



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ Е.Б. Гафорова

«21» января 2021 г.

ПРОГРАММА

Государственной итоговой аттестации

направление подготовки

38.04.07 Товароведение

магистерская программа

«Биоэкономика и продовольственная безопасность»

Квалификация выпускника – магистр

Форма обучения: *очная*

Нормативный срок освоения программы

(очная форма обучения) *2 года*

Владивосток

2021

Содержание

Пояснительная записка	3
1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников	4
2. Требования к результатам освоения образовательной программы по направлению подготовки 38.04.07 Товароведение, магистерская программа «Биоэкономика и продовольственная безопасность»	8
3. Структура государственной итоговой аттестации	15
4. Требования к выпускным квалификационным работам (ВКР) и порядку их выполнения	18
4.1. Тема, объем и структура выпускной квалификационной работы (ВКР).....	20
4.2. Порядок представления в государственную аттестационную комиссию выпускной квалификационной работы (ВКР)	25
4.3. Порядок защиты выпускной квалификационной работы (ВКР)	28
4.4. Оценка результата защиты выпускной квалификационной работы (ВКР)	30
5. Особенности проведения государственной итоговой аттестации обучающихся из числа инвалидов.....	31
6. Порядок подачи и рассмотрения апелляций по результатам государственных аттестационных испытаний	34
7. Рекомендуемая литература и информационно-методическое обеспечение	37
8. Материально-техническое обеспечение	55
Приложение 1 Фонд оценочных средств.....	57
Приложение 2 Требования к содержанию и оформлению выпускной квалификационной работы (ВКР)	73
Приложение 3 Форма титульного листа выпускной квалификационной работы (ВКР)	77
Приложение 4 Форма задания на выпускную квалификационную работу (ВКР)	79
Приложение 5 Форма графика н выпускной квалификационной работы (ВКР)	80
Приложение 6 Отзыв на выпускную квалификационную работу (ВКР)	81
Приложение 7 Рецензия на выпускную квалификационную работу (ВКР)	82

Пояснительная записка

Освоение основных образовательных программ высшего образования завершается обязательной государственной итоговой аттестацией выпускников. Объем государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 38.04.07 Товароведение, магистерская программа «Биоэкономика и продовольственная безопасность» составляет 6 зачетных единиц, 216 часов.

Программа государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 38.04.07 Товароведение, магистерская программа «Биоэкономика и продовольственная безопасность» разработана в соответствии с требованиями:

– Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– приказа Минобрнауки РФ от 29.06.2015 № 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»;

– приказа Минобрнауки РФ от 09.11.2015 № 1309 «Об утверждении порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи»;

– федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 38.04.07 Товароведение (уровень магистратуры), утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования РФ от 12.08.2020 N 961;

– устава ДВФУ, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 06.05.2016 № 522;

– приказа ректора ДВФУ от 05.04.2013 № 12-13-280 «Об утверждении Положения о магистратуре ДВФУ»;

– приказа врио ректора ДВФУ от 27.11.2015 № 12-13-2285 «Об утверждении Положения о государственной итоговой аттестации по

образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, специалитета, магистратуры федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Дальневосточный федеральный университет»;

– иные внутренние нормативные акты и документы ДВФУ.

Программа государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 38.04.07 Товароведение, магистерская программа «Биоэкономика и продовольственная безопасность».

В соответствии с решением ученого совета ДВФУ структура государственной итоговой аттестации по направлению подготовки магистров 38.04.07 Товароведение, магистерская программа «Биоэкономика и продовольственная безопасность» включает в себя защиту выпускной квалификационной работы (ВКР).

Для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов государственная итоговая аттестация проводится с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья, а также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида.

1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу магистратуры, могут осуществлять профессиональную деятельность:

01 Образование и наука (в сферах: образования; научных исследований);

08 Финансы и экономика (в сферах: экспертизы и консультирования при осуществлении закупок для обеспечения государственных, муниципальных и корпоративных нужд; деятельности по определению стоимостей (цен), по оценке объектов гражданских прав, обязательств, убытков; внешнеэкономической деятельности; деятельности по осуществлению,

контролю и управлению закупками для обеспечения государственных, муниципальных и корпоративных нужд);

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере управления качеством продукции животного, растительного происхождения в области биотехнологии продуктов питания);

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее) (в сфере организации и управления выставочной деятельностью торгово-промышленных выставок);

40 Сквозные виды профессиональной деятельности в промышленности (в сферах: сертификации продукции (услуг); управления качеством продукции (услуг)).

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры, являются:

- образовательные программы и образовательный процесс в системе среднего профессионального образования, высшего образования, дополнительного образования;

- сырье, материалы, полуфабрикаты, комплектующие изделия, а также процессы производства, формирующие потребительские свойства товаров;

- потребительские товары на стадиях изучения спроса, проектирования, производства, управления качеством, транспортирования, хранения, реализации, использования (потребления или эксплуатации) и утилизации;

- новые упаковочные материалы, маркировка товаров и современные технологии упаковывания;

- национальные и международные нормативные и технические документы, устанавливающие требования к безопасности и качеству потребительских товаров, условиям их хранения, транспортирования, упаковки и маркировке, реализации, утилизации, использования (потреблению или эксплуатации), обеспечивающие процесс товародвижения;

- инновационные технологии хранения, подготовки к продаже, реализации, использования (потребления или эксплуатации) товаров и товарных потерь;
- методы оценки потребительских свойств, идентификации и установления подлинности товаров;
- производственные и научно-исследовательские процессы,
- инновационно-технологические процессы,
- международная деятельность государственных и муниципальных учреждений,
- институциональные изменения в странах Азиатско-Тихоокеанского региона.

Типы задач профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники программ магистратуры:

- экспертно-аналитический;
- организационно-управленческий;
- проектный;
- научно-исследовательский.

Выпускник, освоивший программу магистратуры, в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа магистратуры, должен быть готов решать следующие типы задач профессиональной деятельности:

экспертно-аналитический:

определение принадлежности товаров к однородной или идентичной группе с целью предупреждения их фальсификации, контрафакции и выявления товаров, на которые наложены ограничения по ввозу и обороту;

проведение разных видов товарной экспертизы для подтверждения подлинности, качества и безопасности товаров на всех этапах товародвижения;

установление факторов, влияющих на качество товаров, и причин возникновения дефектов на всех этапах жизненного цикла товаров;

определение норм естественной убыли товаров с учетом условий ее хранения, транспортирования, реализации;

определение потребительских свойств, количественного, качественного состава и технических характеристик товаров, позволяющих однозначно идентифицировать классификационную принадлежность товаров в соответствии с нормативными документами;

- поиск, анализ и оценка информации для подготовки и принятия оптимальных решений по управлению товарными системами;

- анализ ассортиментной политики торгового предприятия и разработка мероприятий по стимулированию сбыта товаров и оптимизации торгового ассортимента;

- применение принципов товарного менеджмента в области закупок, реализации сырья и товаров;

- консалтинг в области маркирования, упаковывания, хранения, перевозки товаров, установления вида товарных потерь, причин их возникновения и разработки мер по их предупреждению;

организационно-управленческий:

организация работ по экспертизе и консультированию в сфере закупок для государственных, муниципальных и корпоративных нужд;

управление организацией, обеспечивающей консультирование и экспертизу в сфере закупок для государственных, муниципальных и корпоративных нужд;

проведение аттестации и контроль повышения профессионального уровня работников в структурном подразделении или организации;

проектный:

стратегическое управление развитием производства биотехнологической продукции для пищевой и кормовой промышленности;

разработка новых биотехнологий и новой биотехнологической продукции для кормовой и пищевой промышленности;

управление испытаниями и внедрением новых технологий продукции для пищевой и кормовой промышленности;

научно-исследовательский:

выявление и формулирование актуальных научных проблем;

поиск, сбор, обработка, анализ и систематизация информации по теме исследования;

разработка программ научных исследований и организация их выполнения;

разработка новых методик исследования и внедрение их в практику экспертной деятельности;

подготовка обзоров, отчетов, научных публикаций, составление заявок на гранты, участие в научных конференциях.

2. Требования к результатам освоения образовательной программы по направлению подготовки 38.04.07 Товароведение, магистерская программа «Биоэкономика и продовольственная безопасность»

В результате освоения ОПОП у выпускника должны быть сформированы универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Индикаторы достижения компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного	УК-1.1 Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляет её составляющие и связи между ними, определяет и критически оценивает надежность требуемой информации, необходимой для решения проблемной ситуации УК-1.2 Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе

	подхода, вырабатывать стратегию действий	системного и междисциплинарного подходов, строит сценарии реализации стратегии, определяя возможные риски и предлагая пути их устранения
Разработка и реализация проектов	УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1 Разрабатывает методические и нормативные документы, включая план и задания по реализации проекта с учётом фактора неопределённости и возможных рисков УК-2.2 Осуществляет контроль реализации проекта, принимает решения по изменению плана реализации проекта на всех этапах его жизненного цикла
Командная работа и лидерство	УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.1. Вырабатывает стратегию командной работы и на её основе организует отбор членов команды для достижения поставленной цели УК-3.2 Организует и корректирует работу команды, в том числе на основе коллегиальных решений
Коммуникация	УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК-4.1 Применяет современные коммуникативные технологии при установлении контактов, в общении, составляет в соответствии с нормами русского языка деловую документацию разных жанров, типовую деловую документацию, академические или профессиональные тексты на иностранном языке УК-4.2 Представляет результаты исследовательской и/или проектной деятельности на различных публичных мероприятиях, организует их обсуждение на русском и/или иностранном языке, участвует в академических и профессиональных дискуссиях
Межкультурное взаимодействие	УК-5 Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК-5.1 Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития УК-5.2 Выстраивает социальное и профессиональное взаимодействие с учётом особенностей деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп, обеспечивает создание недискриминационной среды для участников межкультурного взаимодействия при личном общении и при выполнении профессиональных задач

Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК-6.1 Определяет образовательные потребности и способы совершенствования собственной (в т.ч. профессиональной) деятельности на основе оценки своих ресурсов и пределов (личностные, ситуативные, временные) для успешного выполнения порученных или самостоятельно сформулированных задач УК-6.2 Выстраивает и реализует гибкую профессиональную траекторию с учётом возможностей развития профессиональных компетенций и социальных навыков (в т.ч. с использованием инструментов непрерывного образования), накопленного опыта профессиональной деятельности, изменяющихся требований рынка труда и стратегии личного развития
---	--	--

Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций (при наличии)	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Индикаторы достижения компетенции
	ОПК-1 Способен применять естественно-научные и экономические знания при решении управленческих и (или) исследовательских задач в товароведении и смежных сферах	ОПК-1.1 Разрабатывает проектные предложения, бизнес-планы и технико-экономические обоснования реализации проектов по выпуску продукции для пищевой и кормовой промышленности ОПК-1.2 Проведение научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области товароведения и смежных областях для решения профессиональных задач
	ОПК-2 Способен применять и разрабатывать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров при решении практических и (или)	ОПК-2.1 Планирует качество выпускаемой продукции на всех этапах жизненного цикла продукции ОПК-2.2 Применяет и разрабатывает новые методики исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

	<p>научных задач в товароведении и смежных сферах</p>	
	<p>ОПК-3 Способен применять международные нормативные правовые акты и нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере управления качеством и безопасностью товаров</p>	<p>ОПК-3.1 Разрабатывает комплекс мероприятий по управлению, безопасностью, прослеживаемостью и качеством пищевой и кормовой продукции на всех этапах производства и обращения на рынке ОПК-3.2 Применяет актуальную национальную и международную нормативную базу в области управления качеством и безопасностью товаров</p>
	<p>ОПК-4 Способен проводить научные исследования в сфере товароведения и смежных сферах, критически оценивать их результаты и применять для решения профессиональных задач</p>	<p>ОПК-4.1 Анализирует и оценивает результаты научных исследований в сфере товароведения и смежных сферах ОПК-4.2 Применяет результаты научных исследований для решения профессиональных задач</p>

Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

Задачи профессиональной деятельности (ПД)	Объект или область знания (при необходимости)	Код и наименование профессиональной компетенции	Источник (профессиональные стандарты (ПС), анализ зарубежного опыта, международных норм и стандартов, форсайт-сессии, фокус-группы и пр.)
Тип задач профессиональной деятельности:			
<p>- Организация проведения работ по управлению качеством эксплуатации продукции</p> <p>- Организация проведения работ по управлению качеством процессов производства и оказания услуг</p> <p>- Организация проведения работ по управлению качеством проектирования продукции и услуг</p> <p>- Организация проведения работ по управлению качеством ресурсов организации</p> <p>- Организация проведения работ по управлению качеством продукции (услуг)</p>	<p>Сельское хозяйство</p> <p>Пищевая промышленность</p>	<p>ПК 1 – Способен организовывать работы по управлению качеством эксплуатации продукции, процессов производства и оказания услуг, проектирования продукции и услуг, ресурсов организации</p>	<p>ПС 40.062 «Специалист по качеству»</p> <p>Международные стандарты пищевых продуктов http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/list-standards/ru/</p> <p>GFSI - признаваемые стандарты / Global Food Safety Initiative / Глобальная инициатива по безопасности пищевых продуктов https://foodsmi.com/a539/</p> <p>Технические регламенты Таможенного Союза о безопасности http://docs.cntd.ru/search/intellectual?q=%D0%A2%D0%A0+%D0%A2%D0%A1+%D0%BE+%D0%B1%D0%B5%D0%B7%D0%BE%D0%BF%D0%B0%D1%81%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%B8&itemtype=</p>
<p>- Разработка новых технологических решений, технологий и новых видов биотехнологической продукции</p> <p>- Исследование свойств сырья, технологических добавок и улучшителей для придания конечному</p>	<p>Сельское хозяйство</p> <p>Пищевая промышленность</p>	<p>ПК-2 Способен разрабатывать новые биотехнологии и новую биотехнологическую продукцию для пищевой и кормовой промышленности</p>	<p>ПС 22.004 «Специалист в области биотехнологий продуктов питания»</p> <p>Международный договор о растительных генетических ресурсах для производства продовольствия и ведения сельского хозяйства https://www.un.org/ru/documents/</p>

<p>продукту определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами</p> <p>- Утверждение технической, технологической и эксплуатационной документации технологических проектов производства биотехнологической продукции для пищевой и кормовой промышленности</p>			<p>decl_conv/conventions/pdf/genetic_resources.pdf</p> <p>Рынок НТИ ФудНет https://nti2035.ru/markets/foodnet</p> <p>Преобразование нашего мира: Повестка дня в области устойчивого развития на период до 2030 года https://undocs.org/ru/A/RES/70/1</p> <p>Декларация об использовании научно-технического прогресса в интересах мира и на благо человечества https://undocs.org/ru/A/RES/3384%28XXX%29</p>
<p>- Экспертиза в сфере закупок для государственных, муниципальных и корпоративных нужд</p> <p>- Экспертиза исполнения и результатов исполнения контракта</p> <p>- Организация работ по экспертизе и консультированию в сфере закупок для государственных, муниципальных и корпоративных</p> <p>- Управление организацией, обеспечивающей консультирование и экспертизу в сфере закупок</p>	<p>Сельское хозяйство</p> <p>Пищевая промышленность</p>	<p>ПК-3 Способен консультировать, проводить экспертизу, и организовывать работы при осуществлении закупок для обеспечения государственных, муниципальных и корпоративных нужд</p>	<p>ПС 08.024 «Эксперт в сфере закупок»</p> <p>Международные стандарты пищевых продуктов http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/list-standards/ru/</p> <p>GFSI - признаваемые стандарты / Global Food Safety Initiative /</p> <p>Технические регламенты Таможенного Союза о безопасности http://docs.cntd.ru/search/intellectual?q=%D0%A2%D0%A0+%D0%A2%D0%A1+%D0%BE+%D0%B1%D0%B5%D0%B7%D0%BE%D0%BF%D0%B0%D1%81%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%B8&itemtype=</p>

для государственных, муниципальных и корпоративных нужд			
<p>- Разработка и внедрение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции</p> <p>- Управление развитием интегрированной системой менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции</p> <p>- Усиление стратегической координации на национальном, региональном и глобальном уровнях в целях совершенствования регулирования, достижения более эффективного распределения ресурсов</p>	<p>Сельское хозяйство</p> <p>Пищевая промышленность</p>	<p>ПК-4 Способен осуществлять стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке</p>	<p>ПС 22.007 «Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства»</p> <p>Доклад по продовольственному проекту БРИКС https://ild.hse.ru/news/222047467.html</p> <p>Декларация Всемирного саммита по продовольственной безопасности https://www.un.org/ru/documents/decl_conv/declarations/summit2009_declaration.shtml</p> <p>Евразийский центр по продовольственной безопасности МГУ им. М.В. Ломоносова https://ecfs.msu.ru/index.php/ru/</p> <p>Соглашение по применению санитарных и фитосанитарных мер ВТО http://docs.cntd.ru/document/902340082</p>
<p>- Управление испытаниями и внедрением новых биотехнологий и новой биотехнологической продукции для пищевой и кормовой промышленности</p> <p>- Сохранение, исследование, коллектирование,</p>	<p>Сельское хозяйство</p> <p>Пищевая промышленность</p>	<p>ПК-5 Способен к стратегическому управлению развитием производства биотехнологической продукции для пищевой и кормовой промышленности</p>	<p>ПС 22.004 «Специалист в области биотехнологий продуктов питания»</p> <p>Международный договор о растительных генетических ресурсах для производства продовольствия и ведения сельского хозяйства https://www.un.org/ru/documents/</p>

<p>определение признаков, оценка и документирования растительных генетических ресурсов для производства продовольствия и ведения сельского хозяйства</p> <p>- Создание сервисов и продуктов, на мировых рынках за счет лучших технологических решений продовольственной безопасности человека</p>	<p>Растительные генетические ресурсы для производства продовольствия и ведения сельского хозяйства</p>		<p>decl_conv/conventions/pdf/genetic_resources.pdf</p> <p>Рынок НТИ ФудНет</p> <p>https://nti2035.ru/markets/foodnet</p>
---	--	--	--

Описание показателей и критериев оценивания компетенций представлено в приложении 1.

3. Структура государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями, которые утверждается приказом проректора ДВФУ, в целях определения степени соответствия результатов освоения обучающимися образовательных программ требованиям ФГОС.

Задача государственной экзаменационной комиссии - выявление качества профессиональной подготовки магистранта-выпускника и принятие решения о присвоении ему квалификации «магистр».

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по направлению подготовки 38.04.07 Товароведение, магистерская программа «Биоэкономика и продовольственная безопасность».

По решению Ученого совета ДВФУ государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (ВКР), государственный экзамен - не предусмотрен.

В ходе выполнения ВКР обучающийся должен продемонстрировать:

- знания по избранной теме и умение проблемно излагать теоретический материал;
- умение анализировать и обобщать литературные источники, решать практические задачи, формулировать выводы и предположения;
- навыки проведения исследования.

Государственная итоговая аттестация не может быть заменена оценкой на основании итогов текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студента.

График и расписание работы государственных экзаменационных комиссий разрабатываются на основе календарных сроков проведения ГИА, предусмотренных в рабочих учебных планах на текущий учебный год.

Не позднее, чем за 30 календарных дней до дня проведения первого государственного аттестационного испытания проректор ДВФУ утверждает расписание государственных экзаменационных испытаний (далее - расписание), в котором указываются даты, время и место проведения государственных аттестационных испытаний, и доводит расписание до сведения обучающихся, председателя и членов государственной экзаменационной комиссии и апелляционной комиссии, секретаря государственной экзаменационной комиссии, руководителей и консультантов выпускных квалификационных работ.

Защита выпускной квалификационной работы (ВКР) проводится на открытом заседании экзаменационной комиссии только при условии присутствия не менее двух третей состава ГЭК.

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

В состав государственной экзаменационной комиссии входят председатель указанной комиссии и не менее 4 ее членов. Члены государственной экзаменационной комиссии являются ведущими специалистами – представителями работодателей или их объединений в соответствующей области профессиональной деятельности, по должности не ниже должности руководителя подразделения, и (или) лицами, относящимися к профессорско-преподавательскому составу ДВФУ (иных организаций) и (или) к научным работникам ДВФУ (иных организаций) и имеющими ученое звание и (или) ученую степень. Доля лиц, являющихся ведущими специалистами – представителями работодателей или их объединений в соответствующей области профессиональной деятельности (включая председателя государственной экзаменационной комиссии), в общем числе лиц, входящих в состав государственной экзаменационной комиссии, должна составлять не менее 50%.

Доля членов ГЭК, имеющих ученое звание и (или) ученую степень, должна составлять не менее 40% для направления магистратуры.

Результат защиты по каждой выпускной квалификационной работе (ВКР) работе оформляется протоколом. В протокол вносятся все заданные вопросы, ответы студента на них, особое мнение и решение комиссии о присвоении выпускнику квалификации. Протокол подписывается председателем и секретарем ГЭК.

После заседания ГЭК и оформления протоколов студентам объявляются результаты защиты выпускных квалификационных работ (ВКР), протоколы ГЭК передаются администраторам ОП.

Обучающиеся, не прошедшие государственную итоговую аттестацию в связи с неявкой на государственное аттестационное испытание по уважительной причине (временная нетрудоспособность, исполнение общественных или государственных обязанностей, вызов в суд), вправе пройти ее в течение 6 месяцев после завершения государственной итоговой аттестации. Обучающийся должен представить в ДВФУ документ,

подтверждающий причину его отсутствия. Обучающиеся, не прошедшие государственное аттестационное испытание в связи с неявкой на государственное аттестационное испытание по неуважительной причине или в связи с получением оценки «неудовлетворительно», отчисляются из ДВФУ с выдачей справки об обучении как не выполнившие обязанностей по добросовестному освоению образовательной программы и выполнению учебного плана.

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

Для повторного прохождения государственной итоговой аттестации указанное лицо по его заявлению восстанавливается в ДВФУ на период времени, установленный организацией, но не менее периода времени, предусмотренного календарным учебным графиком для государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 38.04.01 Экономика, магистерская программа «Биоэкономика и продовольственная безопасность».

При повторном прохождении государственной итоговой аттестации по желанию обучающегося ему может быть установлена иная тема выпускной квалификационной работы (ВКР).

4. Требования к выпускным квалификационным работам (ВКР) и порядку их выполнения

Выпускная квалификационная работа представляет собой выполненную обучающимся (несколькими обучающимися совместно) работу, демонстрирующую уровень подготовленности выпускников к самостоятельной профессиональной деятельности в биоэкономике и продовольственная безопасность».

Выпускная квалификационная работа (ВКР) в соответствии с учебным планом выполняется в период прохождения преддипломной практики, выполнения научно-исследовательской работы и представляет собой самостоятельную и логически завершенную работу, связанную с решением задач тех видов деятельности, к которым готовится магистр по направлению подготовки 38.04.07 Товароведение, магистерская программа «Биоэкономика и продовольственная безопасность»: экспертная; аналитическая; научно-исследовательская.

Целью выпускной квалификационной работы (ВКР) является систематизация, закрепление и расширение теоретических знаний и практических умений, применение их при решении конкретных научно-исследовательских или научно-практических задач.

Задачи выпускной квалификационной работы (ВКР):

- углубление и систематизация теоретических знаний и практических умений обучающихся в выбранной области науки;
- овладение современными методами поиска, обработки и использования научной, методической и специальной информации;
- анализ и интерпретация получаемых данных, четкая формулировка суждений и выводов;
- изыскание путей (способов, методов) улучшения организации и эффективности работы специалиста по конкретному направлению профессиональной деятельности.

Закрепление за студентом темы выпускной квалификационной работы (ВКР) производится по его письменному заявлению на имя заведующего кафедрой товароведения и экспертизы товаров. Заявления студентов после одобрения кафедрой избранных ими тем выпускных квалификационных работ (ВКР) оформляется приказом директора Школы экономики и менеджмента о закреплении их за студентами и назначении руководителей. Изменение приказа возможно в исключительных случаях при убедительном обосновании этой необходимости. Выбор темы выпускной квалификационной работы

(ВКР), и её утверждение должно быть завершено в течение месяца с начала учебного семестра. Наличие ученого звания и/или ученой степени для руководителя ВКР магистратуры обязательно.

Руководитель ВКР является также руководителем преддипломной практики обучающегося, выполняющего ВКР под его руководством.

4.1. Тема, объем и структура выпускной квалификационной работы (ВКР)

Тематика выпускных квалификационных работ (ВКР) должна быть актуальной, соответствовать современному состоянию и перспективам развития науки, техники, общества, экономики и культуры.

Тематика выпускных квалификационных работ (ВКР) предлагаются магистрантам профессорско-преподавательским составом выпускающей кафедры товароведения и экспертизы товаров и иных структурных подразделений Школы экономики и менеджмента. Она должна соответствовать магистерской программе направления подготовки, учитывать актуальные задачи, поставленные перед наукой и производством, иметь практико-ориентированный характер, согласована/утверждена работодателем/ми.

Тема выпускной квалификационной работы (ВКР) должна быть сформулирована таким образом, чтобы в ней максимально кратко и конкретно отражалась основная идея работы. Правильно сформулированная тема точно и адресно отражает содержание работы.

Примерные области и направления исследований: экспертиза и установление подлинности, подтверждение соответствия и безопасности товаров и сырья; разработка научно-обоснованных решений по управлению товарными системами и оптимизации товарной политики предприятия; проведение научных исследований, связанных с решением задач оценки качества, идентификации и экспертизы товаров.

Студентам предоставлено право самостоятельного выбора любой из предлагаемых кафедрой тем выпускных квалификационных работ (ВКР). По согласованию с руководителем студент может выбрать для исследования тему, не включенную в данный перечень, а также несколько изменить название темы из предложенного списка, в случае обоснованности целесообразности ее разработки для практического применения в соответствующей области профессиональной деятельности или на конкретном объекте профессиональной деятельности. В этом случае заведующий кафедрой согласовывает тему с руководителем ОП, после чего тема утверждается на заседании кафедры, ответственной за подготовку обучающихся по соответствующей ОП ВО. Выпускная квалификационная работа (ВКР) может выполняться по заказу учреждения, организации, научного института и т. п.

Методические рекомендации не исключают, а предполагают инициативу и творческий подход при разработке темы исследования. Оригинальность постановки и решения вопросов в соответствии с особенностями исследования является одним из основных критериев оценки качества выпускной квалификационной работы (ВКР).

В целом выпускная квалификационная работа (ВКР) должна отражать умение выпускника самостоятельно проработать выбранную тему и содержать убедительную аргументацию выдвигаемых теоретических и практических рекомендаций.

К выпускной квалификационной работе (ВКР), как завершающему этапу обучения студентов, предъявляются следующие требования:

- соответствие научного аппарата исследования (актуальность, объект, предмет, цель, гипотеза, задачи, методы, практическая значимость, новизна и научная значимость, база исследования)) и его содержания заявленной теме;
- логическое изложение материала;
- глубина исследования и полнота освещения вопросов;
- убедительность аргументации;

- краткость и точность формулировок;
- конкретность изложения результатов работы;
- доказательность выводов и обоснованность рекомендаций;
- грамотное оформление результатов исследования Положением
- наличие новых теоретических и практических результатов, полученных лично выпускником;

- практическое применение результатов исследования в организации/учреждении, по месту будущей или настоящей работы выпускника или в учебном процессе;

- обоснование экономической эффективности предлагаемых решений.

Выполнение выпускной квалификационной работы (ВКР) состоит из следующих последовательных этапов:

- выбор и утверждение темы выпускной квалификационной работы (ВКР);

- подбор и первоначальное ознакомление с литературой по избранной теме;

- составление первоначального варианта плана выпускной квалификационной работы (ВКР) и согласование его с руководителем;

- изучение рекомендованной научным руководителем литературы и действующей практики решения проблем в рамках темы исследования;

- аналитическая обработка фактического материала в сочетании с материалом литературных источников;

- составление окончательного плана выпускной квалификационной работы (ВКР) и согласование его с руководителем;

- написание текста выпускной квалификационной работы (ВКР) (первоначального варианта) и представление его руководителю;

- доработка текста выпускной квалификационной работы (ВКР) по замечаниям руководителя;

- представление завершенной и оформленной работы научному руководителю и получение его заключения (отзыва);
- передача выпускной квалификационной работы (ВКР) на рецензирование;
- представление выпускной квалификационной работы (ВКР) с отзывом руководителя и рецензией рецензента на кафедру;
- подготовка доклада для защиты выпускной квалификационной работы (ВКР);
- защита выпускной квалификационной работы (ВКР).

После выбора и утверждения темы выпускной квалификационной работы (ВКР) студент составляет ее план и согласовывает его со своим научным руководителем. Первоначальный вариант плана выпускной квалификационной работы (ВКР) должен быть тщательно продуман и составлен студентом самостоятельно на основе предварительного ознакомления с отобранной литературой по теме исследования и согласован с руководителем. План выпускной квалификационной работы (ВКР) должен отражать основную идею магистерского исследования, раскрывать его содержание и характер. В плане должны быть выделены наиболее актуальные вопросы магистерского исследования.

Рекомендуемый объем диссертации - от 80 до 100 страниц, отпечатанных на листах А4 шрифтом 14 пт. через полтора интервала.

Выпускная квалификационная работа (ВКР) должна содержать следующие структурные элементы:

- титульный лист (приложение 3);
- задание на выпускную квалификационную работу (ВКР) (приложение 4);
- оглавление;
- введение;
- термины, определения и сокращения (при необходимости);
- основная часть, разбитая на главы;

- заключение;
- список использованных источников;
- приложения (при необходимости);
- график подготовки и оформления выпускной квалификационной работы (ВКР) (приложение 5);
- отзыв (приложение 6);
- рецензия (приложение 7);
- справка на бланке организации о внедрении результатов выпускной квалификационной работы (ВКР) – если имеется.

График подготовки выпускной квалификационной работы (ВКР), отзыв, рецензия, справка о внедрении результатов работы в выпускную квалификационную работу (ВКР) не подшиваются, но прилагаются к работе.

Демонстрационный материал работы включает в себя 15-25 слайдов, выполненных в виде презентации. Презентация должна содержать информацию, позволяющую оценить:

- актуальность темы исследования, постановку цели и задачи исследования;
- используемые методы исследования;
- результаты анализа и выявленные проблемы;
- вопросы разработки и реализации предлагаемого проекта/программы;
- основные результаты и выводы.

Требования по оформлению выпускной квалификационной работы (ВКР) опубликованы и представлены в методических указаниях для студентов очной и заочной форм обучения Школы экономики и менеджмента «Выполнение и оформление выпускных квалификационных и курсовых работ».

4.2. Порядок представления в государственную аттестационную комиссию выпускной квалификационной работы (ВКР)

Завершенная выпускная квалификационная работа (ВКР), подписанная обучающимся и консультантами (если они были назначены), представляется руководителю не позднее, чем за 15 дней до даты защиты.

После изучения содержания работы и проверки на наличие неправомерных заимствований руководитель оформляет отзыв о работе обучающегося в период подготовки выпускной квалификационной работы (далее – отзыв) в письменной форме (приложение 6). При согласии на допуск выпускной квалификационной работы (ВКР) к защите руководитель подписывает ее и вместе со своим отзывом представляет на кафедру.

В отзыве научного руководителя должны быть отражены следующие вопросы:

- область науки, актуальность, оригинальность идей темы магистерского исследования;
- авторство студента и самостоятельность в проведении исследования и получении результатов, изложенных в выпускной квалификационной работе (ВКР), обоснованность и достоверность полученных результатов;
- степень новизны, научная и практическая значимость результатов выпускной квалификационной работы (ВКР);
- апробация и возможные масштабы использования основных положений и результатов работы;
- достоинства и недостатки магистерского исследования;
- умение анализировать, обобщать, делать выводы, последовательно и грамотно излагать материал;
- соответствие оформления выпускной квалификационной работы (ВКР) заявленным требованиям.

Заключительная часть отзыва содержит вывод о соответствии работы установленным требованиям и формулировку о возможности присуждения квалификации «магистр».

Студенты допускаются к защите на основании протокола заседания кафедры, о допуске обучающегося к защите (на основании готовности ВКР в полном объеме 100%), проведенного не позднее, чем за 10 дней до даты защиты. Заведующий кафедрой на основании протокола заседания кафедры делает соответствующую запись на обороте титульного листа работы.

Законченная выпускная квалификационная работа (ВКР) проходит нормоконтроль, для проведения, которого обучающийся должен предоставить оформленную выпускную квалификационную работу (ВКР) заведующему кафедрой не позднее, чем за 14 дней до процедуры защиты.

Все выпускные квалификационные работы (ВКР) проходят обязательную проверку на наличие неправомерных заимствований в порядке, установленном Положением об обеспечении самостоятельности выполнения письменных работ обучающимися ДВФУ с использованием модуля «SafeAssign» интегрированной платформы электронного обучения (LMS) Blackboard, утвержденным приказом ректора от 25.04.2013 № 12-13-382 и Регламентом экспертизы выпускных квалификационных работ студентов, утвержденным приказом ректора от 23.01.2015 № 12-13-73.

Выпускные квалификационные работы, содержащие сведения, составляющие государственную тайну, при наличии соответствующего решения постоянно действующей технической комиссии по защите государственной тайны (ПДТК) ДВФУ, не подлежат экспертизе на наличие неправомерных заимствований (плагиата) с использованием модуля «SafeAssign» интегрированной платформы электронного обучения (LMS) Blackboard, не размещаются в единой базе письменных работ ДВФУ и на странице кафедры в LMS Blackboard.

Администратором ОП или уполномоченным лицом оформляется приказ о допуске обучающегося к государственной итоговой аттестации при условии завершения им в полном объеме освоения образовательной программы, после завершения теоретического курса обучения, не позднее 10 дней до начала государственных аттестационных испытаний.

Допуск обучающегося к защите выпускной квалификационной работы (ВКР) утверждается приказом ректора ДВФУ не позднее трёх рабочих дней до начала работы ГЭК.

Выпускная квалификационная работа (ВКР) студентов, обучающихся по программам магистратуры, рекомендованная к защите кафедрой, ответственной за подготовку обучающегося по направлению подготовки 38.04.07 Товароведение, магистерская программа «Биоэкономика и продовольственная безопасность» и руководителем ОП, направляется на рецензию.

Выпускная квалификационная работа (ВКР) передается рецензенту для рецензирования не менее чем за неделю до защиты. Если выпускная квалификационная работа (ВКР) имеет междисциплинарный характер, она направляется нескольким рецензентам.

Рецензенты назначаются из числа педагогических работников, относящихся к ППС, других образовательных организаций высшего образования, специалистов-практиков и сотрудников научных организаций или руководителей учреждений/организации, в интересах которого или на материалах которого выполнена выпускная квалификационная работа (ВКР). Список рецензентов утверждается приказом директора Школы экономики и менеджмента не позднее месяца до начала работы комиссии. Магистранту дается возможность ознакомиться с рецензиями не позднее 5 дней до даты защиты выпускной квалификационной работы (ВКР).

Рецензент проводит анализ выпускной квалификационной работы (ВКР) и представляет письменную рецензию на выпускную квалификационную работу (ВКР) (приложение 7).

Кафедра товароведения и экспертизы товаров обеспечивает ознакомление обучающегося с отзывом и рецензией (рецензиями) не позднее чем за 5 календарных дней до дня защиты выпускной квалификационной работы.

Обучающийся вправе выйти на защиту выпускной квалификационной работы с неудовлетворительной оценкой рецензента. Окончательное решение принимает государственная экзаменационная комиссия по результатам защиты. В этом случае желательно присутствие рецензента на заседании комиссии.

Выпускная квалификационная работа, отзыв и рецензия (рецензии) передаются в государственную экзаменационную комиссию не позднее, чем за 2 календарных дня до дня защиты выпускной квалификационной работы (ВКР).

4.3. Порядок защиты выпускной квалификационной работы (ВКР)

Защита выпускной квалификационной работы (ВКР) проводится на открытом заседании экзаменационной комиссии только при условии присутствия не менее двух третьих состава ГЭК.

На защиту выпускной квалификационной работы представляются следующие материалы:

в обязательном порядке:

– оригинал выпускной квалификационной работы (с визами руководителя ВКР и заведующего кафедрой о допуске к защите);

– отзыв руководителя на выпускную квалификационную работу (ВКР) по установленной форме;

– рецензия на выпускную квалификационную работу (ВКР) по установленной форме;

– презентационные материалы результатов исследования;

в инициативном порядке:

– материалы, подтверждающие качество выполненного исследования (справка о внедрении, акт о внедрении, публикации и т.д.).

Продолжительность представления выпускной квалификационной работы (доклада) обучающимся не должна превышать 15 минут, а продолжительность заседания экзаменационной комиссии – 6 часов в день.

Защита выпускной квалификационной работы (ВКР) проходит в следующей последовательности:

1. Председатель ГЭК объявляет фамилию, имя, отчество магистранта-выпускника, зачитывает тему выпускной квалификационной работы (ВКР);

2. Магистрант-выпускник докладывает об основных результатах выпускной квалификационной работы (ВКР), с использованием наглядных материалов и компьютерной техники (не более 15 минут).

Доклад, как правило, включает:

- изложение аргументов в пользу выбранной темы;
- определение предмета и задач исследования, путей их решения;
- ознакомление участников обсуждения с основными результатами работы.

При этом необходимо уточнить личный вклад в разработку проблемы. При необходимости автор может использовать заготовленные графики, таблицы и другие иллюстративные материалы, но в рамках лимита времени. Обучающийся должен излагать основное содержание своей работы свободно, не читая письменного текста;

3. Члены ГЭК, председатель ГЭК задают магистранту-выпускнику вопросы по теме выпускной квалификационной работы (ВКР). Количество задаваемых вопросов не ограничивается;

4. Студент отвечает на заданные вопросы. Ответы на вопросы должны быть полными и краткими. В обсуждении представленных результатов работы могут участвовать все преподаватели и студенты, присутствующие на защите;

5. После выступления обучающегося и ответов на заданные ему вопросы секретарь ГЭК зачитывает отзыв научного руководителя, в котором дается характеристика профессиональных качеств автора, его отношения к делу на различных этапах подготовки к защите и рецензию в которой дается оценка выпускной квалификационной работы (ВКР);

6. Затем секретарём ГЭК зачитывается рецензия на выпускную квалификационную работу (ВКР), и магистрант отвечает на замечания, отмеченные рецензентом.

Защита выпускных квалификационных работ (за исключением работ по закрытой тематике) проводится на открытых заседаниях ГЭК с участием не менее двух третей от числа лиц, входящих в ее состав.

После окончания защиты выпускной квалификационной работы (ВКР) проводится закрытое заседание ГЭК. На основе открытого голосования посредством большинства голосов определяется оценка по каждой выпускной квалификационной работе (ВКР). При равенстве голосов членов ГЭК голос председателя является решающим. Результаты защиты ВКР объявляются в день ее проведения.

Оценка выставляется с учетом уровня теоретической и практической подготовки магистранта-выпускника, качества выполнения, оформления и защиты работы. Комиссия ГЭК отмечает новизну и актуальность темы работы, степень ее научной проработки, практическую значимость результатов работы, использования компьютерных технологий.

Решение о присвоении выпускнику квалификации по направлению подготовки 38.04.01 Экономика, магистерская программа «Биоэкономика и продовольственная безопасность» и выдаче соответствующего документа о высшем образовании и о квалификации принимает государственная экзаменационная комиссия на основании положительных результатов государственных аттестационных испытаний, оформленных протоколами.

4.4. Оценка результата защиты выпускной квалификационной работы (ВКР)

Оценка результата защиты выпускной квалификационной работы (ВКР) проводится на закрытом заседании ГЭК с учётом фонда оценочных средств. Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации представлены в приложении 1.

За основу принимаются следующие критерии:

- актуальность темы;
- научно-практическое значение темы;
- качество выполнения работы;
- содержательность доклада и ответов на вопросы;
- наглядность представленных результатов исследования в форме плакатов и слайдов.

Результаты каждого государственного аттестационного испытания определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» означают успешное прохождение государственного аттестационного испытания.

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

5. Особенности проведения государственной итоговой аттестации обучающихся из числа инвалидов

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

При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для инвалидов в одной аудитории совместно с обучающимися, не являющимися инвалидами, если это не создает трудностей для инвалидов и иных обучающихся при прохождении государственной итоговой аттестации;
- присутствие (в случае необходимости) в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся инвалидам необходимую

техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с председателем, иными членами государственной экзаменационной комиссии);

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

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

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

По письменному заявлению обучающегося инвалида продолжительность сдачи обучающимся инвалидом государственного аттестационного испытания может быть увеличена по отношению к установленной продолжительности его сдачи:

- продолжительность сдачи государственного экзамена, проводимого в письменной форме, – не более чем на 90 минут;

- продолжительность подготовки обучающегося к ответу на государственном экзамене, проводимом в устной форме, – не более чем на 20 минут;

- продолжительность выступления обучающегося при защите выпускной квалификационной работы – не более чем на 15 минут.

В зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья университет обеспечивает выполнение следующих требований при проведении государственного аттестационного испытания:

а) для слепых:

- задания и иные материалы для сдачи государственного аттестационного испытания оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, либо зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются обучающимися на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых либо надиктовываются ассистенту;

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

б) для слабовидящих:

- задания и иные материалы для сдачи государственного аттестационного испытания оформляются увеличенным шрифтом;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

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

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

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

- по желанию обучающихся государственные аттестационные испытания проводятся в письменной форме;

г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются обучающимися на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;
- по желанию обучающихся государственные аттестационные испытания проводятся в устной форме.

Обучающийся инвалид не позднее, чем за 3 месяца до начала проведения государственной итоговой аттестации подает письменное заявление о необходимости создания для него специальных условий при проведении государственных аттестационных испытаний с указанием его индивидуальных особенностей. К заявлению прилагаются документы, подтверждающие наличие у обучающегося индивидуальных особенностей.

В заявлении обучающийся указывает на необходимость (отсутствие необходимости) присутствия ассистента на государственном аттестационном испытании, необходимость (отсутствие необходимости) увеличения продолжительности сдачи государственного аттестационного испытания по отношению к установленной продолжительности (для каждого государственного аттестационного испытания).

6. Порядок подачи и рассмотрения апелляций по результатам государственных аттестационных испытаний

По результатам государственных аттестационных испытаний обучающийся имеет право на апелляцию. Для рассмотрения апелляций по результатам государственной итоговой аттестации в ДВФУ создаются апелляционные комиссии. Государственная апелляционная комиссия действует в течение календарного года.

Обучающийся имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, установленной

процедуры проведения государственного аттестационного испытания и (или) своем несогласии с результатами государственного экзамена.

Апелляция подается обучающимся лично в апелляционную комиссию не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственного аттестационного испытания. Информация о месте работе апелляционной комиссии доводится до студентов в день защиты ВКР.

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

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

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

При рассмотрении апелляции о нарушении процедуры проведения государственного аттестационного испытания апелляционная комиссия принимает одно из следующих решений:

– об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях процедуры проведения государственного аттестационного

испытания обучающегося не подтвердились и (или) не повлияли на результат государственного аттестационного испытания;

– об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях процедуры проведения государственного аттестационного испытания обучающегося подтвердились и повлияли на результат государственного аттестационного испытания.

В случае принятия решения об удовлетворении апелляции о нарушении порядка проведения государственного аттестационного испытания результат проведения государственного аттестационного испытания подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения апелляционной комиссии. Обучающемуся предоставляется возможность пройти государственное аттестационное испытание в сроки, установленные университетом.

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

– об отклонении апелляции и сохранении результата государственного экзамена;

– об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственного экзамена.

Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленного результата государственного экзамена и выставления нового.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Повторное проведение государственного аттестационного испытания осуществляется в присутствии председателя и одного из членов

апелляционной комиссии не позднее даты завершения обучения в организации в соответствии со стандартом.

Апелляция на повторное проведение государственного аттестационного испытания не принимается.

7. Рекомендуемая литература и информационно-методическое обеспечение

Основная литература

(электронные и печатные издания)

1. Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания.: Уч. / Заворохина Н.В., Голуб О.В., Позняковский В.М. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 144 с. – [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Znanium:Znanium-544763&theme=FEFU>

2. Долгоносов, А.М. Колоночная аналитическая хроматография: практика, теория, моделирование [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.М. Долгоносов, О.Б. Рудаков, А.Г. Прудковский. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2015. — 468 с. – [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Lan:Lan-63592&theme=FEFU>

3. Проектирование предприятий общественного питания / Васюкова А.Т. - М.: Дашков и К, 2018. - 144 с. – [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Znanium:Znanium-430289&theme=FEFU>

4. Проектирование кормоцеха: деловая игра : учебное пособие / О.И. Детистова, В.И. Марченко, Д.И. Грицай, и др. – Ставрополь, 2014. – 64 с. — [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-47342&theme=FEFU>

7. Радионова, И.Е. Проектирование предприятий отрасли [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / И.Е. Радионова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : НИУ ИТМО, 2014. — 82 с. — [Электронный ресурс] -

Режим доступа: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Lan:Lan-71013&theme=FEFU>.

5. Техничко-экономическое проектирование: Учебное пособие / Корохов В.В., Корохова Е.В., Шабаршина И.С. - Рн/Д:Южный федеральный университет, 2016. - 108 с.: ISBN 978-5-9275-2016-9 — [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Znanium:Znanium-991785&theme=FEFU>

6. Шуваева, Г.П. Микробиология с основами биотехнологии (теория и практика) [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г.П. Шуваева, Т.В. Свиридова, О.С. Корнеева. — Электрон. дан. — Воронеж : ВГУИТ, 2017. — 315 с. — [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Lan:Lan-106792&theme=FEFU>

7. Приходько, Н. А. Основы биоинженерии [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Н. А. Приходько, А. М. Есимова, Ж. К. Надирова. — Электрон. текстовые данные. — Алматы : Нур-Принт, 2014. — 146 с. — [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-69157&theme=FEFU>

8. Баженова, И.А. Основы молекулярной биологии. Теория и практика [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.А. Баженова, Т.А. Кузнецова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 140 с. — [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Lan:Lan-99204&theme=FEFU>

9. Теоретические и практические аспекты использования биотехнологии и геномной инженерии [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г. В. Максимов, В. Н. Василенко, А. И. Клименко [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 471 с. — [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-73635&theme=FEFU>

10. Микробиология с основами биотехнологии (теория и практика) [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г. П. Шуваева, Т. В. Свиридова, О.

С. Корнеева [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017. — 316 с. — [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-70810&theme=FEFU>

11. Дадалко, В.А. Продовольственная безопасность: мировое сообщество, сельское хозяйство, экономическая экспансия: Монография / В.А. Дадалко, Е.Р. Михалко. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 704 с. — [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=881308>

12. Молекулярная биология: учебник / В.В. Иванищев. — М.: РИОР: ИНФРА-М, 2018. - 225 с. — [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=916275>.

13. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения: Учеб. / О.А. Неверова, А.Ю. Просеков и др. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 318 с. — [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=363762>

14. Ресурсы глобальной экономики (теория, методология, практика): Учебник / Орлова Н. - М.: Дашков и К, 2017. - 312 с. — [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=935918>

15. Дадалко, В.А. Продовольственная безопасность: национальные интересы, проблемы, тенденции, риски, перспективы: монография / В.А. Дадалко, Е.Р. Михалко, А.В. Дадалко. — М.: НИЦ ИНФРА-М, 2017. — 696 с. — [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=881309>

16. Киладзе, А.Б. Продовольственная безопасность России в системе евразийской интеграции: учебное пособие / А.Б. Киладзе. — СПб.: Троицкий мост, 2016. — 60 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90686>

17. Национальная экономика: обеспечение продовольственной безопасности в условиях интеграции и глобализации: монография / Э.Н. Крылатых, В.З. Мазлоев, Н.В. Межонова; под ред. Э.Н. Крылатых. — М.: НИЦ

ИНФРА-М, 2017. – 238 с. – [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=608702>

18. Шагайда, Н.И. Продовольственная безопасность в России: мониторинг, тенденции и угрозы: доклад / Н.И. Шагайда, В.Я. Узун. – М.: ИД Дело РАНХиГС, 2015. – 110 с. – [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=795647>

19. Экологическая и продовольственная безопасность: учебное пособие / Р.И. Айзман, М.В. Иашвили, С.В. Петров и др. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 240 с. – [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=507987>

20. Экономика, организация и управление промышленным предприятием: учебник / Е.Д. Коршунова, О.В. Попова, И.Н. Дорожкин, О.Е. Зимовец, С.В. Курилова, А.Г. Схиртладзе, А.А. Корниенко. — М.: КУРС: ИНФРА-М, 2018. — 272 с. – [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Znanium:Znanium-930126&theme=FEFU>

21. Баранов, В. В. Инновационное развитие России [Электронный ресурс] : возможности и перспективы / В. В. Баранов, И. В. Иванов. — Электрон. текстовые данные. — М. : Альпина Паблишер, 2017. — 352 с. – [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-68012&theme=FEFU>

22. Кудряшов, А. А. Промышленные технологии и инновации [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. А. Кудряшов. — Электрон. текстовые данные. — Самара : Поволжский государственный университет телекоммуникаций и информатики, 2017. — 169 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-75404&theme=FEFU>

23. Региональная и инновационная экономика: кластеры : монография / С.С. Носова. — Москва : Русайнс, 2017. — 281 с. – [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=BookRu:BookRu-922816&theme=FEFU>

24. Финансовое регулирование инновационной деятельности промышленных предприятий : монография / Ю.В. Рагулина, и др. — Москва : Рускайнс, 2017. — 185 с. — [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=BookRu:BookRu-922667&theme=FEFU>

25. Инвестиции и инновации: Учебник / Щербаков В.Н., Балдин К.В., Дубровский А.В. - М.:Дашков и К, 2017. - 658 с. — [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Znanium:Znanium-936128&theme=FEFU>.

26. Маркетинг инноваций: Конспект лекций / Киреев В.С. - М.:КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 115 с. — [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Znanium:Znanium-767187&theme=FEFU>

27. ТРИЗ. Анализ технической информации и генерация новых идей : учеб. пособие / Н.А. Шпаковский. — 2-е изд., стереотип. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2017. — 264 с. — [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Znanium:Znanium-59970&theme=FEFU>

28. Основы инновационного материаловедения : монография / О.С. Сироткин. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 157 с. — [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Znanium:Znanium-757105&theme=FEFU>

29. Бизнес в России: инновации и модернизационный проект : монография / В.Э. Полетаев. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 624 с. — [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Znanium:Znanium-702815&theme=FEFU>

30. Институты инновационного развития региона : монография / О.В. Бахарева, А.И. Романова . — М. : ИНФРА-М, 2017. — 150 с. — [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Znanium:Znanium-901007&theme=FEFU>

31. Донченко, Л.В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.В. Донченко, Е.А.

Ольховатов. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 180 с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Lan:Lan-103943&theme=FEFU>

32. Забодалова, Л. А. Научные основы создания продуктов функционального назначения [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Л. А. Забодалова. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2015. — 84 с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-67818&theme=FEFU>

33. Сучкова, Е. П. Технология молока и молочных продуктов. Технология сыра [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Е. П. Сучкова, Л. А. Силантьева. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2014. — 64 с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-68208&theme=FEFU>

34. Управление качеством : учебник / Л.Е. Басовский, В.Б. Протасьев. — 3-е изд., перераб. и доп. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 231 с. — [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Znanium:Znanium-947776&theme=FEFU>

35. Система менеджмента качества организации: Учебное пособие / Вдовин С.М., Салимова Т.А., Бирюкова Л.И. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 299 с. — [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Znanium:Znanium-972433&theme=FEFU>.

36. Управление качеством продукции / Магомедов Ш.Ш., Беспалова Г.Е. - М.:Дашков и К, 2018. - 336 с. — [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Znanium:Znanium-415054&theme=FEFU>

37. Управление качеством для технических направлений : учебник / В.П. Мельников, В.П. Смоленцев, А.Г. Схиртладзе. — Москва : КноРус, 2018. — 375 с. — [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=BookRu:BookRu-926885&theme=FEFU>

38. Системы менеджмента качества и их сертификация : монография / Н.Д. Васильева. — Москва : Русайнс, 2018. — 161 с. — [Электронный ресурс] -

Режим доступа: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=BookRu:BookRu-929723&theme=FEFU>

Дополнительная литература

(печатные и электронные издания)

1. Пухаренко, Ю.В. Метрология, стандартизация и сертификация. Интернет-тестирование базовых знаний [Электронный ресурс] : учебное пособие / Ю.В. Пухаренко, В.А. Норин. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 308 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Lan:Lan-91067&theme=FEFU>
2. Гуськова, В.П. Хроматографические методы разделения и анализа [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.П. Гуськова, Л.С. Сизова. — Электрон. дан. — Кемерово : КемГУ, 2015. — 148 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Lan:Lan-72028&theme=FEFU>
3. Орлова А.М. Физико-химические методы анализа строительных материалов [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.М. Орлова, И.П. Романова. — Электрон. текстовые данные. — М. : Московский государственный строительный университет, Ай Пи Эр Медиа, ЭБС АСВ, 2016. — 205 с. —Режим доступа: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-49873&theme=FEFU>
4. Инструментальный анализ биологически активных веществ и лекарственных средств [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г.Б. Слепченко [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Томск: Томский политехнический университет, 2015. — 198 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-55191&theme=FEFU>
5. Филичкина В.А. Методы и средства аналитического контроля материалов. Химические и физико-химические методы аналитического контроля [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.А. Филичкина, О.Л. Скорская, И.В. Муравьева. — Электрон. текстовые данные. — М. : Издательский Дом МИСиС, 2015. — 107 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-64185&theme=FEFU>

6. Рагузина Л.М. Химические методы количественного анализа [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.М. Рагузина, Т.Г. Мишукова. — Электрон. текстовые данные. — Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2015. — 125 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-52340&theme=FEFU>

7. Кащенко Е.Г. Товароведение однородных групп. Трикотажные товары [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е.Г. Кащенко, О.М. Калиева, Т.Ф. Мельникова. — Электрон. текстовые данные. — Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2015. — 261 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-54167&theme=FEFU>

8. Физические методы исследования и их практическое применение в химическом анализе [Электронный ресурс] : издание второе, переработанное и дополненное. Учебное пособие / Н. Г. Ярышев, Ю. Н. Медведев, М. И. Токарев [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — М. : Прометей, 2015. — 196 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-58227&theme=FEFU>

9. Сенсорный анализ продуктов переработки рыбы и беспозвоночных [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г.Н. Ким [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2014. — 512 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Lan:Lan-50686&theme=FEFU>

10. Перегончая, О. В. Практикум по аналитической химии. Физико-химические методы анализа [Электронный ресурс] : учебное пособие / О. В. Перегончая, С. А. Соколова. — Электрон. текстовые данные. — Воронеж : Воронежский Государственный Аграрный Университет им. Императора Петра Первого, 2017. — 100 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-72731&theme=FEFU>

11. Экспертиза хлебобулочных изделий [Электронный ресурс] : учебник / А.С. Романов [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 344 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Lan:Lan-93775&theme=FEFU>

12. Аналитический контроль в производстве кожи и меха: лабораторный практикум: Учебное пособие / Данилкович А.Г., Чурсин В.И. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 175 - Режим доступа: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Znanium:Znanium-542225&theme=FEFU>

13. Математическое моделирование и проектирование : учеб. пособие / А.С. Коломейченко, И.Н. Кравченко, А.Н. Ставцев, А.А. Полухин ; под ред. А.С. Коломейченко. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 181 с. — <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Znanium:Znanium-884599&theme=FEFU>

14. Проектирование тестоприготовительных отделений [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Медведев П.В., Бахитов Т.А., Федотов В.А.— Электрон. текстовые данные.— Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, ИПК «Университет», 2017.— 101 с.— <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-78820&theme=FEFU>

15. Производственные технологии в агрономии: Учебное пособие / Козловская И.П., Босак В.Н. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 336 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Znanium:Znanium-483200&theme=FEFU>

16. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): Учебник / Позняковский В.М. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 271 с. - [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Znanium:Znanium-460795&theme=FEFU>

17. Емельянов, В. В. Биохимия [Электронный ресурс] : учебное пособие / В. В. Емельянов, Н. Е. Максимова, Н. Н. Мочульская. — Электрон. текстовые данные. — Екатеринбург : Уральский федеральный университет, ЭБС АСВ, 2016. — 132 с. - [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-68228&theme=FEFU>

18. Никифорова, Т. А. Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства. Часть 1 [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т. А. Никифорова, Е. В. Волошин. — Электрон. текстовые данные. — Оренбург : Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017. —

149 с. – [Электронный ресурс] - Режим доступа:
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-71340&theme=FEFU>

19. Никифорова, Т. А. Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодовоовощной продукции и виноградарства. Часть 2 [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т. А. Никифорова, Е. В. Волошин. — Электрон. текстовые данные. — Оренбург : Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017. — 134 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-78845&theme=FEFU>

20. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Части I и II [Электронный ресурс] / Ли Г.Т. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 217 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Znanium:Znanium-597714&theme=FEFU>

21. Мазеева, И.А. Общие принципы переработки сырья животного происхождения [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.А. Мазеева. — Электрон. дан. — Кемерово : КемГУ, 2017. — 218 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Lan:Lan-103929&theme=FEFU>

22. Гамаюрова, В. С. Пищевая химия. Жирорастворимые витамины [Электронный ресурс] : учебное пособие / В. С. Гамаюрова, Л. Э. Ржечицкая. — Электрон. текстовые данные. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2015. — 135 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-62542&theme=FEFU>

23. Пищевая химия [Электронный ресурс] : учебник / А.П. Нечаев [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. — 672 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Lan:Lan-69876&theme=FEFU>

24. Бурова, Т. Е. Химия вкуса, цвета и аромата [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Т. Е. Бурова ; под ред. А. Л. Ишевский. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2014. — 29 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-65365&theme=FEFU>

25. Димитриев, А. Д. Биохимия [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. Д. Димитриев. — Электрон. текстовые данные. — Саратов : Вузовское образование, 2018. — 111 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-74956&theme=FEFU>

26. Силантьева, Л. А. Технология продуктов смешанного сырьевого состава. Часть II [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Л. А. Силантьева. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Университет ИТМО, 2016. — 41 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-68215&theme=FEFU>

27. Сучкова, Е. П. Разработка инновационной продукции пищевой биотехнологии [Электронный ресурс] / Е. П. Сучкова. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2015. — 38 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-68075&theme=FEFU>

28. Забодалова, Л. А. Научные основы создания продуктов функционального назначения [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Л. А. Забодалова. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2015. — 84 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-67818&theme=FEFU>

29. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растит. происхожд.: Учеб. / О.А.Неверова, А.Ю.Просеков и др. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 318 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Znanium:Znanium-363762&theme=FEFU>

30. Алешина, Е. С. Культивирование микроорганизмов как основа биотехнологического процесса [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е. С. Алешина, Е. А. Дроздова, Н. А. Романенко. — Электрон. текстовые данные. — Оренбург : Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017.

— 192 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-71282&theme=FEFU>

31. Евстигнеева, Т.Н. Селекция промышленных штаммов микроорганизмов [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.Н. Евстигнеева,

Т.А. Кудрявцева. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : НИУ ИТМО, 2017. — 59 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Lan:Lan-110484&theme=FEFU>

32. Жимулёв, И. Ф. Общая и молекулярная генетика [Электронный ресурс] : учебное пособие для вузов / И. Ф. Жимулёв ; под ред. Е. С. Беляев, А. П. Акифьев. — Электрон. текстовые данные. — Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2017. — 480 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-65279&theme=FEFU>

33. Продовольственная безопасность: национальные интересы, проблемы, тенденции, риски, перспективы: Монография / Дадалко В.А., Михалко Е.Р., Дадалко А.В. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 696 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Znanium:Znanium-881309&theme=FEFU>

34. Димитриев, А. Д. Биологическая и химическая безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. Д. Димитриев, Д. А. Димитриев. — Электрон. текстовые данные. — Саратов : Вузовское образование, 2018. — 183 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-74955&theme=FEFU>

35. Рахимова, Н. Н. Основы химической и биологической безопасности [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н. Н. Рахимова. — Электрон. текстовые данные. — Оренбург : Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017. — 260 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-71305&theme=FEFU>

36. Биологическая безопасность. Современные методические подходы к оценке качества пищевой, фармакологической и сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс] / С. Е. Дромашко, Е. Н. Макеева, А. М. Лебедева [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Минск : Белорусская наука, 2015. — 220 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-50801&theme=FEFU>

37. Кригер, О.В. Организация биотехнологических производств [Электронный ресурс] : учебное пособие / О.В. Кригер, С.А. Иванова. —

Электрон. дан. — Кемерово : КемГУ, 2018. — 99 с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Lan:Lan-107701&theme=FEFU>

38. Биотехнология: Практикум / Акимова С.А., - 2-е изд., перераб. и доп. - Волгоград:Волгоградский государственный аграрный университет, 2018. - 144 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Znanium:Znanium-1007958&theme=FEFU>

39. Системы обеспечения экологической безопасности природопользования: Учебное пособие / Селедец В.П. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 312 с. <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=524764>

40. Молекулярно-генетические и биохимические методы в современной биологии растений [Электронный ресурс] / под ред. Вл. В. Кузнецова, В.В. Кузнецова, Г.А. Романова. — 2-е изд. (эл.). — Электрон. текстовые дан. (1 файл pdf: 498 с.). — М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2015. — ISBN 978-5-9963-2659-4 - <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=543304>

41. Анатомия растений. Часть 1. Клетка. Ткани: Учебное пособие / Гуленкова М.А., Викторов В.П. - М.:МПГУ, 2015. - 120 с. <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=754429>

42. Пресноводная аквакультура: Учебное пособие / В.А.Власов - М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 384 с. - <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=503512>

43. Законодательство о рыболовстве и сохранении водных биологических ресурсов в вопросах и ответах: Науч.-практ. пос. / С.А. Боголюбов и др.; Рук. авт. колл. Д.О. Сиваков. - М.: НИЦ ИНФРА-М: ИЗиСП, 2015. - 241 с. - <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=486465>

44. Модернизация АПК России после вступления в ВТО [Электронный ресурс]: сборник научных статей / под ред. С.В. Киселева. - М.: Проспект, 2014. - 152 с. - <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=533640>

45. Молекулярная спектроскопия: основы теории и практика: Учебное пособие / Ф.Ф. Литвин, В.Т. Дубровский и др.; Под ред. Ф.Ф. Литвина - М.:

НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 263 с. -

<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=444657>

46. Обработка почвы как фактор регулирования почвенного плодородия: Монография / А.Ф. Витер, В.И. Турусов, В.М. Гармашов и др. -

М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 173 с. -

<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=417110>

47. Хелдт, Г.В. Биохимия растений [Электронный ресурс] / Г-В. Хелдт; пер. с англ. - 2-е изд. (эл.). - М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2014. - 471 с. -

<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=477773>

48. Вартанова, М.Л. Продовольственная безопасность страны и пути выхода из мирового продовольственного кризиса: монография / М.Л. Вартанова. - М.: Издательский дом «БИБЛИО-ГЛОБУС», 2016. - 220 с. -

Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/96097>

49. Дадалко, В.А. Продовольственная безопасность: мировое сообщество, сельское хозяйство, экономическая экспансия: монография / В.А. Дадалко, Е.Р. Михалко. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 704 с. - Режим доступа:

<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=881308>

50. Колобов, С.В. Мировая продовольственная проблема: поиск альтернативных источников сырья (переработка нетрадиционных видов мяса): монография / С.В. Колобов, Г.В. Шорникова. - М.: Московский гуманитарный университет, 2014. - 140 с. - Режим доступа:

<http://www.iprbookshop.ru/39689.html>

51. Инновации в АПК. Стимулы и барьеры [Электронный ресурс] : сборник статей по материалам участников международной научно-практической конференции / И. С. Санду, Ю. О. Анфилатова, Э. Ф. Аслямова [и др.]. - Электрон. текстовые данные. - М. : Научный консультант, 2017. -

394 с. - <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-75502&theme=FEFU>

52. Сучкова, Е. П. Разработка инновационной продукции пищевой биотехнологии [Электронный ресурс] / Е. П. Сучкова. - Электрон. текстовые

данные. — СПб. : Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2015. — 38 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-68075&theme=FEFU>

53. Силантьева, Л. А. Технология продуктов смешанного сырьевого состава. Часть II [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Л. А. Силантьева. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Университет ИТМО, 2016. — 41 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-68215&theme=FEFU>

54. Бурова, Т. Е. Биологическая безопасность сырья и продуктов питания. Потенциально опасные вещества биологического происхождения [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т. Е. Бурова. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2014. — 135 с. - Режим доступа: <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-65799&theme=FEFU>

55. Красникова, Л. В. Микробиологическая безопасность пищевого сырья и готовой продукции [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Л. В. Красникова, П. И. Гунькова. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2014. — 89 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-67301&theme=FEFU>

56. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / И. А. Рогов, Н. И. Дунченко, В. М. Позняковский [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Саратов : Вузовское образование, 2014. — 226 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-4176&theme=FEFU>.

57. Гунькова, П.И. Основы санитарно-гигиенического контроля в пищевой промышленности [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / П.И. Гунькова, Л.В. Красникова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : НИУ ИТМО, 2016. — 97 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Lan:Lan-91377&theme=FEFU>

58. Ким, И.Н. Пищевая безопасность водных биологических ресурсов и продуктов их переработки [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.Н. Ким, А.А. Кушнирук, Г.Н. Ким ; под ред. Ким И.Н.. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 752 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Lan:Lan-93693&theme=FEFU>

59. Донченко, Л. В. Система менеджмента безопасности пищевой продукции [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л. В. Донченко, А. А. Варивода, Е. А. Ольховатов. — Электрон. текстовые данные. — Саратов : Вузовское образование, 2018. — 103 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-77014&theme=FEFU>

60. Документирование системы менеджмента качества : учебное пособие / И.Т. Заика, Н.И. Гительсон. — Москва : КноРус, 2018. — 186 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=BookRu:BookRu-926102&theme=FEFU>

61. Дунченко, Н.И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для магистров [Электронный ресурс] : учебник / Н.И. Дунченко, М.П. Щетинин, В.С. Янковская. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 244 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Lan:Lan-108448&theme=FEFU>

62. Донченко, Л. В. Системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л. В. Донченко, А. А. Варивода, Е. А. Ольховатов. — Электрон. текстовые данные. — Саратов : Вузовское образование, 2018. — 96 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-77015&theme=FEFU>

63. Маюрникова, Л.А. ХАССП на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.А. Маюрникова, Г.А. Губаненко, А.А. Кокшаров. — Электрон. дан. — Кемерово : КемГУ, 2017. — 115 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Lan:Lan-102699&theme=FEFU>

64. Стандарты и качество продукции: Учебно-практическое пособие/Берновский Ю. Н. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 256 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Znanium:Znanium-527632&theme=FEFU>

65. Дремина, М.А. Проектный подход к разработке и внедрению систем менеджмента качества [Электронный ресурс] / М.А. Дремина, В.А. Копнов, А.А. Станкин. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 304 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Lan:Lan-60653&theme=FEFU>

66. Планирование и организация эксперимента в легкой промышленности: Учебное пособие / Бесшапошникова В.И. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 224 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Znanium:Znanium-543099&theme=FEFU>

67. Управление качеством в современной инновационной среде [Электронный ресурс] : монография / Т. Е. Старцева, Н. П. Асташева, Т. Н. Антипова [и др.] ; под ред. Т. Е. Старцева ; сост. Н. П. Асташева [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Королёв : Научный консультант, 2018. — 338 с – режим доступа- <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-80809&theme=FEFU>

68. Всеобщее управление качеством. Основоположники всеобщего менеджмента качества : учебное пособие / И.И. Антонова. — Москва : Русайнс, 2018. — 133 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=BookRu:BookRu-929431&theme=FEFU>

69. Димитриев, А. Д. Биологическая и химическая безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. Д. Димитриев, Д. А. Димитриев. — Электрон. текстовые данные. — Саратов : Вузовское образование, 2018. — 183 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-74955&theme=FEFU>

70. Биологическая безопасность. Современные методические подходы к оценке качества пищевой, фармакологической и сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс] / С. Е. Дромашко, Е. Н. Макеева, А. М. Лебедева [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Минск : Белорусская наука, 2015. — 220 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-50801&theme=FEFU>

71. Бутова, Т. Е. Биологическая безопасность сырья и продуктов питания. Потенциально опасные вещества биологического происхождения [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т. Е. Бутова. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2014. — 135 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-65799&theme=FEFU>

72. Кременевская, М.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / М.И. Кременевская. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : НИУ ИТМО, 2015. — 97 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Lan:Lan-91528&theme=FEFU>

73. Товароведение упаковочных материалов и тары для продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебное пособие / Е. А. Стебенева, Н. А. Каширина, Н. В. Байлова [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Воронеж : Воронежский Государственный Аграрный Университет им. Императора Петра Первого, 2016. — 260 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPRbooks-72772&theme=FEFU>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети

Интернет

1. Справочно-правовая система «Консультант» <http://www.consultant.ru/>
2. Информационно-правовой портал «Гарант» <http://www.garant.ru/>
3. Официальный интернет-портал правовой информации. Государственная система правовой информации <http://www.pravo.gov.ru/>
4. Научная библиотека ДВФУ <https://www.dvfu.ru/library/>
5. Официальный сайт Электронной библиотеки диссертаций Российской государственной библиотеки <http://diss.rsl.ru/>
6. Электронно-библиотечная система Znanium.com <http://znanium.com/>
7. Электронно-библиотечная система IPRbooks <http://www.iprbookshop.ru/>

8. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU

<https://elibrary.ru/defaultx.asp>

9. Федеральный портал проектов нормативных правовых актов

<http://regulation.gov.ru/>

10. Портал государственных программ Российской Федерации

<http://programs.gov.ru/Portal/>

Перечень информационных технологий и программного обеспечения

Место расположения компьютерной техники, на котором установлено программное обеспечение, количество рабочих мест	Перечень программного обеспечения
Компьютерный класс Школы экономики и менеджмента, ауд. G509, на 26 рабочих мест	7Zip 16.04 – свободный файловый архиватор с высокой степенью сжатия данных; ABBYY FineReader 11 – пакет программного обеспечения, для распознавания отсканированного текста с последующим его сохранением Adobe Acrobat Reader DC – пакет программ для создания и просмотра электронных публикаций в формате PDF; ESET Endpoint Security 5 – комплексная защита рабочих станций на базе ОС Windows. Поддержка виртуализации + новые технологии; Far Manager 3 – программа управления файлами и архивами в ОС Windows. Google Chrome – веб-браузер Microsoft Office 2010 – офисный пакет, включающий программное обеспечение для работы с различными типами документов (текстами, электронными таблицами, базами данных и др.) Microsoft Project 2010 – программа управления проектами для ОС Windows. Microsoft Visio 2010 – векторный графический редактор, редактор диаграмм и блок-схем для ОС Windows. Mozilla Firefox – веб-браузер Notepad++ 6.68 – текстовый редактор Project Expert 7 – программ для оценки инвестиционных проектов и разработки бизнес-планов R-Studio – группа полнофункциональных утилит для восстановления данных с жёстких дисков (HDD), твёрдотельных устройств (SSD), флэш-памяти и аналогичных внешних и внутренних накопителей данных. WinDjView 2.0.2 - программа для распознавания и просмотра файлов с одноименным форматом DJV и DjVu; Гарант аэро – справочно-правовая система по законодательству Российской Федерации Консультант Плюс – это компьютерная система для поиска и работы с правовой информацией.

7. Материально-техническое обеспечение

Для выполнения выпускных квалификационных работ (ВКР), а также для организации самостоятельной работы студентам доступно следующее

лабораторное оборудование и специализированные кабинеты, соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности:

<p>Наименование оборудованных помещений и помещений для самостоятельной работы</p>	<p>Перечень основного оборудования</p>
<p>Мультимедийная аудитория</p>	<p>Экран с электроприводом 236*147 см Trim Screen Line; Проектор DLP, 3000 ANSI Lm, WXGA 1280x800, 2000:1 EW330U Mitsubishi; Подсистема специализированных креплений оборудования CORSA-2007 Tuarex; Подсистема видеокоммутации; Подсистема аудиокоммутации и звукоусиления; акустическая система для потолочного монтажа SI 3CT LP Extron; цифровой аудиопроцессор DMP 44 LC Extron</p>
<p>Компьютерный класс Школы экономики и менеджмента, ауд. G409</p>	<p>Моноблок HP ProOne 400 All-in-One 19,5 (1600x900), Core i3-4150T, 4GB DDR3-1600 (1x4GB), 500GB HDD 7200 SATA, DVD+/-RW, GigEth, Wi-Fi, BT, usb kbd/mse, Win7 Корпоративная (64-bit) (26 шт.)</p>
<p>Читальные залы Научной библиотеки ДВФУ с открытым доступом к фонду (корпус А - уровень 10)</p>	<p>Моноблок HP ProOne 400 All-in-One 19,5 (1600x900), Core i3-4150T, 4GB DDR3-1600 (1x4GB), 1TB HDD 7200 SATA, DVD+/-RW, GigEth, Wi-Fi, BT, usb kbd/mse, Win7Pro (64-bit)+Win8.1Pro(64-bit), 1-1-1 Wty Скорость доступа в Интернет 500 Мбит/сек. Рабочие места для людей с ограниченными возможностями здоровья оснащены дисплеями и принтерами Брайля; оборудованы: портативными устройствами для чтения плоскочечатных текстов, сканирующими и читающими машинами видеоувеличителем с возможностью регуляции цветовых спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками</p>

В целях обеспечения специальных условий обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ДВФУ все здания оборудованы пандусами, лифтами, подъемниками, специализированными местами, оснащенными туалетными комнатами, табличками информационно-навигационной поддержки.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА

Базовая кафедра «Биоэкономики и продовольственной безопасности»

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Направление подготовки

38.04.07 Товароведение

Магистерская программа «Биоэкономика и продовольственная безопасность»

Форма подготовки: очная

**Владивосток
2021**

1. Паспорт фонда оценочных средств государственной итоговой аттестации

направление подготовки 38.04.07 Товароведение,
магистерская программа «Биоэкономика и продовольственная безопасность»

Форма подготовки: очная

№ п/п	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Вид государственного аттестационного испытания, в рамках которого оценивается уровень сформированности компетенций
1.	УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
2.	УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
3.	УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
4.	УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
5.	УК-5 Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
6.	УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
7.	ОПК-1 Способен применять естественно-научные и экономические знания при решении управленческих и (или) исследовательских задач в товароведении и смежных сферах	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
8.	ОПК-2 Способен применять и разрабатывать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров при решении практических и (или) научных задач в товароведении и смежных сферах	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
9.	ОПК-3 Способен применять международные нормативные правовые акты и нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере управления качеством и безопасностью товаров	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
10.	ОПК-4 Способен проводить научные исследования в сфере товароведения и смежных сферах, критически оценивать их результаты и применять для решения профессиональных задач	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
11.	ПК 1 – Способен организовывать работы по управлению качеством эксплуатации продукции, процессов производства и оказания услуг, проектирования продукции и услуг, ресурсов организации	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
12.	ПК-2 Способен разрабатывать новые биотехнологии и новую биотехнологическую продукцию для пищевой и кормовой промышленности	Защита выпускной квалификационной работы,

		включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
13.	ПК-3 Способен консультировать, проводить экспертизу, и организовывать работы при осуществлении закупок для обеспечения государственных, муниципальных и корпоративных нужд	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
14.	ПК-4 Способен осуществлять стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
15.	ПК-5 Способен к стратегическому управлению развитием производства биотехнологической продукции для пищевой и кормовой промышленности	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

2. Перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы, описание показателей и критериев их оценивания на различных этапах формирования, шкала оценивания

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели
УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий	знает (пороговый уровень)	Проблемные ситуации в профессиональной деятельности	формулирование идеи в научную и профессиональной деятельности	варианты решения идеи в научной профессиональной деятельности
	умеет(продвинутый уровень)	Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляет её составляющие и связи между ними, определяет и критически оценивает надежность требуемой информации, необходимой для решения проблемной ситуации	варианты решения в научной и профессиональной деятельности	область применения в профессиональной деятельности
	владеет (высокий уровень)	Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов, строит сценарии реализации стратегии, определяя возможные риски и предлагая пути их устранения	область применения в профессиональной деятельности	варианты решения в научной и профессиональной деятельности
УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	знает (пороговый уровень)	Сферу профессиональной деятельности	предметная область	степень освоения
	умеет(продвинутый уровень)	Осуществляет контроль реализации проекта, принимает решения по изменению плана реализации проекта на всех этапах его жизненного цикла	вырабатывать альтернативные решения проблем	варианты решения профессиональных проблем
	владеет (высокий уровень)	Разрабатывает методические и нормативные документы, включая план и задания по реализации проекта с учётом фактора неопределённости и возможных рисков	освоение и организация	высокий профессионализм
УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	знает (пороговый уровень)	Сферу профессиональной деятельности	предметная область	степень освоения
	умеет(продвинутый уровень)	Организует и корректирует работу команды, в том числе на основе коллегиальных решений	вырабатывать альтернативные решения проблем	варианты решения профессиональных проблем

	владеет (высокий уровень)	Вырабатывает стратегию командной работы и на её основе организует отбор членов команды для достижения поставленной цели	освоение и организация	высокий профессионализм
УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	знает (пороговый уровень)	Иностраный язык для академического и профессионального взаимодействия	область применения	знание профессиональной терминологии
	умеет(продвинутый уровень)	Применяет современные коммуникативные технологии при установлении контактов, в общении, составляет в соответствии с нормами русского языка деловую документацию разных жанров, типовую деловую документацию, академические или профессиональные тексты на иностранном языке	область применения	применение в профессиональной деятельности
	владеет (высокий уровень)	Представляет результаты исследовательской и/или проектной деятельности на различных публичных мероприятиях, организует их обсуждение на русском и/или иностранном языке, участвует в академических и профессиональных дискуссиях	область применения	высокий профессионализм
УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	знает (пороговый уровень)	важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития	предметная область	степень освоения
	умеет(продвинутый уровень)	Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития	вырабатывать альтернативные решения проблем	варианты решения профессиональных проблем
	владеет (высокий уровень)	Выстраивает социальное и профессиональное взаимодействие с учётом особенностей деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп, обеспечивает создание недискриминационной среды для участников межкультурного взаимодействия при личном общении и при выполнении профессиональных задач	освоение и организация	высокий профессионализм
УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	знает (пороговый уровень)	Приоритеты собственной деятельности	предметная область	степень освоения
	умеет(продвинутый уровень)	Определяет образовательные потребности и способы совершенствования собственной (в т.ч. профессиональной) деятельности на основе оценки своих ресурсов и пределов (личностные,	вырабатывать альтернативные решения проблем	варианты решения профессиональных проблем

		ситуативные, временные) для успешного выполнения порученных или самостоятельно сформулированных задач		
	владеет (высокий уровень)	Выстраивает и реализует гибкую профессиональную траекторию с учётом возможностей развития профессиональных компетенций и социальных навыков (в т.ч. с использованием инструментов непрерывного образования), накопленного опыта профессиональной деятельности, изменяющихся требований рынка труда и стратегии личного развития	освоение и организация	высокий профессионализм
ОПК-1 Способен применять естественно-научные и экономические знания при решении управленческих и (или) исследовательских задач в товароведении и смежных сферах	знает (пороговый уровень)	Основные естественно-научные и экономические принципы и понятия	Анализ и синтез	знание профессиональной терминологии
	умеет(продвинутый уровень)	Проведение научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области товароведения и смежных областях для решения профессиональных задач	вырабатывать альтернативные решения проблем	применение в профессиональной деятельности
	владеет (высокий уровень)	Разрабатывает проектные предложения, бизнес-планы и технико-экономические обоснования реализации проектов по выпуску продукции для пищевой и кормовой промышленности	освоение и организация	высокий профессионализм
ОПК-2 Способен применять и разрабатывать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров при решении практических и (или) научных задач в товароведении и смежных сферах	знает (пороговый уровень)	современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров при решении практических и (или) научных задач в товароведении и смежных сферах	Анализ	знание профессиональной терминологии
	умеет(продвинутый уровень)	Применяет и разрабатывает новые методики исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Применение	применение в профессиональной деятельности
	владеет (высокий уровень)	Планирует качество выпускаемой продукции на всех этапах жизненного цикла продукции	Применение и планирование	высокий профессионализм
ОПК-3 Способен применять международные нормативные правовые акты и нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере управления качеством и безопасностью товаров	знает (пороговый уровень)	международные нормативные правовые акты и нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере управления качеством и безопасностью товаров	Анализ и синтез	знание профессиональной терминологии
	умеет(продвинутый уровень)	Разрабатывает комплекс мероприятий по управлению, безопасностью, прослеживаемостью и качеством пищевой и	Применение в профессиональной деятельности	применение в профессиональной деятельности

		кормовой продукции на всех этапах производства и обращения на рынке		
	владеет (высокий уровень)	Применяет актуальную национальную и международную нормативную базу в области управления качеством и безопасностью товаров	Применение и разработка	высокий профессионализм
ОПК-4 Способен проводить научные исследования в сфере товароведения и смежных сферах, критически оценивать их результаты и применять для решения профессиональных задач	знает (пороговый уровень)	Основные тенденции в сфере товароведения	Анализ и синтез	знание профессиональной терминологии
	умеет(продвинутый уровень)	Анализирует и оценивает результаты научных исследований в сфере товароведения и смежных сферах	Применение в профессиональной сфере	применение в профессиональной деятельности
	владеет (высокий уровень)	Применяет результаты научных исследований для решения профессиональных задач	Применение и планирование	высокий профессионализм
ПК 1 – Способен организовывать работы по управлению качеством эксплуатации продукции, процессов производства и оказания услуг, проектирования продукции и услуг, ресурсов организации	знает (пороговый уровень)	Критерии качества продукции и услуг	Анализ и синтез	знание профессиональной терминологии
	умеет(продвинутый уровень)	Составление плана мероприятий по организации проведения не предусмотренных технологическим процессом выборочных проверок качества готовой продукции, сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий, качества и состояния технологического оборудования и инструмента, условий производства, хранения и транспортировки продукции	Применение в профессиональной сфере	применение в профессиональной деятельности
	владеет (высокий уровень)	Применять актуальную нормативную документацию в области управления качеством при управлении ресурсами организации	Применение и планирование	высокий профессионализм
ПК-2 Способен разрабатывать новые биотехнологии и новую биотехнологическую продукцию для пищевой и кормовой промышленности	знает (пороговый уровень)	Основные биотехнологические приемы	Анализ и синтез	знание профессиональной терминологии
	умеет(продвинутый уровень)	разрабатывать новые биотехнологии и новую биотехнологическую продукцию для пищевой и кормовой промышленности	Применение в профессиональной сфере	применение в профессиональной деятельности
	владеет (высокий уровень)	Владеет методами разработки новой биотехнологии и новой биотехнологической продукции для пищевой и кормовой промышленности	Применение и планирование	высокий профессионализм
ПК-3 Способен консультировать, проводить экспертизу, и организовывать работы при	знает (пороговый уровень)	Требования законодательства РФ и нормативных правовых актов, регулирующих деятельность в сфере закупок	Анализ и синтез	знание профессиональной терминологии

осуществлении закупок для обеспечения государственных, муниципальных и корпоративных нужд		- Основы гражданского, бюджетного, трудового и административного законодательства в части применения к закупкам		
	умеет(продвинутый уровень)	Осуществление проверки соответствия качества товаров, услуг, работ при экспертизе результатов, предусмотренных контрактом, условиями контракта.	Применение в профессиональной сфере	применение в профессиональной деятельности
	владеет (высокий уровень)	Методология проведения экспертизы соответствия результатов, предусмотренных контрактом, условиям контракта	Применение и планирование	высокий профессионализм
ПК-4 Способен осуществлять стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	знает (пороговый уровень)	Требования законодательства РФ и нормативных правовых актов в сфере безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции	Анализ и синтез	знание профессиональной терминологии
	умеет(продвинутый уровень)	осуществлять стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Применение в профессиональной сфере	применение в профессиональной деятельности
	владеет (высокий уровень)	Методологией стратегического менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	Применение и планирование	высокий профессионализм
ПК-5 Способен к стратегическому управлению развитием производства биотехнологической продукции для пищевой и кормовой промышленности	знает (пороговый уровень)	Принципы технологического планирования развития производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	Анализ и синтез	знание профессиональной терминологии
	умеет(продвинутый уровень)	Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных биотехнологий и производства перспективной биотехнологической продукции для пищевой промышленности	Применение в профессиональной сфере	применение в профессиональной деятельности
	владеет (высокий уровень)	Разрабатывать новые технологические решения и инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	Применение и планирование	высокий профессионализм

3. Шкала оценивания и критерии оценки результатов защиты выпускной квалификационной работы

Основные объекты оценивания результатов защиты выпускной квалификационной работы (ВКР):

- деловая активность студента в процессе подготовки выпускной квалификационной работы (ВКР);
- содержание и качество выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР), её оформление;
- уровень ответов при защите выпускной квалификационной работы (ВКР);
- характеристика и оценка работы студента руководителем выпускной квалификационной работы (ВКР) и рецензентом.

При выполнении и защите выпускной квалификационной работы (ВКР), обучающиеся должны продемонстрировать:

- навыки постановки исследовательской проблемы, умение оценить ее актуальность и обосновать цель и задачи исследования;
- умение обоснованно выбирать и корректно использовать наиболее эффективные методы решения задач;
- умение анализировать собственные результаты, формулировать корректные выводы;
- навык ведения библиографического поиска, анализа и использования научно-технической литературы и нормативно-правовых актов по исследуемой теме;
- степень профессиональной подготовленности, отражающаяся как в содержании выпускной квалификационной работы (ВКР), так и в процессе её защиты;
- умение чётко и аргументированно отвечать на вопросы, заданные в процессе защиты;

– умение грамотно, с использованием специальной терминологии и лексики, четко, в логической последовательности излагать содержание выполненных работ;

– умение использовать в работе современные компьютерные технологии.

Используемые оценочные средства:

Выпускная квалификационная работа, доклад, ответы на вопросы.

Критерии оценивания выпускной квалификационной работы

Шкала оценивания	Критерии оценивания
Оценка «отлично»	Выставляется, если: работа является актуальной и имеет исследовательский характер; грамотное, логичное, последовательное изложение материала; оформление работы на высоком уровне и соответствует установленным требованиям; выводы и предложения аргументированы, обоснованы и имеют практическое значение в профессиональной сфере; во время доклада обучающийся использует презентацию, которая дает полное представление о результатах выполненной выпускной квалификационной работы, содержит основные положения работы и выводы в наглядном виде, и в полной мере иллюстрирует доклад; при защите работы обучающийся демонстрирует глубокие знания теоретических вопросов темы выпускной квалифицированной работы; умение анализировать научно-техническую, нормативно-правовую и полученную фактическую информацию, делать соответствующие аргументированные выводы; владеет современными методами исследования и обработки полученных фактических данных; владеет грамотным стилем речи, легко, полно и по существу отвечает на поставленные вопросы, аргументировано защищает основные выводы работы; работа имеет положительный отзыв руководителя ВКР и рецензента
Оценка «хорошо»	Выставляется, если: работа является актуальной и носит исследовательский характер; грамотное, логичное, последовательное изложение материала; оформление работы на хорошем уровне и соответствует установленным требованиям; выводы аргументированы, но предложения не вполне обоснованы, имеют некоторое практическое значение в профессиональной сфере; во время доклада использует презентацию, которая дает представление о результатах выполненной выпускной квалификационной работы, содержит основные положения работы и выводы в наглядном виде; при защите работы обучающийся показывает знания теоретических вопросов темы выпускной квалифицированной работы; умение анализировать научно-техническую, нормативно-правовую и полученную фактическую информацию, делать соответствующие логические выводы; владеет современными методами исследования и обработки полученных фактических данных; единичные (негрубые) стилистические и речевые погрешности, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы, умеет защитить основные выводы своей работы; работа имеет положительный отзыв руководителя ВКР и рецензента
Оценка «удовлетворительно»	Выставляется, если: работа является актуальной и носит элементы исследовательского характера; в работе просматривается непоследовательность изложения материала; оформление работы в целом соответствует требованиям, но имеется ряд ошибок; базируется на практическом материале, но анализ выполнен поверхностно, выводы могут иметь некоторое практическое значение в профессиональной сфере; при защите работы студент показывает неуверенное знание теоретических вопросов темы выпускной квалифицированной работы; недостаточно

	владеет методикой исследования, поэтому представлены необоснованные предложения; имеет стилистические и речевые ошибки, не дает полного аргументированного ответа на заданные вопросы, не аргументировано защищает основные выводы работы; во время доклада использует презентацию, которая не дает полного представления о результатах выполненной выпускной квалификационной работы в наглядном виде; в отзывах руководителя ВКР и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методике анализа
Оценка «неудовлетворительно»	Выставляется, если: работа не является исследовательской, носит компилятивный характер; непоследовательное изложение материала; оформление работы не соответствует требованиям или содержит много ошибок; выводы носят декларативный характер; при защите работы студент показывает незнание теоретических вопросов темы выпускной квалификационной работы; демонстрирует несамостоятельность анализа материала; грубые стилистические и речевые ошибки, затрудняется отвечать на поставленные вопросы, при ответе допускает существенные ошибки; неумение защитить основные положения работы; во время доклада использует презентацию, которая не дает представления о результатах выполненной работы

Критерии оценки презентации доклада:

Оценка	Неудовлетворительно	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично
Критерии	Содержание критериев			
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы.	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы.	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы.	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы.
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины.	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательно, использовано 1-2 профессиональных термина.	Представляемая информация не систематизирована и последовательна. Использовано более 2-профессиональных терминов.	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов
Оформление	Не использованы технологии компьютерных презентаций. Больше 4 ошибок в представляемой информации.	Использованы технологии компьютерных презентаций частично. 3-4 ошибки в представляемой информации.	Использованы технологии компьютерных презентаций. Не более 2 ошибок в представляемой информации.	Широко использованы технологии компьютерных презентаций и др. Отсутствуют ошибки в представляемой информации.
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы.	Только ответы на элементарные вопросы.	Ответы на вопросы полные и/или частично полные.	Ответы на вопросы полные, с приведением примеров и/или пояснений.

4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы

Примерные темы выпускных квалификационных работ (ВКР)

1. Оптимизация биотехнологической конверсии растительного сырья для получения белковых кормов
2. Разработка ресурсосберегающей технологии йогуртов с использованием биологически активного растительного сырья Дальнего Востока
3. Разработка технологии получения ценных протеинов в мицелиальных грибах методами метаболической инженерии
4. Разработка технологии производства мясных полуфабрикатов с использованием природного биоантиоксиданта
5. Разработка технологии производства шоколадных изделий с использованием биологически ценных компонентов из природного сырья
6. Разработка антимикробной композиции с использованием природного воспроизводимого биосырья
7. Разработка технологии сахаристых кондитерских изделий из нетрадиционного биосырья с оценкой их качества и биобезопасности
8. Разработка технологии творожных продуктов с использованием растительного сырья
9. Оптимизация технологии безалкогольных напитков с использованием дальневосточного биологически активного растительного сырья
10. Разработка технологии сладких десертов на основе нетрадиционных пенообразователей из биосырья растительного и животного происхождения
11. Анализ факторов изменения продовольственной безопасности аграрного сектора Приморского края
12. Оптимизация системы контроля биобезопасности ферментированных мясных продуктов с использованием стартовых культур

13. Разработка ресурсосберегающей технологии безалкогольных напитков на основе молочной сыворотки и биологически активного растительного сырья

14. Оптимизация жирно-кислотного состава эмульсионных продуктов с использованием стабильного по качеству и безопасности продовольственного сырья

15. Разработка ресурсосберегающей технологии нектаров с использованием биологически активного растительного сырья Дальнего Востока

16. Конкурентные преимущества использования нетрадиционных растительных пенообразователей и биогелей морских водорослей в технологии бисквитных полуфабрикатов

17. Разработка биоинженерных способов получения растительных кормовых белков.

18. Проектирование и разработка технологии низкокалорийной эмульсионной продукции на основе нетрадиционных эмульгаторов-стабилизаторов из биосырья Дальнего Востока

19. Разработка технологии производства микрогранулированных кормовых концентратов аминокислот

20. Анализ биоэкономического потенциала сельскохозяйственных культур ДФО (кукурузы и сои)

21. Проектирование и разработка рациональной технологии эмульсионных молочных коктейлей на основе биоресурсов Дальнего Востока

22. Биоэкономический потенциал использования эффекта биопленок микроорганизмов при производстве пробиотиков нового поколения

23. Разработка технологии производства защищенной формы кормового витамина В2 для крупного рогатого скота

24. Проектирование и разработка рациональной технологии инновационных молочных десертов

25. Разработка и экономическое обоснование технологии получения микробиологического кормового продукта из сельскохозяйственного сырья с применением мицелиальных грибов

26. Совершенствование технологии производства обогащенного симбиотическим комплексом мучных изделий с использованием местного биосырья

27. Проектирование и разработка рациональной технологии инновационных напитков с экстрактом лимонника

28. Проектирование и разработка рецептуры инновационных напитков с экстрактом аралии высокой (*Aralia elata*)

5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы

Государственная итоговая аттестация представляет собой форму оценки степени освоения обучающимися образовательной программы, определяет уровень готовности выпускников к выполнению профессиональных задач и уровень соответствия полученной ими в процессе обучения подготовки требованиям ОС ВО ДВФУ, проводится на основе принципов объективности и независимой оценки качества подготовки обучающихся.

Выпускная квалификационная работа оценивается членами выпускной аттестационной комиссии с учетом отзыва научного руководителя и оценки рецензента. При этом учитывается:

- уровень теоретической и научно-исследовательской проработки проблемы;
- качество и соответствие методики исследования поставленной проблеме;
- полнота, системность и многовариантность подходов к решению рассматриваемой проблемы;
- результативность решения конкретной научной и практической прикладной задачи, имеющей значение для определенной отрасли науки;

- возможность внедрения;
- степень самостоятельности;
- оформление ВКР, качество доклада и наглядных материалов.

Выпускная квалификационная работа в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса выполняется в период прохождения преддипломной практики и научно-исследовательской работы и представляет собой самостоятельную и логически завершенную работу, которая содержит совокупность результатов, выдвигаемых для публичной защиты.

Требования к содержанию и оформлению выпускной квалификационной работы (ВКР) приведены в приложении 2.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА

Базовая кафедра «Биоэкономики и продовольственной безопасности»

**ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ И ОФОРМЛЕНИЮ
ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ (ВКР)**

**Направление подготовки
38.04.07 Товароведение**

Магистерская программа «Биоэкономика и продовольственная безопасность»

Форма подготовки: очная

**Владивосток
2021**

Выпускная квалификационная работа (ВКР) является результатом самостоятельной творческой работы магистранта и направлена на систематизацию, закрепление и углубление знаний, и эффективное применение умений, навыков по направлению подготовки и решение конкретных задач. Качество ее выполнения позволяет дать дифференцированную оценку квалификации выпускника, способности выполнять свои будущие обязанности на предприятии. Если выпускная квалификационная работа (ВКР) выполнена на высоком теоретическом и практическом уровне, она должна быть представлена руководству предприятия, на материалах которого проведены исследования, для принятия решения о возможности внедрения разработанных мероприятий.

Работа над выпускной квалификационной работой (ВКР) предполагает самостоятельное выполнение квалификационной теоретической или прикладной научной работы, в которой на основании авторского обобщения и анализа научно-практической информации, авторских исследований решены задачи, имеющие значение для определённой области знаний.

Выпускная квалификационная работа (ВКР) относится к разряду учебно-исследовательских работ, выполняется студентом по материалам, собранным за период обучения в магистратуре и в процессе научно-исследовательской работы (практики).

Выпускная квалификационная работа (ВКР) должна подтвердить способности автора самостоятельно вести научный поиск, используя теоретические знания и практические навыки, выявлять и формулировать профессиональные проблемы, знать методы и приёмы их решения. Содержание работы могут составлять результаты теоретических исследований, разработка новых методов и методических подходов по проблематике исследования, решение задач прикладного характера.

Выпускная квалификационная работа магистра отличается от выпускной квалификационной работы бакалавра тщательной теоретической

проработкой проблемы, от дипломной работы специалиста - научной направленностью исследования.

Выпускная квалификационная работа (ВКР) оформляется в соответствии с методическими указаниями для студентов очной и заочной форм обучения «Выполнение и оформление выпускных квалификационных и курсовых работ», утвержденных Школой экономикой и менеджмента (приложение 2, отдельный файл).

Рекомендации по подготовке презентации

При подготовке презентации следует придерживаться следующих правил:

1) рекомендуется подготовить столько слайдов, сколько потребуется для освещения всех основных вопросов в пределах отведенного времени. Разрешается в слайды включать дополнительный материал, например, фотографии, видеоролики;

2) не рекомендуется перегружать слайды формулами и словами; нужно найти оптимальную наглядную форму. В среднем насыщенность одного слайда информацией должна быть эквивалентна 7-15 строкам текста;

3) при оформлении графической части следует иметь в виду, что во время защиты выпускной квалификационной работы (ВКР) проецирование изображения на экран осуществляется с монитора компьютера. Поэтому необходимо, чтобы графическая и текстовая информация листов была ясно видна и читаема на экране монитора;

4) продумывая, какие иллюстрации включать в доклад, магистрант должен обдумать все детали того эксперимента, обобщением которого являются эти иллюстрации, а также достоверность, надежность и воспроизводимость результатов, которые они обобщают;

5) каждый слайд должен иметь заголовок-название, например, «Постановка задачи», «Структурная схема системы» и т.д. На первом слайде обычно дается название темы и фамилия автора, а также проблематика, цель и

задачи исследования, на последнем - перечисляются основные результаты и выводы;

б) при оформлении слайдов следует соблюдать единство стиля всей презентации. Графическое решение презентации должно быть лаконичным и эффективным, но не вычурным. Вид, размер и цвет шрифта должны быть правильно подобраны. При подготовке презентаций следует использовать широкий спектр возможностей презентационных программ, таких как как визуализация технологических процессов и технических объектов, постепенный ввод и акцентирование материала.

Форма титульного листа



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА

Базовая кафедра «Биоэкономики и продовольственной безопасности»

Ф.И.О. студента

ТЕМА РАБОТЫ (ЗАГЛАВНЫМИ БУКВАМИ)

**ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА
(МАГИСТЕРСКАЯ ДИССЕРТАЦИЯ)**

по образовательной программе подготовки магистров
по направлению подготовки
38.04.07 Товароведение
(магистерская программа «Биоэкономика и продовольственная
безопасность»)

г. Владивосток
2021

Оборотная сторона титульного листа

Автор работы

_____ (подпись)

_____ (Ф.И.О.)

« ____ » _____ 201__ г.

Руководитель ВКР

_____ (должность, ученое звание)

_____ (подпись)

_____ (Ф.И.О.)

Назначен рецензент

_____ (наименование должности, Ф.И.О. полностью)

«Допустить к
защите»

Защищена в ГЭК с оценкой

Заведующий базовой кафедрой
«Биоэкономики и продовольственной
безопасности»

Секретарь ГЭК (для ВКР)

_____ (должность, ученое звание)

_____ (подпись)

_____ (Ф.И.О.)

_____ (подпись)

_____ (Ф.И.О.)

« ____ » _____ 201__
г.

« ____ » _____ 201__ г.

ЗАВЕРЯЮ

Е.Б. Гаффорова / _____ /

Подпись

Директор Школы экономики и менеджмента

Директор/ наименование структурного подразделения

« ____ » _____ 2019 г.

**В материалах данной выпускной квалификационной работы
(магистерской диссертации) не содержатся сведения, составляющие
государственную тайну, и сведения, подлежащие экспортному контролю.**

Е.А. Тюрина / _____ /

Подпись

Заместитель директора по науке и инновациям

Школы экономики и менеджмента

Уполномоченный по экспортному контролю

« ____ » _____ 2019 г.

Задание на ВКР (магистерскую диссертацию)



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА

Базовая кафедра «Биоэкономики и продовольственной безопасности»

ЗАДАНИЕ

на выпускную квалификационную работу
(магистерскую диссертацию)

студенту (ке)

группы

(Ф.И.О.)

на тему _____

Вопросы, подлежащие разработке (исследованию):

Основные источники информации и прочее, используемые для разработки темы

Срок предоставления работы «__» _____ 201__ г.

Дата выдачи задания «__» _____ 201__ г.

Руководитель ВКР

(должность, ученое
звание)

(подпись)

(И.О. Фамилия)

Задание получил _____

_____ (подпись)

_____ (И.О. Фамилия)

Приложение 5

График подготовки и оформления ВКР



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА

Базовая кафедра «Биоэкономики и продовольственной безопасности»

ГРАФИК

подготовки и оформления выпускной квалификационной работы (магистерской
диссертации)

студента (ки) _____ группы _____
(Фамилия Имя Отчество)

на тему _____

№ п/п	Выполняемые работы и мероприятия	Срок выполнения	Отметка о выполнении
1.	Выбор темы и согласование с руководителем	до201_г.	
2.	Составление библиографии	до201_г.	
3.	Составление плана работы и согласование с руководителем	до201_г.	
4.	Разработка и предоставление руководителю	до201_г.	
	Глава 1	до201_г.	
	Глава 2	до201_г.	
	Глава 3	до201_г.	
5.	Подготовка и согласование с руководителем выводов и предложений, введения и заключения. Подготовка презентации работы	до201_г.	
6.	Доработка ВКР в соответствии с замечаниями руководителя	до201_г.	
7.	Получение отзыва научного руководителя и предзащита ВКР на заседании выпускающей кафедры	до201_г.	
8.	Доработка ВКР в соответствии с замечаниями, высказанными на предзащите, окончательное оформление	до201_г.	
9.	Передача работы на рецензирование	до201_г.	
10.	Получение рецензии, передача работы на кафедру	до201_г.	
11.	Завершение подготовки к защите (доклад, презентация в Power Point)	до201_г.	
12.	Защита ВКР в ГЭК201_г.	

Студент _____ (подпись) _____ (И.О. Фамилия)

«__» _____ 201_г.

Руководитель ВКР _____ (подпись) _____ (И.О. Фамилия)

«__» _____ 201_г.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА

Базовая кафедра «Биоэкономики и продовольственной безопасности»

ОТЗЫВ РУКОВОДИТЕЛЯ

на выпускную квалификационную работу (магистерскую диссертацию) студента (ки)

(Фамилия Имя Отчество)

направление подготовки 38.04.07 Товароведение

магистерская программа «Биоэкономика и продовольственная безопасность»

группа _____

Руководитель ВКР _____

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

на тему _____

Дата защиты ВКР «____» _____ 201__ г.

- область науки, актуальность темы диссертации;
- авторство соискателя в проведении исследования и получении результатов, изложенных в диссертации, обоснованность и достоверность полученных результатов;
- степень новизны, научная и практическая значимость результатов исследования;
- практическая, экономическая и социальная значимость полученных результатов;
- апробация и возможные масштабы использования основных положений и результатов работы;
- достоинства и недостатки магистерского исследования;
- соответствие оформления диссертации заявленным требованиям.

Заключительная часть отзыва содержит вывод о соответствии диссертации установленным требованиям и формулировку о возможности присуждения степени «магистр».

Руководитель ВКР _____

(должность, ученое
звание)

(подпись)

(И.О. Фамилия)



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА

Базовая кафедра «Биоэкономики и продовольственной безопасности»

РЕЦЕНЗИЯ

на выпускную квалификационную работу (магистерскую диссертацию) студента (ки)

(Фамилия Имя Отчество)

направление подготовки 38.04.07 Товароведение

магистерская программа «Биоэкономика и продовольственная безопасность»

группа _____

на тему _____

Руководитель ВКР _____

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

Дата защиты ВКР «_____» _____ 201__ г.

1. Актуальность ВКР, ее научное, практическое значение и соответствие заданию:

2. Достоинства работы: умение работать с литературой, последовательно излагать материал, оригинальность идей, раскрытие темы, достижение поставленных целей и задач:

3. Недостатки и замечания (как по содержанию, так и по оформлению):

4. Целесообразность внедрения, использования в учебном процессе, публикации и т.п.

5. Общий вывод: (о присвоении дипломнику соответствующей квалификации и оценка: отлично, хорошо, удовлетворительно)

Оценка _____

Рецензент:

(должность по основному месту работы, ученая степень, ученое звание)

(подпись)

(И.О. Фамилия)

«_____» _____ 201__ г.

М.П.