

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

Программа государственной итоговой аттестации

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль) подготовки 19.03.03.31 Экспертиза, контроль качества и безопасности пищевых продуктов

Красноярск 2023

Разработчик Рыбакова Галина Раисовна, доцент кафедры ТЭТ

Программа принята на заседании кафедры товароведения и экспертизы товаров
" 25 " января 2023 года, протокол № 5

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 федерального государственного стандарта 19.03.03 Пищевые продукты животного происхождения

1.2 Основные задачи ГИА направлены на формирование и проверку освоения следующих компетенций:

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

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

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

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

ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности

ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов

ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения

ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения

ПК-1. Способен осуществлять анализ причин снижения качества продукции и разрабатывать предложения по их устранению

ПК-2. Способен осуществлять инспекционный контроль качества продукции

ПК-3. Способен разрабатывать документацию по контролю качества процесса производства продукции, в испытаниях готовых изделий и электронной подготовке документов, удостоверяющих их качество

ПК-4. Способен применять методы управления качеством, безопасностью на разных этапах жизненного цикла продуктов питания животного происхождения

ПК-5. Способен осуществлять оперативное управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

1.3 Формы ГИА:

- государственный экзамен;
- подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы.

1.4 Объем государственной итоговой аттестации:

9 з.е., из них:

- государственный экзамен – 3 з.е.;
- подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы – 6 з.е.

2 Структура и содержание государственной итоговой аттестации

2.1 Государственный экзамен

2.1.1 Государственный экзамен проводится в форме традиционной (подготовка к ответу и устный ответ).

2.1.2 Содержание государственного экзамена:

Модуль (Дисциплина)	Перечень вопросов и заданий	Перечень компетенций проверяемых вопросом / заданием по модулю (дисциплине)
Дисциплина Нормативное регулирование в области качества и безопасности продукции;	1. Основные Положения Закона о техническом регулировании.	УК-1, УК 1.2; ОПК-1, ОПК-1.3
	2. Понятие о стандарте. Категории и виды стандартов.	ПК-3, ПК-3.1
	3. Оценка соответствия: понятие, формы, значение.	ПК-3, ПК-3.1
Дисциплина Разработка нормативных документов на продукцию	1. Виды документов, разрабатываемых на продукцию производителем и государством 2. Порядок разработки нормативных документов на продукцию	УК-2: УК-2.2; ПК-3: ПК 3.1; ПК 3.3; ПК-4: ПК-4.2
Дисциплина Управление качеством пищевых продуктов	3. Система менеджмента качества на пищевых предприятиях 4. Система менеджмента безопасности пищевой продукции	ОПК-4: ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5: ОПК-5.1; ОПК-5.2
Дисциплина Химический состав и принципы оценки потребительских свойств продуктов	1. Химический состав продуктов питания. Их влияние на сохраняемость продуктов.	ПК-1, ПК-1.2
	3. Правила отбора проб. Единичные пробы и товарные партии. Выборка товаров. Методы оценки качества товаров.	ПК-1, ПК-1.2
	4. Градация качества товаров: стандарт, не стандарт, брак, дефекты товаров. Товары пригодные, условно-пригодные,	ПК-1, ПК-1.2

	непригодные. Товарные потери: актируемые, нормируемые. Естественная убыль, предреализационные потери.	
Дисциплина Входной контроль сырья растительного происхождения		
Раздел Входной контроль плодовоовощного сырья	1. Основные группы плодов и овощей. Принципы их классификации. Химический состав плодов и овощей. Значение для потребительских свойств и сохраняемости.	ПК-1: ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3
	2. Свежие плоды и овощи. Сорта, требования к качеству, условия и сроки хранения плодов и овощей. Дефекты.	ПК-1: ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3; ПК-2: ПК-2.1; ПК-2.3; ПК-4.3; ПК-5.3
	3. Виды потерь плодовоовощной продукции. Процессы, происходящие при хранении плодов и овощей. Пути снижения потерь при хранении плодов и овощей.	ПК-1: ПК-1.2, ПК-1.3; ПК-2: ПК-2.1; ПК-2.3; ПК-4.3; ПК-5.3
	4. Переработанные плоды и овощи. Способы переработки. Ассортимент, экспертиза качества (на примере одной из групп товаров). Пороки и дефекты.	ПК-1: ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3; ПК-2: ПК-2.1; ПК-2.3; ПК-4.3; ПК-5.3
Раздел Входной контроль сырья на зерновой основе	1. Крупа. Классификация и ассортимент круп. Факторы, формирующие качество круп. Требования к качеству. Дефекты. Условия и сроки хранения.	ПК-1: ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3; ПК-2: ПК-2.1; ПК-2.3; ПК-4.3; ПК-5.3
	2. Мука. Пищевая ценность. Классификация и ассортимент муки. Факторы, формирующие качество муки. Требования, предъявляемые к качеству муки. Упаковка и хранение.	ПК-1: ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3; ПК-2: ПК-2.1; ПК-2.3; ПК-4.3; ПК-5.3
	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-1: ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3; ПК-2: ПК-2.1; ПК-2.3; ПК-4.3; ПК-5.3
	4. Макароны изделия. Пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Требования, предъявляемые к качеству макаронных изделий. Упаковка и хранение.	ПК-1: ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3; ПК-2: ПК-2.1; ПК-2.3; ПК-4.3; ПК-5.3
	5. Бараночные и сухарные изделия. Классификация. Особенности производства. Требования, предъявляемые к качеству бараночных изделий. Упаковка и хранение.	ПК-1: ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3; ПК-2: ПК-2.1; ПК-2.3; ПК-4.3; ПК-5.3
Раздел Входной контроль вкусо-ароматического и структурообразующего сырья	1. Сахар. Подслащивающие виды сырья. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие их качество. Показатели качества. Дефекты. Хранение.	ПК-1: ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3; ПК-2: ПК-2.1; ПК-2.3; ПК-4.3; ПК-5.3
	2. Мед. Пищевая ценность. Классификация. Показатели качества. Дефекты. Хранение.	ПК-1: ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3; ПК-2: ПК-2.1; ПК-2.3; ПК-4.3; ПК-5.3

	3. Крахмалы. Классификация. Факторы, формирующие качество. Показатели качества. Дефекты. Хранение.	ПК-1: ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3; ПК-2: ПК-2.1; ПК-2.3; ПК-4.3; ПК-5.3
	4. Структурообразующие виды сырья. Химический состав. Классификация и ассортимент. Факторы, формирующие потребительские свойства. Требования к качеству. Хранение.	ПК-1: ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3; ПК-2: ПК-2.1; ПК-2.3; ПК-4.3; ПК-5.3
	6. Алкогольные напитки как вкусоароматическое сырье.. Классификация. Особенности состава. Сырье. Особенности производства. Требования к качеству.	ПК-1: ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3; ПК-2: ПК-2.1; ПК-2.3; ПК-4.3; ПК-5.3
	7. Чайные и кофейные напитки как Классификация и ассортимент. Производство. Требования к качеству. Фальсификация. Хранение.	ПК-1: ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3; ПК-2: ПК-2.1; ПК-2.3; ПК-4.3; ПК-5.3
Дисциплина Формирование и контроль качества продукции животного происхождения в технологическом процессе		
Раздел Формирование и контроль качества мясной продукции в технологическом процессе	1. Морфологический и химический состав мяса. Пищевая ценность мяса. Тендеризация мяса. Факторы, влияющие на качество мяса.	ПК-1; ПК-2: ПК-2.1; ПК-2.3;
	2. Экспертиза мяса скота и птицы. Категории свежести, упитанности. Ветеринарно-санитарное и товароведное клеймение мяса. Хранение мяса. Процессы, происходящие при хранении.	ПК-1; ПК-2: ПК-2.1; ПК-2.3; ПК-4: ПК-4.3; ПК-5: ПК-5.3
	3. Мясные консервы. Классификация. Химический состав и пищевая ценность продуктов. Экспертиза качества мясных консервов. Дефекты. Сроки хранения. Маркировка.	ПК-1; ПК-2: ПК-2.1; ПК-2.3; ПК-4: ПК-4.3; ПК-5: ПК-5.3
	4. Колбасные изделия и мясокопчености. Классификация. Пищевая ценность. Особенности производства Показатели качества. Хранение. Дефекты.	ПК-1; ПК-2: ПК-2.1; ПК-2.3; ПК-4: ПК-4.3; ПК-5: ПК-5.3
	5. Яйца птиц. Классификация. Пищевая ценность. Продукты переработки яиц: сушеные и мороженые. Требования к качеству. Дефекты. Условия и сроки хранения.	ПК-1; ПК-2: ПК-2.1; ПК-2.3; ПК-4: ПК-4.3; ПК-5: ПК-5.3
Раздел Формирование и контроль качества рыбной продукции в технологическом процессе	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-1; ПК-2: ПК-2.1; ПК-2.3; ПК-4: ПК-4.3; ПК-5: ПК-5.3
	2. Рыба соленая, копченая, сушеная и вяленая. Пищевая ценность и химический состав. Способы производства и дефекты. Показатели качества и сроки хранения.	ПК-1; ПК-2: ПК-2.1; ПК-2.3; ПК-4: ПК-4.3; ПК-5: ПК-5.3
	3. Рыбные консервы и пресервы. Сырье,	ПК-1; ПК-2: ПК-

	требования к качеству. Маркировка, условия и сроки хранения рыбных консервов и пресервов.	2.1; ПК-2.3; ПК-4: ПК-4.3; ПК-5: ПК-5.3
	4. Икра и морепродукты. Особенности химического состава и пищевой ценности. Классификация, ассортимент, требования к качеству.	ПК-1; ПК-2: ПК-2.1; ПК-2.3; ПК-4: ПК-4.3; ПК-5: ПК-5.3
Раздел Формирование и контроль качества молочной продукции в технологическом процессе	1. Молоко питьевое и кисломолочные продукты. Пищевая ценность. Классификация, оценка качества. Дефекты. Условия и сроки хранения.	ПК-1; ПК-2: ПК-2.1; ПК-2.3; ПК-4: ПК-4.3; ПК-5: ПК-5.3
	2. Масло из коровьего молока. Пищевая ценность. Виды. Способы производства. Оценка качества. Хранение. Подготовка масла к реализации.	ПК-1; ПК-2: ПК-2.1; ПК-2.3; ПК-4: ПК-4.3; ПК-5: ПК-5.3
	3. Сыры. Процессы, происходящие при созревании сыров. Требования к качеству, дефекты.	ПК-1; ПК-2: ПК-2.1; ПК-2.3; ПК-4: ПК-4.3; ПК-5: ПК-5.3
	4. Мороженое. Консервированные молочные продукты. Виды. Принципы консервирования. Требования к качеству, дефекты.	ПК-1; ПК-2: ПК-2.1; ПК-2.3; ПК-4: ПК-4.3; ПК-5: ПК-5.3
Раздел Формирование и контроль качества жировой продукции в технологическом процессе	1. Растительные масла и животные топленые жиры. Требования к качеству. Хранение и процессы, происходящие при хранении.	ПК-1; ПК-2: ПК-2.1; ПК-2.3; ПК-4: ПК-4.3; ПК-5: ПК-5.3
	2. Классификация маргариновой продукции. Сырье, производство. Требования к качеству. Изменение товарного качества при хранении.	ПК-1; ПК-2: ПК-2.1; ПК-2.3; ПК-4: ПК-4.3; ПК-5: ПК-5.3
	3. Майонез и майонезные соусы. Ассортимент. Производство. Оценка качества. Условия и сроки хранения.	ПК-1; ПК-2: ПК-2.1; ПК-2.3; ПК-4: ПК-4.3; ПК-5: ПК-5.3
Дисциплина Упаковочные средства и вспомогательные материалы для пищевых продуктов	1. Классификация тары.	ПК-1: ПК-1.1
	2. Требования, предъявляемые к таре и упаковке (транспортной и потребительской и др.).	ПК-2: ПК-2.1; ПК-2.3; ПК-5: ПК-5.3
	3. Требования к маркировке товаров. Нормативная база.	ПК-1: ПК-1.2; ПК-1.4; ПК-2: ПК-2.3; ПК-4; ПК-4.3
Дисциплина Идентификация и обнаружение фальсификации сырья и продуктов питания	1. Понятие и виды идентификации. Идентификационная экспертиза как вид оценочной деятельности	ПК-1: ПК-1.1; ПК-1.3
	2. Способы и методы выявления фальсификации товаров	ПК-5: ПК-5.3
Дисциплина Безопасность сырья, материалов и	1. Нормативная база, регламентирующая безопасность продовольственных товаров и сырья. Роль в обеспечении безопасности	УК-2: УК-2.2

продукции пищевых производств	населения страны.	
Дисциплина Экспертиза пищевых продуктов	1. Виды товарной экспертизы – их сходства и различия.	ПК-1: ПК-1.1
	2. Порядок и правила проведения товарной экспертизы	ПК-1: ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-2: ПК-2.3; ПК-5: ПК-5.2
Дисциплина Обеспечение качества при хранении и транспортировании товаров	1.Сроки годности товаров. Товары скоропортящиеся, кратковременно и длительно хранящиеся. Условия хранения на примере отдельных групп продовольственных товаров.	ПК-1: ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.4
	2.Принципы и правила размещения товаров при хранении.	ПК-1: ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.4
	3.Факторы, влияющие на сохраняемость товаров.	ПК-2: ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Дисциплина Материально-технические ресурсы пищевых производств	1. Средства индивидуальной защиты – классификация, характеристика ассортимента. Требования к качеству и безопасности. Процедура подтверждения соответствия..	ПК-1: ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2: ПК-2.1; ПК-2.3; ПК-4: ПК-4.3
	2. Средства индивидуальной. Входной контроль качества на предприятии. Особенности экспертизы. Маркировка.	ПК-2: ПК-2.1; ПК-2.3; ПК-5: ПК-5.3;
Дисциплина Требования к качеству и входному контролю инвентаря и товаров хозяйственного и производственного назначения	1. Инвентарь и товары хозяйственного и производственного назначения. Классификация и характеристика ассортимента.	ПК-1: ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4
	2. Инвентарь и товары хозяйственного и производственного назначения. Требования к качеству и безопасности. Входной контроль качества.	ПК-2: ПК-2.1; ПК-2.3; ПК-4: ПК-4.3; ПК-5: ПК-5.3;
Дисциплина Экспортный потенциал и продвижение продукции на внешние рынки	1. Технические барьеры и условия выхода пищевой продукции на внешние рынки.	ПК-5: ПК-5.1
	2. Меры государственной поддержки продвижения продукции на внешние рынки	ПК-5: ПК-5.1
Дисциплина Товарная политика предприятий пищевой промышленности	1. Свойства и показатели ассортимента. Формирование ассортимента с позиции категорийного менеджмента. Стратегические и тактические методы оценки ассортимента. Оптимизация ассортимента.	ПК-1: ПК-1.1
	2. Сущность конкурентоспособности товара. Критерии конкурентоспособности товаров. Классификация и характеристика методов оценки конкурентоспособности товаров.	ПК-1: ПК-1.1
Дисциплина Объекты интеллектуальной собственности в пищевой	1. Товары, содержащие основные виды интеллектуальной собственности. Понятие и краткая характеристика. 2. Понятие о контрафактной продукции:	УК-1: УК-1.1; УК-1.2

промышленности	классификация и признаки выявления.	
Дисциплина Менеджмент и Устойчивое развитие	1. Стратегии устойчивого развития организации 2. Формирование плана устойчивого развития организации	УК-2: УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4
Дисциплина Технохимический контроль в производстве продуктов питания	1. Значение контроля качества сырья животного происхождения. Виды контроля на предприятиях, перерабатывающих сырье животного происхождения: входной, операционный, приёмочный. 2. Порядок отбора проб от партии сырья и готовой продукции и правила оформления документов. Понятия: партия продукции, выборка, точечная и объединённая проба, средняя проба, навеска.	ПК-1: ПК-1.3; ПК-3: ПК-3.2; ПК-4: ПК-4.1; ПК-4.2
Дисциплина Научные подходы к разработке и исследованию функциональных продуктов питания	1. Системный подход и его применение в разработке научной идеи.	УК-3: УК-1.3; ПК-4: ПК-4.1
Дисциплина Информационные технологии в профессиональной деятельности	Требования информационной безопасности при осуществлении документооборота в профессиональной деятельности	ОПК-1: ОПК-1.1; ОПК-1.2
Дисциплина Процессы и аппараты пищевых производств	1. Механические процессы в пищевых производствах (процессы измельчения пищевых сред, сортирования, калибрования и просеивания пищевого сырья) 2. Гидромеханические процессы в пищевых производствах (неоднородные системы и методы их разделения; мембранные процессы; мокрое обеспыливание и флотация) 3. Тепловые процессы в пищевых производствах (классификация и основные закономерности; замораживание и размораживание; специфические тепловые процессы) 4. Массообменные процессы в пищевых производствах (основные законы массопередачи; сушка; ректификация; экстракция; сорбционные процессы; методы интенсификации и аппаратурное оформление процессов)	ОПК-3: ОПК-3.1; ОПК-3.2

Компетенция УК-4 (УК-4.1, 4.3) оценивается в рамках устного ответа, как корректное применение профессиональной лексики и специальной терминологии при выполнении письменной работы, устном докладе и ответах на вопросы УК-6 реализуется при подготовке к государственному экзамену.

2.1.3 Критерии оценивания

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

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

Оценка	Критерии оценивания
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) Безопасность и качество рыбо- и морепродуктов [Текст] : научное издание / ред. Г. А. Бремнер ; науч. ред. Ю. Г. Базарнова. - СПб. : Профессия, 2019. - 511 с.
- 2) Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] / Н. Н. Роева. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2017. - 256 с.
- 3) 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 образцов. в обл. товаровед. / Л. Г. Елисеева, М.А. Положишникова, А.В. Рыжакова,

- Т.Н. Иванова ; под ред. Л. Г. Елисейевой. - Москва : ИНФРА-М, 2017. - 523 с.
- 4) 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.
 - 5) Идентификационная и товарная экспертиза одежно-обувных 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.
 - 6) 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, 2017. - 185 с.
 - 7) Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров [Текст] : учеб. пособие для вузов / М. А. Николаева, М. А. Положишникова. - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2017. - 463 с.
 - 8) Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров [Текст] / И. Ш. Дзахмишева. - 2. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2017. - 360 с.
 - 9) 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, 2019. - 239 с.
 - 10) Мясные продукты. Научные основы, технологии, практические рекомендации [Текст] : научное издание / Г. Фейнер. - СПб. : Профессия, 2014. - 719 с.
 - 11) 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.
 - 12) 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.
 - 13) 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.
 - 14) Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия [Текст] : учебное пособие / Б. П. Боларев. - Москва : ИНФРА-М, 2021. - 218 с.
 - 15) 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.
- 16) 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.
 - 17) Теоретические основы товароведения и экспертизы [Текст] : учебник [для студентов вузов] / Ф. А. Петрище. - 6-е изд., испр. и доп. - Москва : Дашков и К, 2016. - 507 с.
 - 18) Товароведение и экспертиза вкусовых товаров [Текст] : учебное пособие : [по направлению подготовки 100800.62 "Товароведение"] / Т. Н. Иванова [и др.]. - Москва : ИНФРА-М, 2017. - 240 с.
 - 19) 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.
 - 20) Товароведение и экспертиза плодов и овощей [Электронный ресурс] : учебное пособие / С. В. Колобов, О. В. Памбухчианц. - Москва : Дашков и К°, 2017. - 397 с.
 - 21) Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов [Электронный ресурс] : учебное пособие / Березина В.В. - Москва : Дашков и К, 2015. - с.
 - 22) Товароведение и экспертиза одежно-обувных 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, 2018. - 165 с.
 - 23) 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.
 - 24) 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°, 2017. - 497 с.
 - 25) Товароведение и экспертиза швейных, трикотажных и текстильных товаров [Текст] / И. Ш. Дзахмишева. - 3. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2012. - 346 с.
 - 26) 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", 2018. - 588 с.
 - 27) 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), 2016. - 847 с.

- 28) 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.
- 29) Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения [Текст] : учебное пособие для студентов высших учебных заведений, / Г. В. Чебакова, И. А. Данилова. - Москва : Инфра-М, 2018. - 303, [1] с.
- 30) Товароведение, экспертиза и стандартизация [Текст] / А. А. Ляшко. - 2. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2013. - 660 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»
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

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 «Руконт»: <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 не может быть выполнена на иностранном языке.

2.2.1 Выпускная квалификационная работа выполняется в виде

бакалаврской работы.

2.2.1.1 Примерный перечень тем ВКР

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 (на примере однородных групп и видов продукции);
- 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.

2.2.1.2 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: организационно-управленческой или научно-исследовательской деятельности, связанной с решением проблем контроля качества и безопасности 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.

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

Результаты защиты ВКР определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» означают успешную защиту ВКР.

Оценка	Критерии оценивания
отлично	<p>Тема актуальна, разработана в полном соответствии с полученным заданием. Содержание работы включает вопросы, имеющие тесную связь со профилем студента-выпускника.</p> <p>Принятые решения и полученные выводы глубоко продуманы, обоснованы и целесообразны.</p> <p>Работа выполнена самостоятельно, с продуманным использованием полученных теоретических знаний и практических навыков, рекомендованных литературных источников. Полученные результаты в ходе исследования завершаются обоснованными конкретными выводами, предложениями и рекомендациями.</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>Доклад содержательный, глубоко аргументированный с продуманным использованием иллюстраций. Материал излагается свободно, грамотно, уверенно, методически последовательно. Студент 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>
хорошо	<p>Тема актуальна, разработана в полном соответствии с полученным заданием. Содержание работы включает вопросы, имеющие тесную связь со специальностью студента-выпускника.</p> <p>Не все рассматриваемые в выпускной квалификационной работе вопросы исследованы достаточно глубоко.</p> <p>Работа выполнена достаточно самостоятельно, однако не все выводы, сделанные по результатам исследования, глубоко обоснованы. Отдельные предложения и рекомендации не представляют практического интереса.</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 документов по оформлению. Доклад содержательный, глубоко аргументированный с продуманным использованием иллюстраций. Материал излагается свободно, грамотно, уверенно, методически последовательно. Студент 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>
удовлетворительно	Научное содержание и тематика работы в основном

	<p>отвечают требованиям программы высшего образования в рамках конкретной специальности, однако рассматриваемые вопросы исследованы не достаточно глубоко.</p> <p>Работа выполнена недостаточно самостоятельно. Студент испытывал трудности при определении предмета и объекта исследования, а также при формулировании концепции исследования.</p> <p>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>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>Доклад в основном раскрывает содержание работы, однако недостаточно аргументирован. Во время доклада периодически используется заранее подготовленный текст. В целом Студент показал, что материал усвоен, хотя не на все заданные вопросы были даны исчерпывающие ответы.</p>
неудовлетворительно	<p>Научное содержание и тематика работы не соответствуют заданию на выпускную квалификационную работу и не отвечают требованиям программы высшего образования.</p> <p>Работа выполнена не в полном соответствии с заданием, не носит самостоятельного характера, а представляет собой компиляцию литературных источников. Выводы не отражают содержания материала, предложения по их реализации не конкретны. Студент постоянно нуждается в помощи руководителя.</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> <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. Студент 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 ИТиСУ 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 ИТиСУ СФУ;
- Нормативно-технические документы (Законы, Технические регламенты, Государственные стандарты и др.).