

*Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Северо-Осетинский государственный университет
имени Коста Левановича Хетагурова»*



ПРОГРАММА

«Государственная итоговая аттестация»

Направление 38.03.07 Товароведение

Профиль – «Товарная экспертиза и оценочная деятельность»

Квалификация (степень) выпускника – бакалавр

Владикавказ 2017

Программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по направлению 38.03.07 Товароведение, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 04 декабря 2015 г., N1429 (ред.от 20.04.2016 г.), учебным планом подготовки бакалавра по направлению 38.03.07 Товароведение утвержденным ученым советом ФГБОУ ВО «СОГУ» от 27.04.2017 г., протокол № 11.

Составитель: к.т.н., доцент Тедеева Ф.Л.; к.б.н., доцент Симеонови Д.Д.

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры товароведения и технологий продуктов питания
(протокол № 8 от «19» июня 2017 г.)

Заведующий кафедрой _____  Ибрагимова З.Р.

Одобрена советом факультета химии, биологии и биотехнологии
(протокол № 10 от «30» июня 2017 г.)

Председатель _____  Агаева Ф.А.

ВВЕДЕНИЕ

Государственная итоговая аттестация является базовой частью программы подготовки бакалавра по направлению 38.03.07 Товароведение и входит в блок Б3 соответствующего ФГОС ВО и завершается присвоением квалификации «Бакалавр» по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение. В блок Б3 входит подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена, и защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты выпускной квалификационной работы.

Целью проведения ГИА является установление уровня образованности, полноты знаний и навыков, приобретенных выпускником в рамках образовательной программы направления 38.03.07 Товароведение; уровня интеллектуальных способностей бакалавра; его творческих возможностей для дальнейшего продолжения образования в магистратуре или по специальности.

Задачи государственной итоговой аттестации:

- определение уровня сформированности общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций (в зависимости от выбранного вида профессиональной деятельности) у выпускника в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение;
- определение уровня готовности (способности) выпускника к выполнению профессиональных задач, в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение.

1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ГИА, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Целью государственной итоговой аттестации является выявление соответствия теоретического и практического уровня подготовленности студента требованиям к компетенциям выпускника направления подготовки 38.03.07 Товароведение.

Государственная итоговая аттестация направлена на формирование следующих компетенций:

| Код компетенции | Формулировка | Перечень компонентов |
|-----------------------------------|--|---|
| общекультурные компетенции | | |
| ОК-1 | способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции. | знать: основные философские категории и специфику их понимания в различных исторических типах философии и авторских подходах; уметь: раскрыть смысл выдвигаемых идей, представить рассматриваемые философские проблемы в развитии; владеть: навыками работы с философскими источниками и критической литературой. |
| ОК-2 | способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции. | знать: основные закономерности взаимодействия человека и общества; основные этапы историко-культурного развития человека и человечества; особенности современного экономического развития России и мира; уметь: анализировать мировоззренческие, социальные и личностно значимые философские проблемы; владеть: технологиями приобретения, использования и обновления гуманитарных, социальных и экономических знаний. |
| ОК-3 | способностью использовать основы | знать: основные категории и понятия |

| | | |
|-------------|--|--|
| | экономических знаний в различных сферах деятельности. | экономики; уметь: использовать основные положения и методы экономической науки в профессиональной деятельности; владеть: культурой мышления, способностью к восприятию, анализу, обобщению информации, постановке целей и выбору путей ее достижения. |
| ОК-4 | способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности. | знать: правовые нормы реализации профессиональной деятельности; основные законодательные акты, принципы формирования нормативно-правового обеспечения образования в Российской Федерации; уметь: пользоваться законодательными актами; владеть: правовыми нормами реализации профессиональной деятельности. |
| ОК-5 | способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия. | знает: русский и английский (иностранн ^{ый}) языки для решения задач в профессиональной деятельности. умеет: использовать знания по русскому и иностранному языку при решении задач в профессиональной деятельности. владеет: русским и иностранным языком при решении задач межличностного и межкультурного взаимодействия и профессиональной деятельности. |
| ОК-6 | способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия. | знать: сущность и значение изучаемой дисциплины; объект, предмет, основные функции, методы, категории педагогики и психологии; основные направления развития педагогических парадигм и психологических теорий; современные теории воспитания и обучения; сущность модернизации российской системы образования; роль и значение общения в организации успешных совместных действий; стремится реализовать возможности коммуникативных связей для решения профессиональных задач; уметь: осуществлять теоретическое моделирование психолого-педагогических процессов и явлений; выявлять и анализировать качественные и количественные характеристики психолого-педагогических процессов, определять тенденции их развития; анализировать реальные психолого-педагогические ситуации; диагностировать индивидуально-психологические и личностные особенности людей, стилей их познавательной и профессиональной деятельности; владеть: информационной |

| | | |
|-------------|---|---|
| | | компетентностью (самостоятельно работать с различными информационными источниками), классифицировать, анализировать, синтезировать и оценивать значимость информации; технологиями проектирования и организации образовательной среды; технологией решения психолого-педагогических задач и анализа ситуаций. |
| ОК-7 | способностью к самоорганизации и самообразованию. | знает: основы профессиональной деятельности; умеет: самостоятельно получать знания; владеет: способностью к самостоятельному образованию. |
| ОК-8 | способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности. | знать: культурное, историческое наследие в области физической культуры; традиции в области физической культуры человека; сущность физической культуры в различных сферах жизни; ценностные ориентации в области физической культуры; иметь знания об организме человека как единой саморазвивающейся и саморегулирующейся биологической системе; природных, социально-экономических факторах, воздействующих на организм человека; об анатомических, морфологических, физиологических и биохимических функциях человека; о средствах физической культуры и спорта в управлении и совершенствовании функциональных возможностей организма в целях обеспечения умственной и физической деятельности; понятие и навыки здорового образа жизни, способы сохранения и укрепления здоровья; знание методов и средств физической культуры и спорта для повышения адаптационных резервов организма и укрепления здоровья; основы формирования двигательных действий в физической культуре. уметь: анализировать, систематизировать различные социокультурные виды физической культуры и спорта; подбирать системы физических упражнений для воздействия на определенные функциональные системы организма человека; дозировать физические упражнения в зависимости от физической подготовленности организма; оценивать функциональное состояние организма с помощью двигательных тестов и расчетных индексов; применять принципы, средства и методы физического воспитания; формировать двигательные умения и |

| | | |
|---|---|---|
| | | <p>навыки; формировать физические качества; подбирать и применять средства физической культуры для освоения основных двигательных действий</p> <p>владеть: знаниями о функциональных системах и возможностях организма, о воздействии природных, социально-экономических факторов и систем физических упражнений на организм человека; способностью совершенствовать отдельные системы организма с помощью различных физических упражнений; знаниями и навыками здорового образа жизни, способами сохранения и укрепления здоровья; методическими принципами физического воспитания, методами и средствами физической культуры; готов к достижению должного уровня физической подготовленности, необходимого для освоения профессиональных умений и навыков в процессе обучения в вузе и для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности после окончания учебного заведения.</p> |
| ОК-9 | способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций. | <p>знать: теоретические основы безопасности жизнедеятельности; катастрофы и чрезвычайные ситуации природного, техногенного и биолого-социального характера и защиту населения от их последствий; о гражданской обороне и её задачах, об организации защиты населения в мирное и военное время; о технике безопасности жизнедеятельности на производстве; о первой медицинской помощи в ЧС различного характера;</p> <p>уметь: использовать свои знания в чрезвычайных ситуациях для грамотного поведения в сложившихся условиях; пользоваться средствами тушения пожаров и подручными средствами; защищать органы дыхания; покидать место возгорания; владеть средствами индивидуальной защиты; оказывать доврачебную помощь;</p> <p>владеть: знаниями о влиянии стресса на поведение и возможности конкретного индивида в экстремальных ситуациях; средствами индивидуальной защиты и способами применения.</p> |
| общепрофессиональные компетенции | | |
| ОПК-1 | осознанием социальной значимости своей будущей профессии, стремлением к саморазвитию и повышению квалификации | <p>знать: историческую и философскую области знания в их логической целостности и последовательности, предполагающих систематизацию основных</p> |

| | | |
|--------------|--|---|
| | | <p>принципов, законов, категорий; профессиональные функции в соответствии с направлением и профилем подготовки;</p> <p>уметь: формулировать задачи и цели современного товароведения; осуществлять организацию работы торгового предприятия, проводить его позиционирование;</p> <p>владеть: навыками саморазвития и методами повышения квалификации.</p> |
| ОПК-2 | <p>способностью находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях</p> | <p>знать: основы экономики торгового предприятия и организации торговых процессов и труда;</p> <p>уметь: находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и нести за них ответственность; осуществлять организацию работы торгового предприятия, проводить его позиционирование;</p> <p>владеть: навыками постановки целей и выбора наиболее экономичных средств её достижения, исходя из интересов различных субъектов и с учётом непосредственных и отдалённых результатов; навыками разработки, принятия и реализации управленческих решений.</p> |
| ОПК-3 | <p>умением использовать нормативные и правовые документы в своей профессиональной деятельности</p> | <p>знать: основы права и правового регулирования коммерческой деятельности; технические регламенты и другие российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность потребительских товаров;</p> <p>уметь: ориентироваться в нормативных и правовых документах, регулирующих профессиональную деятельность;</p> <p>владеть: нормативной документацией в товароведной деятельности; правилами подтверждения соответствия, принципами технического регулирования и стандартизации, методами обеспечения единства измерений; методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил.</p> |
| ОПК-4 | <p>способностью использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач.</p> | <p>знать: историческую и философскую области знания в их логической целостности и последовательности, предполагающих систематизацию основных принципов, законов, категорий; основные методы и положения экономической науки и хозяйствования, современное состояние мировой экономики и особенности функционирования российских рынков, роль государства в согласовании</p> |

| | | |
|--------------|---|---|
| | | <p>экономических интересов общества; основы права и правового регулирования коммерческой деятельности; основы экономики торгового предприятия и организации торговых процессов и труда;</p> <p>уметь: применять принципы и законы гуманитарных наук, формы и методы научного познания в профессиональной деятельности; использовать гуманитарные, социальные и экономические знания для анализа социально значимых проблем и процессов, решения социальных и профессиональных задач; проводить анализ динамики товарооборота, статистические и финансово-экономические показатели хозяйственной деятельности торгового предприятия и оптимизировать его ассортиментную политику;</p> <p>владеть: навыками использования различных социально-экономических методов при решении профессиональных задач.</p> |
| ОПК-5 | <p>способностью применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торговых-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров.</p> | <p>знать: основные понятия и методы математических и естественно научных дисциплин в объеме, необходимом для профессиональной деятельности; научные основы физических, химических, физико-химических и биологических методов для инструментальной оценки показателей качества и безопасности потребительских товаров; принципы стандартизации и метрологического обеспечения оценки качества товаров и торгового процесса; современный уровень организации торговых-технологических процессов;</p> <p>уметь: использовать математические и естественнонаучные методы для решения проблем товароведной и оценочной деятельности; использовать физические, химические, физико-химические и биологические методы как инструмент в профессиональной деятельности;</p> <p>владеть: методологией оценки качества товаров физическими, химическими, физико-химическими и биологическими методами анализа; методологией идентификации и выявления фальсификации товаров с помощью современных физических, химических, физико-химических и биологических методов исследования; правилами подтверждения соответствия, принципами технического регулирования и стандартизации, методами обеспечения</p> |

| | | |
|--|---|---|
| | | единства измерений. |
| | профессиональные компетенции | |
| торгово-закупочная деятельность: | | |
| ПК-1 | умением анализировать коммерческие предложения и выбирать поставщиков потребительских товаров с учетом требований к качеству и безопасности, экологии, тенденций спроса, моды, новых технологий производства и т.д. | знать: критерии выбора поставщиков потребительских товаров; уметь: анализировать коммерческие предложения и выбирать поставщиков потребительских товаров с учетом требований к качеству и безопасности, экологии, тенденций спроса, моды, новых технологий производства; владеть: практикой выбора поставщиков потребительских товаров. |
| ПК-2 | способностью организовывать закупку и поставку товаров, осуществлять связи с поставщиками и покупателями, контролировать выполнение договорных обязательств, повышать эффективность торгово-закупочной деятельности | знать: правила организации закупки, поставки потребительских товаров и составления договоров; уметь: осуществлять связи с поставщиками и покупателями, составлять и анализировать договора купли-продажи (контракты) потребительских товаров в масштабах отдельного торгового предприятия, контролировать выполнение договорных обязательств; владеть: технологией организации торгово-закупочной деятельности в масштабах отдельного торгового предприятия. |
| ПК-3 | умением анализировать рекламации и претензии к качеству товаров, готовить заключения по результатам их рассмотрения | знать: требования нормативной документации к маркировке упаковке, показателям качества, условиям и срокам хранения, годности и реализации, правила рассмотрения рекламаций; уметь: анализировать рекламации и претензии к качеству товаров, готовить заключения по результатам их рассмотрения; владеть: навыками работы с рекламациями и претензиями. |
| организационно-управленческая деятельность в области товарного менеджмента: | | |
| ПК-4 | системным представлением об основных организационных и управленческих функциях, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров | знать: основы товарного менеджмента и товарную логистику; принципы формирования ассортимента и управления товарными потоками на всех этапах товародвижения; уметь: осуществлять закупки и реализацию сырья и потребительских товаров; владеть: методами управления товарами в сфере обращения. |
| ПК-5 | способностью применять принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом их потребительских свойств | знать: принципы товарного менеджмента и маркетинга в организации товароведной и коммерческой деятельности; принципы формирования ассортимента и управления товарными потоками на всех этапах товародвижения; |

| | | |
|---|---|---|
| | | <p>уметь: применять принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупке и реализации товаров; осуществлять товарный менеджмент при закупке и реализации сырья и товаров и осуществлять продвижение товаров;</p> <p>владеть: методами продвижения товаров.</p> |
| ПК-6 | <p>навыками 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</p> | <p>знать: основные характеристики товаров и методы управления товарными потоками на всех этапах товародвижения;</p> <p>уметь: анализировать ассортимент предприятия, формулировать ассортиментную политику, изучать потребительский спрос, анализировать динамику товарооборота и другие показатели финансово-хозяйственной деятельности предприятия;</p> <p>владеть: навыками управления основными характеристиками товаров на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов.</p> |
| ПК-7 | <p>умением анализировать спрос и разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта товаров и оптимизации торгового ассортимента</p> | <p>знать: методы изучения и анализа потребительского рынка товаров, формирования спроса и стимулирования сбыта;</p> <p>уметь: изучать и анализировать спрос и разрабатывать предложения по оптимизации торгового ассортимента;</p> <p>владеть: методами анализа спроса и управления ассортиментом товаров в торговом предприятии.</p> |
| оценочно-аналитическая деятельность: | | |
| ПК-8 | <p>знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество</p> | <p>знать: ассортимент потребительских товаров; факторы, формирующие, обеспечивающие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла товаров; номенклатуру потребительских свойств и показатели качества и безопасности однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров;</p> <p>уметь: определять показатели ассортимента и качества товаров;</p> <p>владеть: методами классификации и кодирования товаров, методами и средствами определения показателей ассортимента и качества товаров и способами сохранения качества товаров.</p> |
| ПК-9 | <p>знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной,</p> | <p>знать: основные методы идентификации товаров по органолептическим и физико-химическим показателям качества и способы обнаружения и защиты товаров от</p> |

| | | |
|--------------|---|---|
| | <p>фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь</p> | <p>фальсификации; научные основы физических, химических, физико-химических и биологических методов для инструментальной оценки показателей качества и безопасности потребительских товаров; виды, причины возникновения товарных потерь и порядок их списания;</p> <p>уметь: проводить аудит товаров на основании действующих нормативных документов; использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь;</p> <p>владеть: методологией оценки качества товаров физическими, химическими, физико-химическими и биологическими методами анализа; методологией идентификации и выявления фальсификации товаров с помощью современных физических, химических, физико-химических и биологических методов исследования; основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности потребительских товаров; правилами проведения идентификации и методами обнаружения фальсификации товаров на всех этапах товародвижения; методами определения товарных потерь, способами и средствами их снижения.</p> |
| ПК-10 | <p>способностью выявлять ценообразующие характеристики товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости</p> | <p>знать: ценообразующие характеристики товаров; основы оценки рыночной стоимости товаров с учетом потребительских свойств товаров;</p> <p>уметь: проводить анализ потребительских свойств; проводить оценку рыночной стоимости товаров с учетом ситуации, складывающейся на рынке;</p> <p>владеть: практическими навыками определения ценообразующих характеристик товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости с учетом конъюнктуры рынка.</p> |
| ПК-11 | <p>умением оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации</p> | <p>знать: нормативные и правовые документы, устанавливающие требования к товарной информации;</p> <p>уметь: оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;</p> <p>владеть: методами и средствами оценки</p> |

| | | |
|--|---|---|
| | | соответствия товарной информации требованиям нормативной документации. |
| ПК-12 | системным представлением о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности | <p>знать: виды экспертиз товаров и их компетенции, порядок организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия, методы проведения экспертизы потребительских товаров;</p> <p>уметь: осуществлять оценку и экспертизу качества товаров; оформлять документы для целей подтверждения соответствия;</p> <p>владеть: навыками проведения товарной экспертизы потребительских товаров.</p> |
| торгово-технологическая деятельность: | | |
| ПК-13 | умением 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 | <p>знать: нормативную и техническую документацию по приёмке товаров;</p> <p>уметь: 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;</p> <p>владеть: правилами приемки товаров по количеству, качеству и комплектности; навыками установления соответствия качества и безопасности товаров требованиям технических регламентов, стандартов и технических условий.</p> |
| ПК-14 | способностью 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 мерчендайзинга, принятым на предприятии; разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь | <p>знать: требования к упаковке и маркировке товаров, условиям и срокам их хранения и транспортирования; правила выкладки товаров в местах продаж согласно стандартам мерчендайзинга;</p> <p>уметь: осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товарно-материальных ценностей; оценивать соблюдение требований к упаковке и маркировке товаров оценивать качество упаковки и маркировки товаров, контролировать условия транспортирования и реализации товаров, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь</p> <p>владеть: методами выкладки товаров в местах продаж.</p> |
| ПК-15 | умением работать с товаросопроводительными документами, контролировать выполнение условий и сроков поставки товаров, оформлять документацию по учету торговых операций, использовать современные | <p>знать: состав и содержание товарно-сопроводительной документации; современное программное обеспечение и информационные базы данных, используемые в торговле;</p> <p>уметь: работать с информационными базами данных, обеспечивающими</p> |

| | | |
|---|---|--|
| | информационные технологии в торговой деятельности, проводить инвентаризацию товарно-материальных ценностей | оперативный торговый, складской и производственный учет товаров; проводить оперативный учет поступления и реализации товарно-материальных ценностей, контроль наличия материальных ресурсов и продукции на складах; управлять процессом документооборота на всех этапах движения товара; оформлять первичную документацию по учету торговых операций; владеть: методами оперативного учета информационных данных в коммерческой деятельности, навыками инвентаризации товарно-материальных ценностей. |
| ПК-16 | знанием функциональных возможностей торгового-технологического оборудования, способностью его эксплуатировать и организовывать метрологический контроль | знать: эксплуатационные свойства торгово-технологического оборудования; принципы стандартизации и метрологического обеспечения оценки качества товаров и торгового процесса; уметь: организовывать метрологический контроль оборудования; владеть: навыками эксплуатации торгово-технологического оборудования. |
| научно-исследовательская деятельность: | | |
| ПК-17 | готовностью к изучению научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в профессиональной деятельности | знать: методы анализа научно-технической информации, изучения отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования; особенности своей будущей профессии; уметь: осуществлять подбор и проводить анализ научно-технической информации; изучать отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования; применять базовые знания в профессиональной деятельности; грамотно оформлять результаты работы; владеть: механизмом отбора необходимой информации; анализом полученной информации, ее систематизацией при выполнении конкретных задач в изучаемой области. |
| ПК-18 | готовностью к освоению современных методов экспертизы и идентификации товаров | знать: современные методы экспертизы и идентификации для оценки качества и безопасности товаров, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции; уметь: проводить товарную и идентификационную экспертизу товаров с применением современных методов; применять на практике современные методы экспертизы и идентификации с целью выявления некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции; анализировать и обосновывать полученные результаты; |

| | | |
|--------------|---|--|
| | | владеть: способностью к освоению современных методов экспертизы и идентификации товаров; методологией оценки качества товаров с применением современных методов анализа; методологией идентификации и выявления фальсификации товаров с помощью современных методов исследования. |
| ПК-19 | способностью проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров | знать: методологию проведения научных исследований; методы теоретического и экспериментального исследования; уметь: проводить экспериментальные исследования и анализировать, систематизировать и оценивать результаты научных исследований; владеть: методологией проведения научных исследований; навыками проведения научных исследований в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров; способностью обобщать и критически оценивать результаты исследований. |

2. ОБЪЕМ ГИА

Общая трудоемкость ГИА (часов/зачетных единиц) – 216/6.

Условием допуска к государственному экзамену и защите выпускной квалификационной работы является успешное выполнение учебного плана по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение (уровень бакалавриата).

3. СОДЕРЖАНИЕ И ПРОВЕДЕНИЕ ГИА

Государственная итоговая аттестация является базовой частью третьего блока программы бакалавриата по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение и завершается присвоением квалификации – бакалавр.

ГИА состоит из двух этапов: подготовки к сдаче и сдача государственного экзамена и защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты.

3.1. Программа государственного экзамена по направлению подготовки бакалавриата 38.03.07 Товароведение

Настоящая программа составлена на основе обязательного минимума содержания бакалавриата по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение.

Программа состоит из вопросов четырех разделов:

1. Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология
2. Товароведение однородных групп продовольственных товаров
3. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров
4. Экономика торговых предприятий

Экзамен проводится в устной форме. Экзаменационный билет включает четыре вопроса – по одному вопросу из указанных разделов данной программы. Оценка знаний проводится по 5-балльной системе.

Вопросы программы

1. Национальная система стандартизации России (НСС), назначение и применение.
2. Стандартизация: определение. Объекты и субъекты стандартизации.
3. Принципы стандартизации. Определение. Краткая характеристика отдельных принципов.
4. Правовые основы стандартизации и подтверждения соответствия. ФЗ «О техническом регулировании», ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации»
5. Стандарты: понятие. Категории стандартов. Краткая характеристика.
6. Виды стандартов. Требования к содержанию стандартов разных видов.
7. Порядок разработки, принятия и отмены национальных стандартов.
8. Межгосударственная система стандартизации (МГС). Цели, задачи и основные принципы.
9. Международная организация по стандартизации (ИСО). Цели, задачи, состав участников, структура. Стандарты серии ИСО 9000. Краткая характеристика
10. Технические регламенты. Цели принятия, порядок утверждения и применения в РФ.
11. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований технических регламентов. Ответственность за нарушение действующего законодательства.
12. Технические условия. Назначение. Краткая характеристика.
13. Метрология. Основные понятия. Разделы метрологии: теоретическая, практическая, законодательная.
14. Объекты метрологии. Международная система единиц физических величин (СИ), её применение в России.
15. Измерение: определение. Классификация измерений.
16. Средство измерения: определение. Классификация по конструктивному исполнению и метрологическому назначению.
17. Нормируемые метрологические характеристики средств измерений. Определение. Краткая характеристика.
18. Порядок поверки средств измерений. Поверительные клейма и свидетельства.
19. Эталон: определение. Классификация. Эталонная база России.
20. Воспроизведение единиц физических величин. Поверочные схемы.
21. Субъекты метрологии: Росстандарт России, Государственные научные метрологические центры, ЦСМ, метрологические службы юридических лиц.
22. Государственный федеральный метрологический контроль и надзор. Понятие. Виды, сферы распространения.
23. Государственный федеральный метрологический надзор. Ответственность за нарушение действующего законодательства.
24. Погрешности, определение. Классификация погрешностей. Причины их возникновения, способы обнаружения и пути устранения.
25. Международные и региональные метрологические организации (МБМВ, МОЗМ и др.). Их структура, состав участников, цели и задачи
26. Субъекты – участники сертификации. Их функции, права и обязанности.
27. Сертификация соответствия. Порядок проведения сертификации.
28. Подтверждение соответствия: определение. Способы подтверждения соответствия. Цели и принципы.
29. Обязательное подтверждение соответствия. Формы, краткая их характеристика.
30. Правила проведения сертификации в Российской Федерации. Схемы обязательной сертификации. Краткая характеристика.
31. Крупа. Характеристика ассортимента. Принцип деления на сорта, номера и марки.
32. Классификация и ассортимент макаронных изделий. Требования к качеству.
33. Общая характеристика муки и её классификация. Основные сведения о производстве муки. Обойные и сортовые помолы.
34. Хлеб. Классификация и ассортимент. Способы производства пшеничного и ржаного хлеба. Требования к качеству

35. Хранение хлеба: условия и сроки. Процессы, происходящие в хлебе в период хранения. Пути замедления этих процессов. Бактерии хлеба.
36. Товароведная характеристика подгрупп плодовых овощей: виды и разновидности, химический состав.
37. Товароведная характеристика подгрупп вегетативных овощей. Общие и специфические показатели качества.
38. Свежие плоды. Классификация и её принципы. Особенности пищевой ценности и хранения отдельных групп. Требования к качеству.
39. Классификация продуктов переработки плодов и овощей. Принципы и методы консервирования.
40. Колбасные изделия. Характеристика ассортимента. Сырьё. Особенности производства отдельных групп. Требования к качеству.
41. Сравнительная характеристика различных видов печенья. Требования к качеству.
42. Чай. Классификация. Основные процессы производства. Формирование товарных сортов. Требования к качеству.
43. Кофе. Классификация. Основные процессы производства. Формирование товарных сортов. Требования к качеству.
44. Мясные консервы. Классификация. Технология производства мясных консервов. Дефекты.
45. Особенности химического состава икры рыб. Ассортимент и требования к качеству икорных товаров.
46. Кисломолочные продукты. Влияние методов производства на качество кисломолочных продуктов. Требования к качеству.
47. Классификация рыбных консервов. Технология производства отдельных видов консервов. Требования к качеству.
48. Характеристика и классификация пищевых добавок, используемых в производстве пищевых продуктов.
49. Майонез. Сырьё и процессы производства. Характеристика ассортимента. Требования к качеству.
50. Мёд. Классификация. Отличительные особенности мёда натурального и искусственного.
51. Классификация промысловых рыб. Строение тела рыбы и массовый состав.
52. Натуральные вина. Характеристика сырья. Ассортимент. Требования к качеству.
53. Сыры. Классификация. Производство сыров. Современный ассортимент. Требования к качеству.
54. Конфеты. Классификация конфетных масс. Особенности производства. Требования к качеству.
55. Солёные и маринованные рыбные товары. Особенности технологии производства. Требования к качеству.
56. Мясо. Классификация мяса. Пищевая ценность и химический состав мяса. Требования к качеству.
57. Шоколад. Классификация. Особенности технологии производства отдельных видов. Требования к качеству.
58. Молочные консервы. Классификация. Особенности производства отдельных видов. Требования к качеству.
59. Масло коровье. Особенности технологии производства отдельных видов масла. Современный ассортимент. Требования к качеству.
60. Маргарин. Сырьё и процессы производства. Характеристика ассортимента. Требования к качеству.
61. Спреды. Характеристика сырья и особенности производства. Современный ассортимент. Требования к качеству.
62. Мороженая рыба. Способы замораживания. Дефекты мороженой рыбы, возникающие в процессе замораживания и хранения.

63. Растительные масла. Характеристика сырья и процессов производства. Современный ассортимент. Требования к качеству.
64. Безалкогольные и слабоалкогольные напитки. Сырьё. Особенности производства. Требования к качеству.
65. Молоко коровье. Особенности химического состава. Ассортимент питьевого молока. Обработка молока на молочных заводах. Требования к качеству.
66. Яйцо куриное. Строение. Химический состав. Классификация. Требования к качеству.
67. Коньяки. Сырьё и процессы производства. Характеристика ассортимента. Требования к качеству.
68. Ликёроводочные изделия. Классификация по видам сырья, по содержанию спирта и сахара. Формирование качества в процессе производства
69. Рынок продовольственных товаров, как экономическая категория.
70. Соотношение между спросом и предложением, как основной показатель рыночной конъюнктуры.
71. Конкуренция и конкурентоспособность товаров и предприятий на рынке продовольственных товаров.
72. Информация, как фактор управления рынком продовольственных товаров.
73. Методология исследования рынка продовольственных товаров.
74. Классификация торговых предприятий.
75. Система экономической информации, внешняя и внутренняя среда деятельности торговой организации.
76. Сущность розничного товарооборота и система его показателей.
77. Планирование розничного товарооборота.
78. Сущность, необходимость и функции оптовой торговли.
79. Материально – техническая база торговой организации.
80. Организация управления торгово-технологическим процессом в магазине.
81. Организация и технология хранения, и подготовка товаров к продаже.
82. Инвентаризация ценностей, цели, виды порядок проведения.
83. Товарные ресурсы и товарные запасы.
84. Трудовые ресурсы и оплата труда работников торговой организации.
85. Издержки обращения торговых организаций.
86. Доходы торговой организации.
87. Расходы торговли: сущность, анализ, планирование.
88. Сущность и источники формирования прибыли торговой организации в условиях рынка. Показатели прибыли.
89. Виды складских помещений и их планировка. Определение потребности в складской площади и ёмкости складов.
90. Формирование цен на импортные товары.
91. Специализация и типизация магазинов. Основные принципы размещения розничной торговой сети.
92. Система налогообложения предприятия.
93. Покупательский спрос: понятие и условие формирования. Товарные предложения на рынке потребительских товаров.
94. Классификация и функции розничных торговых предприятий.
95. Виды складских помещений. Назначение и функции складов.
96. Синтетический учет продажи товаров и тары в оптовой торговле.
97. Классификация и характеристика основных видов тары. Роль упаковки и тары в торгово-технологическом процессе.
98. Оборотные средства предприятия.
99. Натуральные кожи. Строение, схема выделки, ассортимент. Оценка качества.
100. Швейные изделия. Классификация ассортимента. Оценка качества.
101. Косметические товары. Факторы, формирующие качество. Классификация ассортимента. Оценка качества и методы его исследования.

102. Хлопчатобумажные ткани. Классификация ассортимента. Оценка качества.
103. Стекланные товары. Факторы, формирующие потребительские свойства. Классификация ассортимента. Оценка качества.
104. Машины для стирки и сушки белья. Классификация и характеристика ассортимента. Оценка качества.
105. Бытовые холодильники. Потребительские свойства. Классификация ассортимента. Требования к качеству бытовых холодильников.
106. Моющие средства. Классификация, характеристика ассортимента. Потребительские свойства. Оценка качества.
107. Стекланные товары. Основы производства. Классификация и характеристика ассортимента. Методы исследования качества.
108. Керамические товары. Потребительские свойства. Основы производства. Классификация ассортимента. Оценка качества.
109. Металлическая посуда. Влияние сырья и технологии производства на формирование потребительских свойств. Оценка качества.
110. Изделия из пластмасс. Факторы, формирующие потребительские свойства. Классификация ассортимента. Оценка качества.
111. Бытовые пылесосы. Факторы, формирующие потребительские свойства. Классификация ассортимента. Оценка качества.
112. Лакокрасочные товары. Классификация ассортимента. Оценка качества.
113. Телеприёмная аппаратура. Устройство, параметры, классификация, ассортимент.
114. Трикотажные изделия. Схема производства. Ассортимент, возможные дефекты.
115. Пушно-меховой полуфабрикат. Классификация. Ассортимент. Изменчивость. Факторы, определяющие ценность пушно-мехового полуфабриката.
116. Ассортимент обуви, его классификация. Требования, предъявляемые к качеству обуви. Дефекты обуви.
117. Мебель. Производство мебели. Требования, предъявляемые к качеству мебели. Ассортимент мебели.
118. Парфюмерные товары. Факторы, формирующие качество. Ассортимент. Требования к качеству и методы его исследования.
119. Шёлковые ткани. Классификация ассортимента. Оценка качества.
120. Галантерейные товары. Классификация ассортимента. Оценка качества.
121. Ювелирные товары. Факторы, формирующие качество. Классификация ассортимента. Оценка качества.
122. Шерстяные ткани. Классификация и групповая характеристика ассортимента. Оценка качества.
123. Химические текстильные волокна. Классификация, химический состав, свойства, получение, применение.

3.2. Требования к государственному экзамену

Порядок проведения и программа государственного экзамена направления подготовки 38.03.07 Товароведение определяются на основании Положения СОГУ о порядке проведения государственной итоговой аттестации по программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, Положения организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в Федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего профессионального образования «Северо-Осетинский государственный университет имени Коста Левановича Хетагурова», а также Федерального государственного образовательного стандарта направления подготовки 38.03.07 Товароведение.

Программа государственного экзамена предполагает, что бакалавр по направлению 38.03.07 Товароведение должен показать следующие умения, владения и навыки:

знать:

- федеральные законы, подзаконные акты, нормативные документы в области материально-технического обеспечения торговых предприятий;

- нормативные документы, определяющие качество, производство, маркирование, упаковку, транспортирование и хранение товаров;
- правовую базу стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия;
- свойства и показатели ассортимента; управление ассортиментом, ассортиментную политику;
- требования к качеству, безопасности сырья, материалов, потребительских товаров и упаковки;
- факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров;
- методы контроля и оценки качества товаров на разных этапах товародвижения;
- методы проведения экспертизы потребительских товаров;
- идентификацию товаров: виды, признаки и методы;
- структуру, назначение и правила маркировки товаров; требования к маркировке;
- методы изучения и анализа рынка товаров, формирования спроса и стимулирования сбыта;
- ценообразование в области торговли;
- организацию закупок, хранения, транспортирования, приемки товаров;
- условия поставки, закупки, хранения и транспортировки товароматериальных ценностей;
- учет и проведение инвентаризации материальных ценностей и денежных средств;
- управление товарными потоками на всех этапах товародвижения;

иметь представление:

- о потребительской ценности товаров народного потребления; возможных видах опасностей для человека и критериях безопасности;
- о видах экспертиз товаров и их компетенции;
- о прогрессивных способах и технологиях производства товаров;
- о закупочной, распределительной и международной логистике;
- об основных видах торгового, транспортного оборудования и принципах их работы;
- о типовых проектах предприятий, о принципах размещения и технического оснащения торговых предприятий;
- об основных проблемах научно-технического развития сырьевой базы и отраслей по производству товаров народного потребления; о новых направлениях формирования ассортимента товаров;

уметь:

- анализировать ассортимент предприятия, формулировать ассортиментную политику;
- анализировать и работать с нормативными документами и законодательными актами;
- осуществлять оценку и экспертизу качества товаров;
- оформлять документы для целей подтверждения соответствия;
- проводить идентификацию и обнаруживать фальсификацию товаров на всех этапах товародвижения;
- разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов и потерь;
- составлять договоры купли-продажи (контракты) потребительских товаров, осуществлять приемку товаров по количеству и качеству;
- составлять претензии на некачественные товароматериальные ценности и ответы на претензии;
- осуществлять связи с поставщиками и покупателями; контролирующими органами;
- обеспечивать соблюдение правил и режимов транспортирования, хранения, реализации потребительских товаров, организации складских операций;
- изучать потребительский спрос, анализировать динамику товарооборота и других показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий;
- проводить инвентаризацию, учет и списание товароматериальных ценностей; расчет потребности в них, составлять отчетность;
- организовывать метрологическое обеспечение торгового процесса;
- обеспечивать производственную санитарию и гигиену; противопожарную защиту;
- организовывать производство и эффективную работу трудового коллектива на основе современных методов управления.

Комплексные экзаменационные задания (экзаменационные билеты) государственного экзамена составляются на основе экзаменационных заданий текущей аттестации по дисциплинам учебного плана по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, определяющим основные требования к профессиональной подготовке товароведа. Экзаменационные задания составляются руководством ГЭК, исходя из задачи оценки соответствия подготовки выпускников требованиям ФГОС ВО, вынесенным на государственный экзамен.

Индивидуальное экзаменационное задание (экзаменационный билет) содержит четыре вопроса, из следующих дисциплин учебного плана бакалавриата: стандартизация, подтверждение соответствия и метрология; товароведение однородных групп продовольственных товаров; Товароведение однородных групп непродовольственных товаров; экономика торговых предприятий. Все вопросы ориентированы на установление соответствия уровня подготовленности выпускника требованиям Федерального государственного образовательного стандарта к бакалавру по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение.

Каждый вопрос оценивается по 5-бальной системе. Суммарная оценка государственного экзамена определяется в соответствии с критериями оценки, представленными ниже.

Решение о соответствии принимается членами ГЭК персонально на основании балльной оценки каждого вопроса. Оценка несоответствия требованиям ФГОС ВО устанавливается в случае оценки какого-либо из вопросов ниже 3 баллов. Соответствие отмечается в случае оценок на вопросы не менее 4 баллов. В остальных случаях принимается решение «в основном соответствует». При этом учитывается степень соответствия или несоответствия подготовленности выпускника требованиям ФГОС ВО.

3.3. Проведение государственного экзамена

Государственный экзамен проводится в 8-м семестре при непрерывном четырехлетнем обучении. Варианты экзаменационных заданий (билетов) составляются членами ГЭК, хранятся в запечатанном виде и выдаются студентам непосредственно на экзамене.

Студент имеет право готовиться к ответу на поставленные в экзаменационном билете вопросы до 1 часа. Продолжительность опроса студента, в котором участвует не менее двух членов ГЭК, не должна превышать 30 минут. Продолжительность заседания (работы) государственной экзаменационной комиссии не должна превышать 6 часов в день. После окончания экзамена на каждого студента каждым членом ГЭК заполняется протокол государственного экзамена с предложениями по оценке экзаменационного задания (билета) и степени соответствия подготовленности выпускника требованиям ФГОС ВО. Окончательное решение по оценкам и соответствию уровня знаний выпускника требованиям ФГОС ВО определяется открытым голосованием присутствующих на экзамене членов ГЭК, а при равенстве голосов решение остаётся за председателем ГЭК и результаты обсуждения заносятся в протокол. Результаты сдачи государственного экзамена объявляются в день его проведения.

3.4. Рекомендации обучающимся по подготовке к государственному экзамену

Подготовку к сдаче государственного экзамена необходимо начать с ознакомления с перечнем вопросов, выносимых на государственный экзамен.

При подготовке ответов необходимо пользоваться рекомендованной обязательной и дополнительной литературой, а также лекционными конспектами, при освоении учебного плана по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение.

Во время подготовки к экзамену рекомендуется помимо лекционного материала, учебников, рекомендованной литературы просмотреть также выполненные в процессе обучения задания для индивидуальной и самостоятельной работы, задачи, лабораторные и курсовые работы.

В процессе подготовки ответа на вопросы необходимо учитывать изменения, которые произошли в законодательстве, увязывать теоретические проблемы с практикой сегодняшнего дня.

Обязательным при подготовке к государственному экзамену является посещение консультаций и обзорных лекций, которые проводятся перед государственным экзаменом. Предэкзаменационная консультация включается в расписание государственной итоговой

аттестации, которое утверждается не позднее, чем за 30 календарных дней до дня проведения государственного экзамена.

3.5. Методика формирования результирующей оценки на государственном экзамене

При оценке ответов студентов в процессе государственного экзамена учитывается:

- уверенные знания, умения и навыки, включенные в соответствующую компетенцию;
- способность устанавливать причинно - следственные связи в изложении материала, делать

выводы;

- общий (культурный) и специальный (профессиональный) язык ответа.

Уровень знаний студента определяется следующими оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценка «отлично» - студент показывает полные и глубокие знания, соответствующие требованиям к уровню подготовки выпускника, логично и аргументировано отвечает на все вопросы экзаменационного билета, а также дополнительные вопросы, показывает высокий уровень знаний междисциплинарных связей, способность предлагать альтернативные решения анализируемых проблем, формулировать выводы, применять знания для решения конкретных практических ситуаций.

Оценка «хорошо» - студент показывает глубокие знания, соответствующие требованиям к уровню подготовки выпускника, грамотно излагает материал, достаточно полно отвечает на все вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы, умело формулирует выводы. В то же время при ответе допускает несущественные погрешности, при решении конкретных комплексных практических задач, требующих знаний междисциплинарных связей, возникают некоторые затруднения.

Оценка «удовлетворительно» - студент показывает знания, соответствующие требованиям к уровню подготовки выпускника, при ответе не допускает грубых ошибок или противоречий, однако знания не глубокие, в формулировании ответа отсутствует должная связь между анализом, аргументацией и выводами. Для получения правильного ответа требуются уточняющие вопросы. При решении комплексных практических задач возникают затруднения из-за слабых знаний междисциплинарных связей. На поставленные комиссией вопросы отвечает неуверенно.

Оценка «неудовлетворительно» - студент показывает знания, не соответствующие требованиям к уровню подготовки выпускника, не способен аргументировано и последовательно излагать материал, допускает грубые ошибки в ответах, неправильно отвечает на поставленные комиссией вопросы или затрудняется с ответом. Не может решать поставленные практические задачи.

При выставлении оценки, особенно «неудовлетворительно», комиссия объясняет студенту недостатки его ответа.

Окончательное решение об оценке знаний студента принимается после коллективного обсуждения членами Государственной аттестационной комиссии, объявляется публично после окончания экзамена для всей группы студентов и оформляется в виде протокола.

Пересдача итогового междисциплинарного экзамена с целью повышения положительной оценки не допускается.

4. Выпускная квалификационная работа (ВКР)

4.1. Этапы и сроки подготовки и защиты выпускной квалификационной работы по направлению 38.03.07 Товароведение

Качественное выполнение ВКР в немалой степени зависит от правильной организации, своевременности и добросовестности ее выполнения. Работа над ВКР включает несколько этапов:

- выбор темы;
- утверждение темы;
- формирование задания ВКР и графика выполнения ВКР совместно с руководителем ВКР;
- общее ознакомление с основной литературой по теме;

- составление развернутого плана работы и согласование его с руководителем ВКР;
- сбор подробного материала по теме и его изучение;
- обобщение и анализ материала;
- работа над черновым вариантом ВКР;
- предоставление чернового варианта по частям в надлежащем виде руководителю ВКР;
- работу над ВКР с учетом замечаний, рекомендаций и правок;
- предоставление окончательного варианта ВКР в оформленном виде руководителю ВКР

для ознакомления и подготовки отзыва;

- предварительная защита ВКР;
- проверка работы в системе «Антиплагиат»;
- предоставление ВКР на кафедру;
- подготовка тезисов выступления на защите ВКР;
- защита ВКР на заседании ГЭК;
- передача ВКР (текст, электронная версия) и сопутствующей документации на хранение.

4.2. Выбор темы выпускной квалификационной работы

Первоначальным, ответственным и важным этапом является продуманный выбор темы исследования. Тематика ВКР разрабатывается и ежегодно обновляется выпускающей кафедрой, утверждается и оформляется приказом ректора университета.

1. Тема ВКР должна быть актуальной. Объект и предмет научного поиска должны представлять исследовательский, научный интерес, быть актуальными и отличаться новизной, затрагивать текущие проблемы в товароведении и намечать перспективные направления исследования. Выбор темы происходит на основе примерной тематики выпускных квалификационных работ, разрабатываемой выпускающей кафедрой.

2. При выборе темы ВКР обучающийся может обращаться за консультациями к заведующему кафедрой. Обучающийся вправе предложить свою тему ВКР для включения в общую тематику ВКР кафедры, с обоснованием ее актуальности, научной и практической значимости, а также целесообразности ее разработки в качестве темы исследования.

3. После выбора темы ВКР обучающийся обращается к заведующему кафедрой с заявлением об утверждении темы (Приложение А). Запрещается дублирование тем в одной учебной группе.

4. Изменение темы ВКР или руководителя после издания приказа разрешается в исключительных случаях по заявлению обучающегося, согласованному с заведующим выпускающей кафедры не позднее, чем 3 месяца до срока защиты. Все изменения утверждаются приказом ректора.

4.3. Контроль кафедры за подготовкой ВКР

1. Для подготовки выпускной квалификационной работы обучающемуся назначается руководитель ВКР из числа работников кафедр университета и при необходимости консультант (консультанты).

2. После утверждения темы и назначения руководителя обучающийся получает на кафедре задание на ВКР (Приложение Б). Задание на ВКР составляется руководителем ВКР и выдается обучающемуся с указанием сроков начала и окончания работы. Задание подписывается руководителем ВКР и обучающимся. После завершения работы задание прилагается к выпускной квалификационной работе.

3. На основании задания обучающийся по согласованию с руководителем составляет календарный график подготовки выпускной квалификационной работы (Приложение В).

4. Руководитель ВКР:

а) дает оценку и вносит коррективы в предложенный обучающимся проект плана работы, разбивки на разделы и подразделы, определяет их примерные объемы, сроки представления в первом варианте;

б) проверяет, насколько обстоятельно подобраны обучающимися научная литература, нормативные правовые акты и другие источники по теме, помогает выделить наиболее важные из них; ориентирует обучающегося на составление полной библиографии по теме, изучение практики и т.д.;

в) проводит консультации не реже 1 раза в месяц (по необходимости и чаще), на которых обсуждает с обучающимся проделанную работу, возникшие трудности, дает рекомендации по их преодолению;

г) представляет отзыв о работе обучающегося в период подготовки выпускной квалификационной работы (далее – отзыв) (Приложение Г).

5. Кафедра периодически заслушивает сообщения руководителей ВКР о ходе подготовки обучающимися ВКР. При необходимости обучающиеся могут приглашаться на заседание кафедры или на беседу к ее заведующему.

6. После завершения подготовки обучающимися выпускной квалификационной работы руководитель представляет на кафедру письменный отзыв о работе обучающегося в период подготовки выпускной квалификационной работы. В случае выполнения выпускной квалификационной работы несколькими обучающимися руководитель выпускной квалификационной работы представляет в организацию отзыв об их совместной работе в период подготовки выпускной квалификационной работы. Образец титульного листа ВКР (Приложение Д).

7. Руководитель ВКР организует процедуру проверки оригинальности текста по программной системе для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат. Вуз».

4.4. Структура и содержание выпускной квалификационной работы

К ВКР предъявляются следующие общие требования:

- ориентирование ВКР на вид деятельности: производственно-технологическая, организационно-управленческая, проектная, научно-исследовательская;
- включение в состав ВКР в качестве составных частей теоретических и практических материалов, собранных в период прохождения производственной и преддипломной практик;
- актуальность темы;
- обоснованность содержания, состоящая в раскрытии темы, адекватном использовании исследовательских приемов, отражении единства теории и практики и т. п.;
- комплексность постановки задачи или проблемы ВКР, предполагающая вместе с тем направленность на углубленную разработку одного или нескольких аспектов;
- использование знаний, умений и навыков, полученных при изучении дисциплин учебного плана;
- использование имеющихся общенаучных знаний, учебной, научной литературы и периодики, современной техники.

Объем ВКР должен составлять не менее 55-60 страниц и не более 70 страниц из расчета:

2-3 страницы – введение,

20-25 страниц – первая глава,

15-20 страниц – вторая глава,

15-20 страниц – третья глава,

2-3 страницы – заключение,

3-4 страницы – список литературы.

Приложения в ВКР нумеруются, но не учитываются в общий объем работы.

Титульный лист является первым листом выпускной квалификационной работы и заполняется по установленной форме.

Задание на выполнение работы. Индивидуальное задание на выполнение выпускной квалификационной работы помещается на второй и третьей странице работы. В нем указываются вопросы, требующие разработки, номер приказа по утверждению темы, календарный план работы.

Задание на выполнение выпускной квалификационной работы должно быть выдано до начала преддипломной практики.

Содержание включает введение, наименование всех разделов, подразделов, пунктов (если они имеют наименование), заключение, список использованных источников и наименование приложений с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы выпускной квалификационной работы.

При оформлении выпускной квалификационной работы, состоящей из двух и более частей, в каждой из них должно быть своё содержание. При этом в первой части следует помещать содержание всей выпускной квалификационной работы с указанием номеров частей, а в последующих – только содержание соответствующей части. Допускается в первой части вместо содержания последующих частей указывать только их наименование.

Введение. Во введении должна содержаться краткая оценка современного состояния рассматриваемой научной или научно-технической проблемы и обосновываться необходимость проведения данной работы, а также отражаться актуальность и новизна работы, ее связь с другими ранее проводившимися исследованиями, цели и задачи работы.

Введение должно быть кратким (2–3 страницы).

Первый раздел работы. Первый раздел выпускной квалификационной работы, являющийся ее теоретической частью, должен содержать полное и систематизированное изложение состояния вопроса по теме выпускной квалификационной работы.

Этот раздел должен иметь название, отражающее суть изложенного в нем материала. Не допускается название типа «Аналитический обзор литературы». Раздел может содержать подразделы, имеющие свои подзаголовки. В обзоре рассматриваются такие вопросы, как: значение пищевого продукта в питании человека, его пищевая ценность и химический состав; особенности технологического процесса и влияние отдельных технологических операций на формирование качества готового продукта; факторы, влияющие на изменение качества пищевого продукта в процессе хранения; классификация и характеристика ассортимента продовольственных (или непродовольственных) товаров, особенно нового; вопросы подтверждения соответствия и стандартизации, безопасности продовольственных (или непродовольственных) товаров, способы фальсификации продовольственных (или непродовольственных) товаров и методы ее обнаружения, анализ состояния рынка конкретных продовольственных (или непродовольственных) товаров и др.

Сведения, содержащиеся в этом разделе, должны давать полное представление о состоянии и степени изученности поставленной в работе проблемы. Предметом анализа этого раздела должны быть идеи и проблемы, возникающие при решении поставленных в выпускной квалификационной работе целей, а также имеющиеся в научных публикациях экспериментальные данные, позволяющие правильно выбрать пути и методы решения поставленных задач.

Данный раздел выпускной квалификационной работы по существу должен представлять собой аналитический обзор имеющихся литературных источников по исследуемой проблеме, позволяющий найти пути решения поставленных задач и выявить умение автора обобщать и критически рассмотреть имеющиеся теоретические воззрения и экспериментальные данные.

Написание первого раздела работы (аналитического обзора) проводится на базе предварительно подобранных литературных источников, в которых освещаются вопросы, в той или иной степени раскрывающие тему выпускной квалификационной работы. Подбор необходимой научной литературы проводится с использованием библиотечных каталогов, реферативных журналов, научных журналов по специальности и соответствующему научному направлению, а также монографий, учебников, справочников, нормативной документации, патентной литературы и других публикаций. Проводится ознакомление, как с отечественной, так и с зарубежной литературой, опубликованной на разных языках.

Изучение литературных источников целесообразно проводить в определенном порядке, переходя от более простого к более сложному.

Изучение литературных источников следует начинать с работ общего обзорного характера, а затем знакомиться с работами по более узкой тематике и узкопрофильным публикациям.

Вначале следует ознакомиться с общетеоретической литературой (учебники, статьи в теоретических журналах), а затем с работами по прикладному направлению.

Ознакомление следует начинать с книг и обзоров, а затем знакомиться со статьями-первоисточниками.

Поиски требуемых литературных источников следует проводить в обратнотронологическом порядке: т. е. вначале выявлять необходимые источники среди материалов, опубликованных в последние годы, а затем переходить к поиску более ранних публикаций.

Особое внимание следует обратить на нормативную и техническую документацию, посвященную рассматриваемой проблеме и объектам исследования, патентную литературу и каталожные издания.

По возможности, следует изучить рассматриваемую проблему не только по печатным источникам, но и по неопубликованным и рукописным материалам информационных центров, предприятий, институтов, архивов.

Еще решая вопрос выбора темы и путей проведения самого исследования, выпускник должен ознакомиться с содержанием основных работ по избранной теме. При этом следует составить список вопросов, являющихся основой содержания намеченной темы, разделив их примерно на такие группы:

- вопросы, получившие общее признание;
- недостаточно разработанные дискуссионные вопросы, требующие изучения;
- неразработанные вопросы, появившиеся в порядке постановки или вытекающие из ранее проведенных исследований.

Важное место в работе над литературными источниками должно занимать изучение «истории» вопроса. Знакомство с работами исследователей, ранее изучавшими данную проблему, страхует от дублирования ранее выполненных работ и повторения, давно раскритикованных ошибок, позволяет определить место предполагаемого исследования в общем ходе изучения проблемы, облегчает использование опыта предшественников, дает возможность проследить за общими тенденциями развития вопроса и на этой базе строить свой прогноз.

История вопроса обычно излагается вслед за теоретическими основами рассматриваемой проблемы, так как исследователь, приступая к изучению истории вопроса, должен в какой-то мере владеть теоретическими знаниями, что также ориентирует его в направлении отбора того или иного материала.

Излагая содержание работ своих предшественников, следует показать их вклад в изучение проблемы, а также отметить пропущенные или принципиальные ошибки, объективно оценить значимость работы, ее роль в решении исследуемой проблемы.

При подборке и анализе материалов необходимо отказаться от тенденциозности подборки: в равной мере в обзоре должны указываться данные, подтверждающие и отрицающие выбранную автором теоретическую концепцию, согласующиеся и не согласующиеся с его представлениями и полученными экспериментальными данными.

Используя при составлении аналитического обзора различного рода реферативные материалы, статьи обзорного характера, справочники, учебники и др., следует не забывать, что в центре внимания должен быть первоисточник, знакомство с которым позволяет избежать ошибок, неточностей и тенденциозности, которые достаточно часто выявляются при ознакомлении с «вторичными» материалами.

Работа над первоисточниками состоит в основном из двух этапов:

- 1) предварительного просмотра материала, когда выделяется основное содержание работы в целом и ее главные мысли. Это позволяет оценить важность данной работы и обосновать необходимость более детальной ее проработки;
- 2) изучения материала с критическим анализом.

При работе с научными книгами (монографиями, сборниками трудов и т. д.) необходимо ознакомиться с их содержанием по оглавлению, просмотреть книги, прочитать аннотацию, введение, заключение. В том случае если имеющиеся в книге материалы представляют интерес, следует провести детальное изучение данной работы.

При работе с первоисточниками и монографиями целесообразно придерживаться определенных правил работы с научной литературой:

- отделить в материале основное от второстепенных деталей;
- разобраться в незнакомой терминологии, понятиях и определениях;

- записать возникающие при чтении вопросы;
- прочитать главу книги или статью, составить для себя конкретные вопросы типа: «В чём главная мысль работы?», «Каковы аргументы в подтверждение этой мысли?», «Что можно возразить автору?», «Какие выводы вытекают из работы?».

Завершающим этапом этого раздела выпускной квалификационной работы должны стать анализ современного состояния вопроса, выявление круга неразрешенных задач, что весьма важно для определения перспективы дальнейшего изучения проблемы.

Объем аналитического обзора, состоящего, как правило, из нескольких подразделов, не должен превышать 20 – 25 страниц машинописного текста.

Иллюстрации, графический и табличный материал могут быть приведены в этом разделе работы только в случае крайней необходимости, если приведенные в них материалы не могут быть сформулированы словами в виде закономерностей и зависимостей.

Аналитический обзор должен заканчиваться обоснованием необходимости проведения экспериментальной части работы.

Второй раздел работы. Во втором разделе выпускной квалификационной работы рассматриваются вопросы, раскрывающие тему экспериментального исследования.

Эти вопросы должны обсуждаться и анализироваться на основе конкретных экспериментальных данных, полученных дипломником, а также на материалах, собранных им при прохождении производственных и преддипломной практик в торговых и промышленных предприятиях, научно-исследовательских и других организациях.

Для получения конкретных данных и решения поставленных вопросов при подготовке данного раздела работы:

- исследуются потребительские и другие свойства изучаемых видов товаров;
- изучаются изменения свойств товаров и материалов в процессе хранения и эксплуатации;
- определяются свойства новых товаров и материалов, полученных по новой или усовершенствованной технологии;
- рассматриваются вопросы комплексной оценки качества и уровня качества товаров;
- анализируются материалы экспертной оценки качества товаров и сертификационных испытаний;
- проводятся анкетные опросы и наблюдения с целью выявления потребностей потребителей, а также их мнения о качестве и ассортименте товаров;
- разрабатываются и совершенствуются методы оценки качества товаров, экспресс-методы анализа, инструментальная база для проведения испытаний.

В процессе проведения эксперимента необходимо соблюдать все требования, обеспечивающие объективность и достоверность получаемых результатов в части, касающейся методики отбора и подготовки образцов, методов и условий их испытания, количества и воспроизводимости опытов, способов обработки результатов исследований с использованием компьютерной техники и др.

Экспериментальная часть работы может базироваться как на контрольных, т. е. проведенных с целью контроля качества товара, так и на исследовательских испытаниях, выполненных с целью изучения параметров и показателей качества товаров и их взаимосвязи.

В первую очередь следует рекомендовать постановку исследовательских испытаний.

Экспериментальная работа начинается с выбора объектов, методов и методик исследования. Целесообразно эту часть работы представить в виде специального подраздела «Постановка опытов, характеристика объектов и методов исследования», в котором подробно описываются постановка исследовательских испытаний, порядок и место отбора образцов, характеристика, а также методы испытаний, используемые в работе.

В этом подразделе должны быть представлены подробные сведения об объектах исследования: наименование, место отбора, характеристика на основании информации на маркировке.

В подразделе или пункте «Методы исследования» должны быть даны описания методов и методик исследования, условия проведения эксперимента, приведена характеристика измерительной аппаратуры, способы расчетов с указанием формул, сделана оценка степени достоверности результатов.

При описании физико-химических методов исследования методология их проведения подробно не описывается, а дается ссылка на ГОСТ или другой источник, где это подробно описано. И в работе должна быть дана сущность метода и приведены формулы расчетов полученных данных.

Степень детализации описания отдельных вопросов определяется дипломником и руководителем в зависимости от общего объема работы, количества и сложности используемых методик, степени их разработанности и т. д.

Однако обязательными при выполнении работы, связанной с испытаниями по оценке свойств исследуемых параметров, являются сведения о температурно-влажностных условиях испытаний, форме, виде, размерах и количестве испытанных образцов (в каждой серии испытаний), точности и воспроизводимости результатов испытаний, виде и точности использованных измерительных средств. В случае проведения испытаний по негостированным методикам должны полностью приводиться методики испытаний с указанием первоисточника, рекомендующего эти методики. При использовании гостированных методик можно ограничиться ссылками на соответствующий ГОСТ без приведения в тексте подробного описания методики. Это в первую очередь касается достаточно известных методик. При необходимости (например, в случае недостаточной известности методики) целесообразно дать подробное описание используемой методики в тексте или в приложении, либо в приложение включить эти нормативные документы.

В основном тексте или приложении к работе следует приводить методики, взятые из технических условий, методической литературы и других малодоступных источников.

В этом же подразделе приводится методика математической обработки полученных результатов исследования.

Результаты исследования представляются в виде среднеарифметических данных не менее чем 6 параллельных испытаний (2 параллельных образца по 3 параллельных определений). Количество экспериментальных данных должно быть достаточным для оценки их достоверности. Для характеристики разброса совокупности значений показателей определяют стандартное отклонение (σ) для каждого единичного показателя.

В подразделе «Результаты исследования» приводятся результаты собственных исследований, проведенных дипломником в соответствии с индивидуальным планом. Все результаты экспериментов и наблюдений должны фиксироваться в виде протокольной записи в рабочей тетради или журнале. Записи необходимо проводить непосредственно в процессе работы, без последующих дополнений «по памяти». Записи следует вести аккуратно, подробно, систематически и последовательно, фиксируя по заранее разработанной форме.

Основные результаты исследования могут быть представлены в виде таблиц, графиков или диаграмм. Не допускается дублирование одних и тех же результатов в виде табличного и графического материала. В самой выпускной работе расчеты показателей качества не приводятся.

Однотипные показатели должны иметь одинаковую степень округления. Физические величины следует приводить в Международной системе единиц СИ в соответствии с требованиями ГОСТ.

Таблице данных или рисунку должна предшествовать текстовая часть. После таблицы и рисунка приводится критический анализ приведенных данных с подробным их обсуждением.

Подраздел «Результаты исследования» может содержать отдельные пункты: «Оценка качества исследуемого продукта по органолептическим показателям»; «Оценка качества исследуемого продукта по физико-химическим показателям»; «Оценка качества исследуемого продукта по показателям безопасности»; «Сравнительная характеристика пищевой ценности»; «Изменение качества исследуемого продукта в процессе хранения»; «Сравнительный анализ потребительских свойств», «Комплексная оценка качества», «Оценка конкурентоспособности».

Второй раздел выпускной квалификационной работы должен заканчиваться кратким заключением.

Третий раздел работы. В третьем разделе основной части выпускной работы содержатся результаты анализа коммерческой, организационно-экономической деятельности организации. Этот раздел, также, как и первый и второй, должен иметь название, отражающее существо изложенного в нем материала.

При составлении этого раздела следует описать объект исследований, дать его краткую характеристику, состояние материально-технической базы, а затем провести анализ одного из видов деятельности:

- экономический анализ эффективности его хозяйственной деятельности,
- анализ организации технологического процесса по продаже товаров,
- анализ организации рекламной деятельности, -анализ организации коммерческой деятельности и другие вопросы в соответствии с заданием научного консультанта раздела.

При написании этого раздела студент дает теоретический материал по рассматриваемой проблеме, а затем анализирует проблему в конкретной организации. Необходимым условием написания этого раздела работы является то, что этот раздел выполняется на практическом материале конкретного предприятия, организации, полученном при прохождении различных видов практики. При этом необходимо большее внимание уделять практической деятельности, критическому подходу к исследуемой проблеме с позиций поиска рекомендаций по улучшению деятельности. Студенты могут использовать статистические и другие данные, опубликованные в специальной литературе, статистических сборниках и периодической печати. В этом разделе должны быть представлены таблицы, графики, схемы, диаграммы и другой иллюстративный материал.

В этом разделе так же, как и в других разделах работы должны быть представлены таблицы, графики, схемы, диаграммы и другой иллюстративный материал.

Раздел должен заканчиваться кратким заключением.

Общий объем раздела должен составлять 20–30% от всего объема работы.

Заключение – важная неотъемлемая структурная часть выпускной квалификационной работы, в которой подводится итог проведенных исследований.

В заключении должно содержаться краткое изложение основных результатов работы и их оценка, сделаны выводы по проделанной работе, даны предложения по использованию полученных результатов, включая их внедрение, а также следует указать, чем завершилась работа: получением научных данных о новых объектах, процессах, явлениях и закономерностях; изготовлением образцов новых изделий; разработкой новых товаров, материалов и процессов, регламентов, технологических режимов, методик; внедрением в производство вновь созданных режимов, товаров, продуктов, материалов, технологий.

Если при завершении работы получены отрицательные результаты, то это также должно отражаться в заключении, в котором также целесообразно указать пути и цели дальнейшей работы в исследуемом направлении или обосновать нецелесообразность дальнейшего продолжения исследований.

Заключение может состоять только из выводов и рекомендаций (предложений).

Выводы должны быть общими по всей работе, написаны по пунктам в последовательности соответственно порядку выполнения экспериментальной части работы, а также краткими, четкими, не перегружены цифровым материалом.

Выводы общего порядка, не вытекающие из результатов и содержания выпускной квалификационной работы, не допускаются. После изложения выводов, отражающих существо работы и ее основные результаты, формируются конкретные предложения или рекомендации.

Рекомендации (предложения) излагаются по пунктам либо в общем разделе заключения «Выводы и рекомендации (предложения)», либо в самостоятельном подразделе «Рекомендации (предложения)».

Предложения и рекомендации не следует формулировать в общей директивной форме, предложения должны быть конкретными и адресными.

Общий объем раздела «Выводы и рекомендации», состоящего из 4 – 6 пунктов – 1 – 2 страницы.

Список использованных источников. В список использованных источников включаются все печатные и рукописные материалы, которыми пользовался автор дипломной работы в процессе ее выполнения и написания. Ссылками на использованные источники должны сопровождаться заимствованные у других авторов экспериментальные данные, теоретические представления, идеи и другие положения, которые являются интеллектуальной собственностью их авторов.

Оформление выпускной квалификационной работы является заключительным этапом. К нему студент приступает, когда основная часть экспериментальных исследований выполнена, сделаны выводы и обобщения, тщательно продуманы доказательства и иллюстрации.

4.5. Оформление выпускной квалификационной работы

Оформление выпускной квалификационной работы является заключительным этапом. К нему студент приступает, когда основная часть экспериментальных исследований выполнена, сделаны выводы и обобщения, тщательно продуманы доказательства и иллюстрации.

Все материалы работы должны быть сброшюрованы в папки формата А4 (210х297 мм) по ГОСТ 2.301.

Текст выпускной квалификационной работы должен быть отпечатан компьютерным (машинописным) способом через полтора межстрочных интервала шрифтом Times New Roman (размер шрифта — 14). Текст следует печатать с полями: левое — 30, правое — 10, верхнее — 15, нижнее — 20 мм. Основной текст работы печатается с одинаковым отступом «красной строки» равным 1,25см.

Вписывать в текст работы отдельные формулы, условные знаки допускается только черными чернилами или черной тушью.

Текст основной части работы подразделяют на разделы, подразделы, пункты. Заголовки разделов печатают симметрично тексту прописными или строчными буквами; заголовки подразделов — строчными буквами. В выпускной работе должен быть применен единый подход. Заголовки отделяют от текста сверху и снизу интервалами. Подчеркивать заголовки не допускается. Перенос слов в заголовках по тексту не разрешается. Точка в конце заголовка не ставится. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.

Каждый раздел (главу) следует начинать с новой страницы.

Страницы работы нумеруют арабскими цифрами. Титульный лист включают в общую нумерацию работы, но номер на нем не ставят, на последующих страницах номер проставляют в правом нижнем (верхнем) углу.

Разделы нумеруются по порядку в пределах всей работы и обозначаются арабскими цифрами с точкой в конце. Введение, выводы и предложения, список использованной литературы не нумеруются.

Подразделы нумеруют арабскими цифрами в пределах каждого раздела. Номер подраздела состоит из номеров раздела и подраздела, разделенных точкой, например: «1.2» (второй подраздел первого раздела).

Пункты нумеруют арабскими цифрами в пределах каждого подраздела. Номер пункта состоит из номеров раздела и подраздела и пункта, разделенных точками, например, «1.2.2» (второй пункт второго подраздела первого раздела). Иллюстрации (таблицы, чертежи, схемы, графики), которые расположены на отдельных страницах, включают в общую нумерацию страниц. Иллюстрации (кроме таблиц) обозначаются словом «Рисунок» и нумеруются последовательно арабскими цифрами в пределах всей работы либо главы, за исключением иллюстраций, приведенных в приложениях. Знак № не ставится. Если в выпускной работе приведена только одна иллюстрация, то ее не нумеруют и слово «Рисунок» не пишут. Слово «Рисунок», номер и название иллюстрации располагают под иллюстрацией.

Таблицы нумеруются последовательно арабскими цифрами в пределах всей работы либо главы, за исключением таблиц, приведенных в приложениях. Знак № не ставится. Если в выпускной работе приведена только одна таблица, то ее не нумеруют и слово «Таблица» не пишут. При переносе части таблицы на другую страницу перед продолжением таблицы пишут слова «Продолжение таблицы 2».

Формулы в работе (если их более одной) нумеруют арабскими цифрами в пределах всей работы либо главы. Номер указывают с правой стороны листа на уровне формулы в круглых скобках.

Примечания к таблицам, в которых указывают поясняющие данные, нумеруют последовательно арабскими цифрами. Если имеется одно примечание, то после слова «Примечание» ставится точка, и его не нумеруют.

Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием посередине слова «ПРИЛОЖЕНИЕ». Приложение должно иметь содержательный заголовок. Каждому приложению дается самостоятельный порядковый номер, на который при необходимости делается ссылка в тексте работы.

Иллюстрации должны быть расположены после первой ссылки на них так, чтобы их было удобно рассматривать без поворота работы или с поворотом по часовой стрелке.

Качество иллюстраций должно обеспечивать их четкое воспроизведение. Рисунки следует выполнять на принтере с высоким качеством печати или черной тушью (черными чернилами) на белой непрозрачной бумаге. Фотографии размером меньше А4 должны быть наклеены на стандартные листы белой бумаги.

В таблицах оформляется, как правило, цифровой материал. Заголовки граф таблиц должны начинаться с прописных букв, подзаголовки — со строчных, если они являются продолжением заголовка, и прописных, если не связаны с ним. Делить головки таблицы по диагонали не допускается. Слова в названиях граф пишутся без сокращений.

Не допускается ставить кавычки вместо повторяющихся цифр, марок, знаков, математических и химических символов. Если цифровые или иные данные не приводят в какой-либо строке таблицы, то в ней ставят прочерк.

4.6. Подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа проверяется научным руководителем и консультантом. При этом консультант просматривает организационно-экономический раздел работы и в случае согласия с текстом ставит свою подпись на титульном листе. Научный руководитель проверяет всю выпускную работу, подписывает титульный лист и дает письменный отзыв о дипломнике и работе.

В отзыве научный руководитель характеризует отношение студента к выполнению выпускной работы, дается анализ уровня его общей и специальной подготовки, умения работать со специальной технической литературой, соблюдения выполнения графика выпускной работы, экспериментальных исследований, оценивается полнота выполнения задания, делается заключение о допуске или не допуске выпускной работы к защите.

Оформленная выпускная работа, подписанная студентом, научным руководителем и консультантом с отзывом руководителя, передается на просмотр заведующему кафедрой не позднее, чем за 10 дней до установленного срока защиты. Срок защиты выпускной квалификационной работы студенту устанавливается календарным графиком выполнения квалификационной работы.

Заведующий кафедрой на основании просмотра выпускной работы, знакомства с отзывом научного руководителя решает вопрос о допуске выпускной работы к защите или возвращает выпускную работу на доработку, исправление выявленных недостатков. В случае допуска выпускной работы к защите заведующий кафедрой делает соответствующую запись на титульном листе. Если заведующий кафедрой не считает возможным допустить работу к защите, этот вопрос рассматривается на заседании кафедры с участием научного руководителя выпускной работы. Протокол заседания кафедры утверждается деканом факультета.

Выпускная квалификационная работа, оформленная с нарушением выше приведенных правил, к защите не допускается.

Подготовка студента к защите выпускной квалификационной работы включает составление доклада, оформление раздаточного, демонстрационного материала для иллюстрации основных положений доклада, подготовку ответов на замечания. В государственную аттестационную комиссию могут быть также представлены публикации по теме выпускной работы, опытные образцы объектов исследований.

Доклад должен содержать вступительную часть, в которой характеризуется состояние рассматриваемой проблемы, актуальность темы выпускной работы, ее цель и задачи. В основной части доклада студент излагает результаты экспериментальных исследований с демонстрацией иллюстративного материала. В докладе должны быть обсуждены полученные в результате

эксперимента наиболее важные выводы и предложения, а также результаты анализа хозяйственной деятельности организации, на материалах которой выполнялся организационно-экономический раздел выпускной работы.

Процедура защиты выпускных квалификационных работ определяется Положением об итоговой аттестации выпускников высших учебных заведений Российской Федерации (№4490 от 5 мая 2003), утвержденным приказом Министерством образования и науки РФ.

Защита выпускной квалификационной работы проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии. Регламент выступления студента 8-10 мин. После доклада студент отвечает на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии. После ответа на вопросы заслушиваются отзыв научного руководителя. Научный руководитель имеет право выступить на заседании государственной экзаменационной комиссии с характеристикой студента.

По окончании защиты члены государственной экзаменационной комиссии на закрытом заседании оценивают уровень защиты выпускной работы по пятибалльной системе. При этом учитывается содержание доклада, научный уровень исследования, полнота ответов на вопросы, отзыв руководителя, качество оформления выпускной работы. Решение государственной экзаменационной комиссии объявляется на открытом заседании в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания экзаменационной комиссии.

Критерии оценки выпускной квалификационной работы. В соответствии с Положением об итоговой государственной аттестации выпускников результаты любого из видов аттестационных испытаний, включенных в итоговую государственную аттестацию, определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно».

Критериями оценки выпускной квалификационной работы являются:

- актуальность и практическая значимость темы исследований;
- наличие справки о внедрении результатов выпускной работы на конкретном предприятии;
- четкость формулирования целей, задач и основных положений работы;
- логичность, последовательность, грамотность, четкость изложения рассматриваемых материалов;
- полнота и глубина проработки и уровень обобщения теоретического материала;
- глубина и завершенность экспериментальных исследований;
- уровень использования компьютерных технологий и статистических методов, обуславливающих объективность и достоверность результатов исследований;
- четкость формулирования, конкретность и адресность выводов и рекомендаций по работе;
- владение методологией исследований вопросов, поставленных в выпускной работе;
- оформление работы в соответствии с предъявляемыми требованиями;
- глубокие знания проблемы, четкость изложения основных результатов и положений с использованием раздаточного материала при защите работы;
- уверенность и аргументированность ответов на замечания и заданные вопросы при защите работы;
- содержание рецензии и отзыва научного руководителя.

Оценкой «отлично» оценивается выпускная квалификационная работа, которая по содержанию, выводам и рекомендациям, а также по оформлению соответствует требованиям государственного образовательного стандарта, другим нормативным документам. Содержит грамотно и последовательно изложенный теоретический материал, глубокие экспериментальные исследования по экспертизе качества, результаты которых подвергнуты статистическо-математической обработке и оформлены в виде таблиц, рисунков. Организационно-технологический раздел органично увязан с темой выпускной работы. Выводы соответствуют содержанию работы с указанием конкретных рекомендаций по практическому применению. Таблицы, рисунки в тексте и список использованной литературы оформлены в соответствии с требованиями ГОСТа.

На работу имеется положительный отзыв научного руководителя.

При защите студент показывает глубокие знания проблемы, свободно докладывает о результатах проведенных исследований, используя наглядные пособия и раздаточный материал, уверенно отвечает на поставленные вопросы.

Оценкой «хорошо» оценивается выпускная квалификационная работа, которая по содержанию в целом отвечает тем же требованиям, что и выпускная работа, определяемая оценкой «отлично». По работе имеются отдельные недостатки в оформлении и содержании (недостаточно полный эксперимент, несколько расплывчатые выводы или неконкретные рекомендации к практическому внедрению).

На работу имеется положительный отзыв научного руководителя.

При защите студент без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

Оценкой «удовлетворительно» оценивается выпускная работа, при оформлении которой допущен ряд недочетов, слабый литературный обзор без анализа имеющихся данных, в работе просматривается непоследовательность изложения материала выпускной работы, приведены необоснованные рекомендации, или они отсутствуют в работе, имеются также существенные недостатки в оформлении работы.

В отзыве руководителя имеются замечания по отношению студента к выполнению выпускной работы, а также по ее содержанию.

При защите студент показывает недостаточное знание изучаемой проблемы, представляет на защиту небрежно оформленный раздаточный материал, дает неуверенные, неполные ответы на поставленные вопросы.

Оценкой «неудовлетворительно» оценивается выпускная квалификационная работа, которая не соответствует предъявляемым требованиям. В работе имеются следующие недостатки: слабый обзор ограниченного количества литературных источников, практически отсутствуют экспериментальные исследования, выводы поверхностные, носящие декларативный характер; имеются стилистические неточности и орфографические ошибки; список использованной литературы оформлен с нарушением требований ГОСТа.

В отзывах руководителя имеются критические замечания.

При защите студент плохо докладывает результаты своих исследований, не представляет раздаточного материала, затрудняется отвечать на поставленные вопросы.

Примерный перечень тем выпускных квалификационных работ по направлению 38.03.07 Товароведение

1. Формирование и оценка потребительских свойств продовольственных/непродовольственных товаров (на примере однородных групп и видов продукции).
2. Современные методы идентификации, оценки качества и безопасности продовольственных/непродовольственных товаров (на примере однородных групп и видов продукции).
3. Сохранение и оценка потребительских свойств продовольственных товаров на этапах товародвижения (на примере однородных групп и видов продукции).
4. Совершенствование ассортимента продовольственных товаров за счет использования новых видов сырья, инновационных технологий и инновационной упаковки (на примере однородных групп и видов продукции).
5. Оценка качества и конкурентоспособности продовольственных/непродовольственных товаров (на примере однородных групп и видов продукции).
6. Анализ современных тенденций в области товароведения и экспертизы продовольственных/непродовольственных товаров (на примере однородных групп и видов продукции).
7. Товароведная характеристика современного ассортимента продовольственных/непродовольственных товаров (на примере однородных групп и видов продукции).
8. Сравнительная характеристика потребительских свойств продовольственных/непродовольственных товаров отечественных и зарубежных товаропроизводителей (на примере однородных видов продукции).
9. Влияние инновационных технологий на формирование потребительских свойств продовольственных товаров (на примере однородных групп и видов продукции).

10. Влияние различных видов упаковки на сохранение качества продовольственных товаров (на примере однородных групп и видов продукции).

11. Исследование потребительских свойств специализированной пищевой продукции (на примере однородных групп и видов продукции).

12. Применение современных методов исследования качества продовольственных/непродовольственных товаров при проведении экспертизы (на примере однородных групп и видов продукции).

13. Исследование качества продовольственных товаров в процессе их длительного хранения (на примере однородных групп и видов продукции).

14. Идентификация и выявление фальсификации продовольственных товаров (на примере однородных групп и видов продукции).

15. Сравнительный анализ национальной и зарубежной нормативной базы при проведении экспертизы продовольственных товаров (на примере однородных групп и видов продукции).

16. Сохранение и оценка потребительских свойств отдельных видов овощной и плодовой продукции при хранении и реализации.

5. Порядок апелляции результатов государственных аттестационных испытаний

По результатам государственной итоговой аттестации обучающийся имеет право подать в апелляционную комиссию письменное заявление об апелляции по вопросам, связанным с процедурой проведения государственных аттестационных испытаний, не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственного испытания.

Состав апелляционной комиссии утверждается ректором одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии. Апелляционная комиссия формируется в количестве не менее 5 человек из числа профессорско-преподавательского состава, научных работников Университета, не входящих в данном учебном году в состав государственных экзаменационных комиссий. Председателем апелляционной комиссии является ректор. В случае отсутствия ректора председателем является лицо, исполняющее обязанности ректора на основании соответствующего приказа.

Апелляция рассматривается в срок не позднее двух рабочих дней со дня ее подачи на заседании апелляционной комиссии с участием не менее половины состава апелляционной комиссии, на которое приглашаются председатель соответствующей государственной комиссии и обучающийся, подавший апелляцию.

Для рассмотрения вопросов, связанных с процедурой проведения государственного экзамена, секретарь государственной экзаменационной комиссии направляет в апелляционную комиссию протокол заседания государственной экзаменационной комиссии, письменные ответы обучающегося (при их наличии) и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного экзамена.

Для рассмотрения вопросов, связанных с процедурой проведения защиты выпускной квалификационной работы, секретарь государственной экзаменационной комиссии направляет в апелляционную комиссию выпускную квалификационную работу, отзыв руководителя, рецензию (при ее наличии), протокол заседания государственной экзаменационной комиссии и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию обучающегося.

Решение апелляционной комиссии утверждается простым большинством голосов. При равном числе голосов председатель апелляционной комиссии обладает правом решающего голоса.

Оформленное протоколом решение апелляционной комиссии, подписанное ее председателем, доводится до сведения, подавшего апелляцию обучающегося (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

По решению апелляционной комиссии может быть назначено повторное проведение государственных аттестационных испытаний для обучающегося, подавшего апелляцию, которое проводится в присутствии одного из членов апелляционной комиссии.

Повторное проведение государственных аттестационных испытаний проводится в присутствии одного из членов апелляционной комиссии.

Повторное прохождение государственного экзамена должно быть проведено в срок не позднее 3 дней до установленной даты защиты выпускной квалификационной работы обучающегося, подавшего апелляцию, а в случае ее отсутствия – не позднее даты истечения срока обучения обучающегося, подавшего апелляцию, установленного в соответствии с ФГОС.

Повторное прохождение защиты выпускной квалификационной работы должно быть проведено не позднее даты истечения срока обучения обучающегося, подавшего апелляцию, установленного в соответствии с образовательным стандартом.

Апелляция на повторное прохождение государственных аттестационных испытаний не принимается.

5. Учебно-методическое и информационное обеспечение Государственной итоговой аттестации

а) нормативно-правовые документы

1. Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

2. Федеральный закон «О стандартизации в Российской Федерации» от 29.06.2015 N 162-ФЗ (ред. 03.07.2016): [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_181810

3. Федеральный закон «О техническом регулировании» [Текст]: от 27.12.2002 №184-ФЗ: (с изм. и доп.): [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

4. Федеральный закон «Об обеспечении единства измерений» от 26.06.2008 N 102-ФЗ (с изм. и доп.) [Электронный ресурс]: – Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_77904/

5. Российская Федерация. Законы. «Кодекс РФ об административных правонарушениях» от 30.12.2001 г. [Электронный ресурс]: – Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_34661/

6. Приказ Минобрнауки России от 29.06.2015 № 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры».

7. Приказ Минобрнауки России от 19.12.2013 № 1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

8. Приказ Минобрнауки России от 05.04.2017 г. № 031 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» (зарегистрирован в Минюсте России 14.07.2017 N 47415).

9. Федеральный государственный образовательный стандарт по направлению 38.03.07 Товароведение, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 марта 2015 г., N 199.

10. ПОЛОЖЕНИЕ СОГУ о порядке проведения государственной итоговой аттестации по программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры. Утв. 25.04.2014 г. (протокол № 9).

11. ПОЛОЖЕНИЕ СОГУ об организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего профессионального образования «Северо-Осетинский государственный университет имени Коста Левановича Хетагурова», утв. 27.03.2015 (протокол № 8).

12. Технический Регламент Таможенного Союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 № 881. [Электронный ресурс]: – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320347>

13. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. № 769 (с изменениями на 18 октября 2016 года): [Электронный ресурс]: – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902299529>

14. Технический Регламент Таможенного Союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 № 881. [Электронный ресурс]: – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320347>

15. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года N 67(с изменениями на 19 декабря 2019 года). [Электронный ресурс]: – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/499050562>

16. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции». Принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года N 68. [Электронный ресурс]: – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/499050564>

17. ГОСТ Р 7.0.5-2008 «Национальный стандарт Российской Федерации. СИБИД. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления». - [Электронный ресурс]// Кодекс. Техэксперт: Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-7-0-5-2008>

18. ГОСТ 7.1-2003 «Межгосударственный стандарт. СИБИД. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления» - [Электронный ресурс] // Кодекс. Техэксперт: Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200034383>

19. ГОСТ 7.82-2001 «Межгосударственный стандарт. Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов». - [Электронный ресурс] // Кодекс. Техэксперт: Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200025968>

б) основная литература:

1. Товароведение однородных групп продовольственных товаров / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова и др.; под ред. Л.Г. Елисеевой. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Дашков и К°, 2018. – 950 с: ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496166> (дата обращения: 25.06.2019). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-03047-5. – Текст: электронный.

2. Сергеев А. Г. Метрология, стандартизация и сертификация: учебник для бакалавров / А. Г. Сергеев, В. В. Терегеря. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2014. – 838 с.

3. Эрастов В. Е. Метрология, стандартизация и сертификация: учебное пособие / В.Е. Эрастов. – М.: ФОРУМ, 2014. – 208 с.

4. Шепелев А.Ф. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Учебное пособие/ А.Ф. Шепелев, И.А. Печенежская. – М.: ИКЦ «МарТ»; Ростов-на-Дону: издательский центр «МарТ», 2004. – 992 с.

5. Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров: Учебное пособие. / А. Ф. Шепелев, И. А. Печенежская. – Москва: ИКЦ «МарТ»; Ростов н/Д: Издательский центр «МарТ», 2003. – 688 с. (Серия «Товароведение и экспертиза».)

6. Лебедева С.Н. Экономика торгового предприятия: учеб. пособие / С.Н. Лебедева, Н.А. Сныткова, А.В. Гавриков. – 5-е изд., испр. – Минск: Новое знание, 2007. – 240 с.

в) дополнительная литература:

7. Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Положишникова М.А. и др. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров/Под ред. проф. Л.Г. Елисеевой. - М.: МЦФЭР, 2006 - 800 с.

8. Касторных М. С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: Учебник / М.С. Касторных, В.А. Кузьмина, Ю.С. Пучкова. - 5-е изд.- М.; Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. – 328 с.

9. Дмитриченко М., Пилипенко Т. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов. – СПб.: Питер, 2004. – 352 с.: ил.- (Серия «Учебное пособие»).

10. Чепурной И.П., Товароведение и экспертиза вкусовых товаров/ И. П. Чепурной: Учебник. -2-изд.-М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2005. -404с.

11. Чепурной И.П., Товароведение и экспертиза кондитерских товаров: Учебник -2-е изд.- М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2005. -416 с.

12. Иванова Т.Н. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров. – М.: «Академия», 2004. – 288 с.
13. Позняковский, В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов: учебное пособие / В. М. Позняковский. - Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2002. - 526 с. ISBN 5-94087-037-6.
14. Димов Ю. В. Метрология, стандартизация и сертификация: Учебник для вузов. 3-е изд./ Ю. В. Димов. – СПб.: Питер, 2010. – 464 с.: ил.
15. Сергеев А. Г. Метрология. Карманная энциклопедия студента: Учеб. пособие для студентов высших и средних специальных учебных заведений/ А.Г. Сергеев, В.В. Крохин. – М.: Логос, 2001. – 376 с.
16. Медведев Г.М. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Часть 3. Технология макаронных изделий. Учебник. – СПб.: ГИОРД, 2005 – 312 с.
17. Пучкова Л.И. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Часть 1: технология хлеба / Л.И. Пучкова, Р.Д. Поландова, И.В. Матвеева. - СПб.: ГИОРД, 2005. – 559 с.
18. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность. / Под общей ред. В.М. Позняковского. - Новосибирск, 2005. – 278 с.
19. Щеглов Н.Г. Технология консервирования плодов и овощей: учебно-практическое пособие / Н. Г. Щеглов. – М.: Палеотип: Дашков и К°, 2002. - 379 с.
20. Плотникова Т.В. Экспертиза свежих плодов и овощей. Качество и безопасность / Т.В. Плотникова, В.М. Позняковский и др. – Новосибирск: Сиб.унив. изд - во, 2005. – 302 с.
21. Чепурной И.П., Идентификация и фальсификация продовольственных товаров: Учебник -2-е изд.- М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2005. – 460 с.
22. Коммерческая деятельность: Учебное пособие / Иванова М.Б., Иванов М.Ю. – М.: Издательство РИОР, 2005. – 97 с. 3. Е.Н. Киселева, О.Г. Буданова Организация коммерческой деятельности по отраслям и сферам применения: Учеб. Пособие. – М: Вузовский учебник, 2011 .- 192 с.
23. Торговое дело: экономика, маркетинг, организация: Учебник. – 2-е изд., перераб. и доп. / Под общ. ред. проф. Л.А. Брагина и проф. Т.П. Данько. – М.: ИНФРА – М, 2002. – 560 с.
24. Петрище Ф. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы непродовольственных товаров: Учебник: - 2-е изд. испр.- М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К» 2006. – 510 с.
25. Практикум по товароведению и экспертизе промышленных товаров: Учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений / О. Б. Горюнова, Ю. В. Додонкин, Г. И. Злобина [и др.]; Под ред. А. Н. Неверова. - М.: Издательский центр «Академия», 2005. – 368 с.
26. Товароведение ювелирных товаров и товаров народного художественного промысла: Учебное пособие. Серия «Учебники, учебные пособия», Т.А. Мельниченко - Ростов-на-Дону: «Феникс», 2002. – 352., ил.
27. Товароведение и экспертиза электронных и бытовых товаров: Учебник для студ. высш. учеб. заведений. / А.П. Ходыкин, А.А. Ляшко. – М: Издательский центр «Академия», 2004. – 320 с.
28. Товароведение и экспертиза товаров культурно-бытового назначения: Учебник / А. М. Чечик – 3е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2014. – 536с.
29. Товароведение и экспертиза кожевенной продукции: Учебник / В. Я. Иванова, О. А. Голубенко – 2е изд. – М: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2006. – 355с.
30. Товароведение и экспертиза галантерейных товаров: Учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений / И. В. Шишкина. – М.: Издательский центр «Академия», 2003. – 192 с.
31. Товароведение и экспертиза бытовых химических товаров: Учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений / В. Н. Паршикова. - Издательский центр «Академия», 2005. – 224 с.

г) современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы, электронные образовательные ресурсы:

Обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам (требуется регистрация в библиотеке СОГУ):

23. Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ (ЭБД РГБ) (<https://dvs.rsl.ru>).
24. ЭБС «Университетская библиотека online» (<https://biblioclub.ru>).
25. ЭБС «Научная электронная библиотека eLibrary.ru» (<http://elibrary.ru>).

26. Универсальная баз данных East View (<https://dlib.eastview.com>). Логин: Khetagurov; Пароль: Khetagurov.
27. ЭБС «Консультант студента». <http://www.studentlibrary.ru>.
28. ЭБС «Юрайт» - образовательная среда, включающая виртуальный читальный зал учебников и учебных пособий от авторов из ведущих вузов России по всем направлениям и специальностям (www.biblio-online.ru).
29. Информационно-правовой портал «Гарант» (<http://www.garant.ru/>).
30. Справочная правовая система Консультант Плюс (<http://www.consultant.ru/>).
31. www.stq.ru. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].
32. www.foodprom.ru. Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность» [Электронный ресурс].
33. <http://www.znaytovar.ru>. На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров.
34. <http://vsegost.com/> - Информационные справочные системы. База нормативной документации Библиотека ГОСТов. Свободный доступ on-line.

Состав лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

| № п/п | Наименование | № договора (лицензия) |
|--------------|---|--|
| 1 | Windows 10 Enterprise | № 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г. |
| 2 | Windows 10 Pro for Workstations | № 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г |
| 3 | Windows 8.1 Enterprise | № 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г |
| 4 | Windows 8.1 Professional | № 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г |
| 5 | Windows 8 Enterprise | № 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г |
| 6 | Windows 8 Professional | № 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г |
| 7 | Windows 7 Enterprise | № 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г |
| 8 | Windows 7 Professional | № 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г |
| 9 | Office Standard 2016 | № 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г |
| 10 | Office Standard 2013 | № 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г |
| 11 | Office Standard 2010 | № 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г |
| 12 | Система тестирования Sunrav WEB Class | № 468 от 03.12.2013 ИП Сунгатулин Р.Т. (бессрочно) |
| 13 | Антивирусное программное обеспечение Kasperksy Total Security | № 17E0-180222-130819-587-185 от 26.02. 2018 г. до 14.03.2019 г., продлена до 2021 г. |
| 14 | Система управления базами данных MySQL FireBird | Свободное программное обеспечение(бессрочно) |
| 15 | Система поиска текстовых заимствований «Антиплагиат. ВУЗ» | № 795 от 26.12.2018 (действителен до 30.12.2019 г) с ЗАО «Анти-Плагиат», продлена до 2021 г. |
| 16 | Консультант+ | № 430-2017/614 от 11.01.2017 г. ООО «Фаст-Информ» (бессрочно) |
| 17 | Гарант | 01.2020-12.2021г. |

6. Лист обновления/актуализации

1. Программа актуализирована.

Внесенные изменения рассмотрены и утверждены на заседании кафедры товароведения и технологии продуктов питания от «27» июня 2018 г., протокол № 9;

Одобрены на заседании совета факультета химии, биологии и биотехнологии от «29» июня 2018 г., протокол № 11.

2. Программа актуализирована.

Внесенные изменения рассмотрены и утверждены на заседании кафедры товароведения и технологии продуктов питания от «25» июня 2019 г., протокол № 10/18-19;

Одобрены на заседании совета факультета химии, биологии и биотехнологии от «01» июля 2019 г., протокол № 12/18-19.

3. Программа актуализирована.

Внесенные изменения рассмотрены и утверждены на заседании кафедры товароведения и технологии продуктов питания от «25» июня 2020 г., протокол № 9/19-20;

Одобрены на заседании совета факультета химии, биологии и биотехнологии от «30» июня 2020 г., протокол № 10/19-20.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Заведующему кафедрой товароведения
и технологии продуктов питания

(Фамилия И.О.)

студента ____ курса _____

(Фамилия И.О.)

направления подготовки 38.03.07 Товароведение

З А Я В Л Е Н И Е

Прошу утвердить мне следующую тему выпускной квалификационной
работы: _____

Выполнение темы предусматривается на материалах _____

Научный руководитель _____

(должность, фамилия, И.О.)

(подпись, дата)

Зав. кафедрой _____

(должность, фамилия, И.О.)

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования «Северо-Осетинский государственный университет имени Коста
Левановича Хетагурова»**

Кафедра товароведения и технологии продуктов питания

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

Утверждаю

Зав. кафедрой _____

«__» _____ 20__ г.

**ЗАДАНИЕ
ПО ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЕ**

(Ф.И.О. студента)

1. Тема работы: «_____»

Утверждена приказом по университету № _____ от _____ 20__ г.

2. Срок сдачи студентом законченной работы «_____» _____ 20__ г.

3. Исходные данные к работе _____

4. Перечень подлежащих разработке вопросов: _____

5. Перечень иллюстрационного материала _____

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН

| № п/п | Наименование этапов выпускной работы | Срок выполнения этапов выпускной работы |
|-------|--|---|
| 1 | Выбор темы. Подбор, систематизация и изучение литературных источников по теме | |
| 2 | Написание обзора литературы | |
| 3 | Выбор и освоение методов исследования | |
| 4 | Выбор объектов исследования | |
| 5 | Выполнение экспериментальных исследований | |
| 6 | Математическая обработка результатов исследования. Составление таблиц, построение диаграмм, рисунков | |
| 7 | Проверка в системе антиплагиат СОГУ | |
| 8 | Оформление выпускной квалификационной работы. Согласование с научным руководителем | |
| 9 | Получение отзыва руководителя; получение допуска к защите | |

Дата выдачи задания _____

Научный руководитель _____

Задание приняла к исполнению _____

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Северо-Осетинский государственный университет имени Коста Левановича Хетагурова»

Факультет химии, биологии и биотехнологии
Кафедра товароведения и технологии продуктов питания

ОТЗЫВ

на выпускную квалификационную работу студента(ки) _____

направления подготовки

38.03.07 Товароведение

на тему: _____

Заключение _____

_____рекомендуется присвоить квалификацию по направлению 38.03.07

Фамилия, имя и отчество руководителя выпускной квалификационной работы

Руководитель

« »

20 года

Подпись

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-ОСЕТИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ
КОСТА ЛЕВАНОВИЧА ХЕТАГУРОВА»**

**Факультет химии, биологии и биотехнологии
Кафедра товароведения и технологии продуктов питания**

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

Исполнитель: студент (ка) 4 курса
очной формы обучения
направления 38.03.07
Товароведение

Ф.И.О.

Научный руководитель:

уч. степень, должность, Ф.И.О.

«Допущена к защите»

Заведующий кафедрой _____ уч. степень, должность, Ф.И.О.

Владикавказ 20

