно, грамотно, уверенно, методически последовательно. Слушатель показал твердые знания, полученные в процессе учебы, и умение применять их для решения профессиональных задач, обосновывая при этом принятые решения; за исключением того, что студент не на все вопросы дал четкие ответы.</p>	<p>Доклад в основном раскрывает содержание работы, однако недостаточно аргументирован. Во время доклада периодически используется заранее подготовленный текст. В целом слушатель показал, что материал усвоен, хотя не на все заданные вопросы были даны исчерпывающие ответы.</p>	<p>Доклад делается в основном с использованием подготовленного заранее текста и слабо раскрывает содержание работы. Иллюстративный материал используется непродуманно, аргументация недостаточная. На большинство вопросов членов ГАК правильных ответов не дано. Слушатель слабо ориентируется в ранее пройденном материале.</p>

3 Описание материально-технической базы

Материально-техническая база, соответствует действующим противопожарным правилам и нормам, и обеспечивает проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, предусмотренной программой ГИА.

В процессе подготовки к Государственному (междисциплинарному) экзамену могут использоваться:

- учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа с демонстрационным оборудованием, укомплектованные специализированной мебелью и техническими средствами обучения;
- помещения для самостоятельной работы обучающихся, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации (компьютерные классы с выходом в Интернет, библиотека);
- библиотечный фонд ТЭИ СФУ;
- Нормативно-технические документы (Законы, Технические регламенты, Государственные стандарты и др.).

Для выполнения выпускной квалификационной работы могут использоваться:

- лаборатории, оснащенные лабораторным оборудованием, в зависимости от степени его сложности, специально оборудованные кабинеты, укомплектованные специализированной мебелью и техническими средствами обучения;
- учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций;
- помещения для самостоятельной работы обучающихся, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации (компьютерные классы с выходом в Интернет, библиотека);
- измерительные приборы и оборудование, реактивы,
- бытовые помещения, соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности;
- библиотечный фонд ТЭИ СФУ;
- Нормативно-технические документы (Законы, Технические регламенты, Государственные стандарты и др.).

Составители:

доцент кафедры ТЭТ, канд. биол. наук  Г. Р. Рыбакова
подпись расшифровка подписи

доцент кафедры ТЭТ, канд. техн. наук  В. К. Меньшикова
подпись расшифровка подписи

Программа утверждена на заседании кафедры Товароведения и
экспертизы товаров
протокол № 12 от «12» 12 2017 г.