

Приложение 5
к основной профессиональной образовательной программе
по направлению подготовки 38.04.07 Товароведение
направленность программы "Пищевые инновации и продакт-дизайн"

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

Факультет экономики торговли и товароведения

Кафедра товароведения и товарной экспертизы

ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Б3.01 **Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной**
квалификационной работы

Направление подготовки 38.04.07 Товароведение

Направленность (профиль) программы
Пищевые инновации и продакт-дизайн

Уровень высшего образования **Магистратура**

Год начала подготовки 2022

Москва – 2021 г.

Программа государственной итоговой аттестации составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 38.04.07 «Товароведение» направленность программы "Пищевые инновации и продакт-дизайн" (*уровень магистратура*)

Составитель: _____/ Карагодин В.П., д.б.н., профессор, кафедра товароведения
и товарной экспертизы

Программа государственной итоговой аттестации одобрена на заседании кафедры
товароведения и товарной экспертизы

протокол № 1 от «01» сентября 2021 г.

Оглавление

ВВЕДЕНИЕ	4
1. Цель и задачи государственной итоговой аттестации выпускников.....	5
2. Область (области) профессиональной деятельности и сфера (сферы)	5
профессиональной деятельности	5
3. Формы государственной итоговой аттестации.....	6
4. Время проведения государственной итоговой аттестации	6
5. Трудоемкость государственной итоговой аттестации	6
6. Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации	6
6.1. Перечень компетенций, которыми должны овладеть выпускники в результате освоения образовательной программы.....	6
6.2. Ответственность за формирование ФОС	14
6.3 Государственный экзамен.....	14
6.4. Выпускная квалификационная работа (ВКР)	14
6.4.1. Цели и задачи выпускной квалификационной работы	15
6.4.2. Выбор темы выпускной квалификационной работы	16
6.4.3. Структура и содержание выпускной квалификационной работы	17
6.4.4. Порядок выполнения и представления в государственную экзаменационную комиссию выпускной квалификационной	17
6.4.5. Соотношение содержания разделов ВКР совокупным ожидаемым результатом обучения	18
6.4.6. Процедура защиты выпускной квалификационной работы.....	23
6.4.7. Оценка качества выполнения и защиты выпускной квалификационной работы магистра.....	23
6.4.8. Критерии оценки выпускной квалификационной работы магистра	23
7. Особенности проведения государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья	26
7.1. Наличие соответствующих условий проведения ГИА	26
7.2. Обеспечение соблюдения общих требований	27
7.3. Реализация увеличения продолжительности сдачи ГИА по отношению к установленной продолжительности его сдачи для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья	27
8. Учебно-методическое обеспечение государственной итоговой аттестации	27
9. Материально-техническое обеспечение государственной итоговой аттестации.....	30
ПРИЛОЖЕНИЕ	31

ВВЕДЕНИЕ

Программа государственной итоговой аттестации составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 38.04.07 «Товароведение» направленность программы "Пищевые инновации и продакт-дизайн" (уровень магистратуры) и учебного плана по направлению подготовки 38.04.07 «Товароведение» направленность программы "Пищевые инновации и продакт-дизайн".

Государственная итоговая аттестация, завершающая освоение основной профессиональной образовательной программы высшего образования (программы магистратуры), является итоговой аттестацией обучающихся по программе магистратуры.

Организация и проведение государственной итоговой аттестации в ФГБОУ ВО «Российском экономическом университете имени Г.В. Плеханова» определяется Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утверждённым приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2015 г. № 636 и локальными документами:

- Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;
- Методические указания по написанию выпускной квалификационной работы (ВКР) в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;
- Методические указания по написанию выпускной квалификационной работы в формате стартапа (ВКРС) в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися программы *бакалавриата/специалитета/магистратуры* соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта, выявление подготовленности выпускника к профессиональной деятельности.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по соответствующей программе магистратуры.

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 38.04.07 «Товароведение» в Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входят:

- подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

1. Цель и задачи государственной итоговой аттестации выпускников

Целью государственной итоговой аттестации (в дальнейшем – ГИА) является установление степени соответствия уровня качества подготовки выпускника высшего учебного заведения к выполнению профессиональных задач и соответствия его требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) с учетом профессионального стандарта и основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по направлению подготовки 38.04.07 «Товароведение» направленность (профиль) программы «Пищевые инновации и продакт-дизайн» и степени овладения выпускниками необходимыми компетенциями.

Задачи государственной итоговой аттестации:

- комплексная оценка качества практической и теоретической подготовленности выпускников Университета по программе *магистратуры* к решению задач профессиональной деятельности, установленных ФГОС ВО по направлению подготовки 38.04.07 «Товароведение» и профессиональным стандартом №1355 «Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 № 556н;
- оценка сформированности компетенций, которыми должен обладать выпускник в результате освоения образовательной программы, в соответствии с ФГОС ВО;
- закрепление навыков самостоятельной исследовательской работы;
- оценка степени готовности выпускников к выполнению задач профессиональной деятельности;
- принятие решения о присвоении соответствующей квалификации выпускнику по результатам ГИА и выдаче документа о высшем образовании;
- разработка рекомендаций по продолжению образования на более высоких ступенях.

2. Область (области) профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших ОПОП ВО, включает 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака:
– в сфере управления качеством продукции животного, растительного происхождения в области биотехнологии продуктов питания.

Объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания:

- прогнозирование прибыльности продукта и окупаемости его разработки;
- анализ целевых параметров продукта: объемов продаж, рентабельности, частоты и продолжительности использования;
- отслеживание ассортимента, технологии и функциональных возможностей конкурентных предложений, потребительских предпочтений и трендов;
- формирование требований и технических заданий на разработку и модификацию продуктов;
- осуществление приемки результатов разработки, контроль процессов устранения обнаруженных несоответствий;
- участие в разработке стратегии продвижения продукта на рынок;
- обеспечение непрерывного совершенствования продукта;

- проведение адаптации функциональных характеристик продукта с учётом законодательных требований, стандартов и прочих особенностей территориальных рынков присутствия.
- осуществление научно-исследовательской и преподавательской деятельности в образовательных и научных организациях.

3. Формы государственной итоговой аттестации

В государственную итоговую аттестацию входят:

- подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

4. Время проведения государственной итоговой аттестации

Порядок и сроки проведения аттестационных испытаний устанавливаются на основании Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова», и в соответствии с графиком учебного процесса по направлению подготовки 38.04.07 «Товароведение», направленность (профиль) программы «Пищевые инновации и продакт-дизайн».

Государственная итоговая аттестация является завершающей частью образовательной программы и проводится в 4 семестре после успешного прохождения промежуточной аттестации по всем дисциплинам и практикам образовательной программы.

5. Трудоемкость государственной итоговой аттестации

Общая трудоемкость государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 38.04.07 «Товароведение» направленность (профиль) программы «Пищевые инновации и продакт-дизайн» составляет 6 зачетных единиц (З.Е.), 216 академических часов.

6. Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации

6.1. Перечень компетенций, которыми должны овладеть выпускники в результате освоения образовательной программы

Государственная итоговая аттестация имеет целью определение степени соответствия уровня подготовленности выпускников требованиям ФГОС ВО с учетом профессионального стандарта. При этом проверяются сформированные компетенции - теоретические знания и практические навыки выпускника в соответствии с компетентностной моделью (Приложение 1), являющейся структурным компонентом ОПОП. В частности, проверяется обладание следующими компетенциями выпускников – магистров по направлению 38.04.07 «Товароведение», направленность (профиль) программы «Пищевые инновации и продакт-дизайн».

6.1.1. Универсальные компетенции, формируемые и проверяемые в результате государственной итоговой аттестации

Категория (группа) универсальных компетенций	Компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование индикатора)	Результаты обучения
Критический анализ	УК-1. Способен	УК-1.1. Анализирует	УК-1.1.3-1. Знает методику

	<p>осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий</p>	<p>проблемную ситуацию как целостную систему, выявляя ее составляющие и связи между ними</p>	<p>постановки цели и определения способов ее достижения УК-1.1.У-1. Умеет определить суть проблемной ситуации и этапы ее разрешения с учетом вариативных контекстов УК-1.1.У-2. Умеет осуществлять сбор, систематизацию и критический анализ информации, необходимой для выработки стратегии действий по разрешению проблемной ситуации</p>
		<p>УК-1.2. Разрабатывает варианты решения проблемной ситуации на основе критического анализа доступных источников информации</p>	<p>УК-1.2.У-1. Умеет оценивать адекватность и достоверность информации о проблемной ситуации, работать с противоречивой информацией из разных источников УК-1.2.У-2. Умеет находить решение проблемной ситуации на основе действий, эксперимента и опыта УК-1.2.У-4. Умеет определить возможные варианты решения проблемной ситуации на основе анализа причинно-следственных связей</p>
		<p>УК-1.3. Вырабатывает стратегию действий для решения проблемной ситуации в виде последовательности шагов, предвидя результат каждого из них</p>	<p>УК-1.3.У-1. Осуществляет и аргументирует выбор стратегии по решению проблемной ситуации, оценивает преимущества и недостатки выбранной стратегии УК-1.3.У-1. Умеет сделать и аргументировать выбор стратегии по решению проблемной ситуации, понимая преимущества и недостатки выбранной стратегии УК-1.3.У-2. Умеет разработать план действий по решению проблемной ситуации, определяя и оценивая практические последствия реализации действий по разрешению проблемной ситуации</p>
<p>Управление проектом</p>	<p>УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла</p>	<p>УК-2.1. Понимает принципы проектного подхода к управлению</p>	<p>УК-2.1.3-1. Знает основные методологические подходы в сфере управления проектами УК-2.1.3-2. Знает методы и модели структуризации проекта УК-2.1.3-3. Знает методы управления рисками проекта на всех стадиях его</p>

			<p>жизненного цикла УК-2.1.У-1. Умеет строить и структурировать жизненный цикл проекта УК-2.1.У-2. Применяет основные процедуры и методы управления проектами и подготовки проектных решений</p>
		УК-2.2. Демонстрирует способность управления проектами	<p>УК-2.2.3-1. Знает основные виды проектов их специфику и особенности управления ими УК-2.2.3-2. Знает способы оценки проектов с учетом факторов риска и неопределенности УК-2.2.3-3. Знает основные принципы управления проектами на всех стадиях жизненного цикла УК-2.2.У-1. Умеет планировать реализацию проекта УК-2.2.У-2. Умеет оценивать эффективности проектов УК-2.2.У-3. Умеет измерять и анализировать результаты проектной деятельности</p>
Организация и руководство работой команды	УК-3. Способен организовать и руководить работой команды, выработывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.1. Понимает и знает особенности формирования эффективной команды	<p>УК-3.1.3-1. Знает основные модели командообразования и факторы, влияющие на эффективность командной работы УК-3.1.3-2. Знает методы и технологии организации эффективной команды УК-3.1.У-1. Умеет определять роли и ставить задачи для каждого участника команды УК-3.1.У-2. Умеет проектировать методы эффективной командной работы УК-3.1.У-3. Умеет формировать дорожную карту командного взаимодействия с учетом ресурсных ограничений</p>
		УК-3.2. Демонстрирует поведение эффективного организатора и координатора командного взаимодействия	<p>УК-3.2.3-1. Знает содержание и нормы эффективной организации командной работы УК-3.2.3-2. Знает методы и технологии оценки достижения эффективного командного взаимодействия УК-3.2.3-3. Знает принципы предоставления обратной связи УК-3.2.У-1. Умеет эффективно использовать типы и методы</p>

			коммуникации для достижения поставленных целей и задач УК-3.2.У-2. Умеет разрабатывать стратегию командного взаимодействия УК-3.2.У-3. Умеет обеспечивать обратную связь и управлять конфликтами
Коммуникативные технологии	УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном (ых) языке (ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК-4.1. Составляет в соответствии с нормами государственного языка РФ и иностранного языка документы (письма, эссе, рефераты и др.) для академического и профессионального взаимодействия	УК-4.1.3-1. Знает методы и способы применения информационно-коммуникационных технологий для сбора, хранения, обработки, представления и передачи информации в ситуациях академического и профессионального взаимодействия УК-4.1.У-1. Самостоятельно находит и обрабатывает информацию, необходимую для качественного выполнения академических и профессиональных задач и достижения профессионально значимых целей, в т.ч. на иностранном языке
		УК-4.2. Представляет результаты академической и профессиональной деятельности на мероприятиях различного формата, включая международные	УК-1.2.3-1. Знает основные концепции организации межличностного взаимодействия в информационной среде УК-4.2.У-1. Владеет навыками и умениями установления и развития академических и профессиональных контактов, в т.ч. в международной среде, в соответствии с целями, задачами и условиями совместной деятельности, включая обмен информацией и выработку единой стратегии взаимодействия
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК-5.1. Имеет представление о сущности и принципах анализа разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК-5.1.3-1. Знает принципы анализа и учета разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия УК-5.1.3-2. Знает методы анализа и учета разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия УК-5.1.3-3. Знает нормы межкультурного взаимодействия с учетом разнообразия культур
		УК-5.2. Демонстрирует способность	УК-5.2.У-1. Умеет анализировать разнообразие

		анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	культур в процессе межкультурного взаимодействия УК-5.2.У-2. Умеет учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия УК-5.2.У-3. Умеет строить межкультурное взаимодействие с учетом разнообразия культур
Самосовершенствование	УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК-6.1. Определяет стимулы, мотивы и приоритеты собственной профессиональной деятельности и цели карьерного роста	УК-6.1.3-1. Знает основные принципы мотивации и стимулирования карьерного развития УК-6.1.3-2. Знает способы самооценки и самоопределения УК-6.1.У-1. Умеет оценить возможности реализации собственных профессиональных целей и расставить приоритеты
		УК-6.2. Проводит рефлексию своей деятельности и разрабатывает способы ее совершенствования	УК-6.2.У-1. Умеет провести анализ результатов своей социальной и профессиональной деятельности УК-6.2.У-2. Умеет корректировать планы личного и профессионального развития

6.1.2. Общепрофессиональные компетенции, формируемые и проверяемые в результате государственной итоговой аттестации

Категория (группа) универсальных компетенций	Компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование индикатора)	Результаты обучения
Знания в профессиональной сфере	ОПК-1. Способен применять естественно-научные и экономические знания при решении управленческих и (или) исследовательских задач в товароведении и смежных сферах	ОПК-1.1. Решает управленческие задачи в товароведении и смежных сферах	ОПК-1.1.3-1. Знает основополагающие законы естественнонаучных и экономических дисциплин. ОПК-1.1.У-1. Умеет использовать знания естественнонаучных и экономических дисциплин для решения управленческих задач в профессиональной деятельности
		ОПК-1.2. Решает исследовательские задачи в товароведении и смежных сферах	ОПК-1.2.3-1. Знает актуальные достижения естественнонаучных и экономических дисциплин в области товароведения. ОПК-1.2.У-1. Умеет использовать знания естественнонаучных и экономических дисциплин для решения

			исследовательских задач в профессиональной и научной деятельности
Методы исследования	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	ОПК-2.1. Применяет современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров в профессиональной деятельности и научных исследованиях	ОПК-2.1.3-1. Знает современные методы исследования, оценки и экспертизы качества товаров ОПК-2.1.У-1. Умеет применять современные методы исследования, экспертизы и оценки качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и товаров в соответствии с поставленными профессиональными задачами
		ОПК-2.2. Совершенствует и разрабатывает методы исследования, оценки и экспертизы товаров в профессиональной деятельности и научных исследованиях	ОПК-2.2.3-1. Знает методические подходы для совершенствования существующих и разработки новых методов исследования, оценки и экспертизы товаров. ОПК-2.2.У-1. Умеет совершенствовать имеющиеся методы исследования, оценки и экспертизы товаров и разрабатывать новые методы для решения практических и научных задач в товароведении и смежных сферах.
Знание и применение нормативных и правовых актов	ОПК-3. Способен применять международные нормативные правовые акты и нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере управления качеством и безопасностью товаров.	ОПК-3.1. Использует нормативные правовые и технические документы по управлению качеством и безопасностью товаров в профессиональной деятельности	ОПК-3.1.3-1. Знает нормативные правовые и технические документы, необходимые для решения научно-исследовательских и профессиональных задач; ОПК-3.1.У-1. Умеет использовать нормативные правовые и технические документы, регламентирующие качество и безопасность товаров в профессиональной деятельности.
	ОПК-4. Способен проводить научные исследования в сфере товароведения и смежных сферах, критически оценивать их результаты и применять для решения профессиональных задач	ОПК-4.1. Выполняет теоретические и экспериментальные исследования в товароведении и смежных сферах	ОПК-4.1.3-1. Знает состояние научных исследований в области товароведения и смежных сферах; ОПК-4.1.У-1. Умеет использовать современные методы и средства для решения исследовательских задач; ОПК-4.2.3-1. Знает основы анализа, систематизации результатов, полученных в ходе научных исследований; ОПК-4.2.У-1. Умеет анализировать и критически оценивать результаты

			научных исследований, синтезировать экспертные заключения по обобщению результатов исследований в сфере товароведения, экспертизы и товарной политики.
		ОПК-4.3. Применяет результаты своих научных исследований для решения профессиональных задач	ОПК-4.3.3.1 Знает основные результаты современных научных исследований в области товароведения, экспертизы и товарной политики; ОПК-4.3.У.1. Умеет применять на практике основные результаты научных исследований в области товароведения, для решения задач в профессиональной сфере;

6.1.3. Профессиональные компетенции, формируемые и проверяемые в результате государственной итоговой аттестации

Задача профессиональной деятельности	Компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование индикатора)	Результаты обучения
организационно-управленческий, проектный, научно-исследовательский	ПК-1 Способен разрабатывать конкурентоспособные пищевые продукты и осуществлять их развитие на основе потребительских трендов и конкурентной ситуации на рынке	ПК-1.1 Участвует в технологическом проектировании пищевых продуктов с заданными свойствами	ПК-1.1.3-1. Знает естественнонаучные основы проектирования пищевых продуктов ПК-1.1.У-1. Умеет моделировать целевые характеристики пищевой продукции ПК-1.1.3-2 Знает пищевое сырье, используемое на современных промышленных предприятиях ПК-1.1.3-3 Знает технологическое оборудование, используемое на современных промышленных предприятиях ПК-1.1.3-4. Знает цифровые инструменты проектирования пищевых продуктов
		ПК-1.2 Управляет конкурентоспособностью продукта на продовольственном рынке	ПК-1.2.3-1. Знает инструменты управления конкурентоспособностью продукта на продовольственном рынке ПК-1.2.У-1. Умеет находить привлекательные рыночные ниши на основе маркетинговых исследований и предлагать продуктовые решения для

			их заполнения ПК-1.2.3-2. Знает существующие барьеры для обеспечения конкурентоспособности пищевой продукции
организационно-управленческий, экспертно-аналитический	ПК-2 Способен эффективно внедрять инновации в коммерческие проекты и бизнес-решения в пищевой индустрии	ПК-2.1 Идентифицирует инновации на основе анализа результатов научных исследований в области пищевой индустрии	ПК-2.1.3-1. Знает основные направления развития пищевых инноваций ПК-2.1.У-1. Умеет выявлять инновации и оценивать перспективы их внедрения в пищевой индустрии
		ПК-2.2 Организует внедрение инновационных разработок на предприятии и анализирует их эффективность	ПК-2.2.3-1. Знает ключевые аспекты внедрения инновационных разработок в пищевой индустрии ПК-2.2.У-1. Умеет управлять внедрением инновационных разработок на предприятии ПК-2.2.3-2. Знает метрики оценки эффективности внедрения инновационных решений ПК-2.2.У-2. Умеет оценивать эффективность инноваций в пищевой индустрии
		ПК-2.3 Создает стартапы на основе инновационных решений в пищевой индустрии	ПК-2.3.3-1. Знает закономерности основания и функционирования бизнеса в пищевой индустрии ПК-2.3.3-2. Знает нормативные правовые акты в области создания и функционирования предприятия пищевой индустрии ПК-2.3.У-1. Умеет организовать собственный бизнес в сфере пищевой индустрии
экспертно-аналитический, научно-исследовательский	ПК-3 Способен разрабатывать и внедрять интегрированные системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции	ПК-3.1 Разрабатывает систему менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на предприятии	ПК-3.1.3-1. Знает принципы построения интегрированных систем менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции ПК-3.1.3-2. Знает состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции ПК-3.1.У-1. Умеет разрабатывать ключевые процедуры системы

		менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции ПК-3.1.У-2. Умеет определять критические факторы, влияющие на безопасность и качество пищевой продукции на всех этапах производства и формировать требования к ним
	ПК-3.2 Организует и контролирует реализацию интегрированного комплекса мероприятий по управлению безопасностью, прослеживаемостью и качеством пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК-3.2.3-1. Знает ключевые показатели эффективности внедрения системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на предприятии и методы их оценки ПК-3.2.У-1. Умеет применять методы оптимизации процесса производства и анализа данных в рамках внедрения системы менеджмента безопасности

Совокупность компетенций, установленных программой магистратуры, должна обеспечивать выпускнику способность осуществлять профессиональную деятельность не менее чем в одной области и (или) сфере профессиональной деятельности, установленной в соответствии с пунктом 1.11 ФГОС ВО, и(или) решать задачи профессиональной деятельности не менее, чем одного типа, установленного в соответствии с пунктом 1.12 ФГОС ВО (*согласно п.3.6 ФГОС ВО*).

6.2. Ответственность за формирование ФОС

6.2.1. Ответственным исполнителем за формирование ФОС ГИА является заведующий выпускающей кафедрой.

6.2.2. Непосредственный исполнитель формирования ФОС назначается распоряжением заведующего кафедрой из числа профессорско-преподавательского состава кафедры. ФОС может разрабатываться и формироваться творческим коллективом в соавторстве.

6.2.3. Составитель оценочного средства несет ответственность за качество разработки, правильность составления и оформления оценочного средства.

6.2.4. Заведующий кафедрой несет ответственность за то, какие компетенции включаются в набор требуемых результатов освоения программы *бакалавриата/специалитета/магистратуры*. Обязательно соответствие компетенций указанных в матрице компетенций учебного плана и рассмотренных в ФОС ГИА.

6.3 Государственный экзамен

Государственный экзамен учебным планом не предусмотрен.

6.4. Выпускная квалификационная работа (ВКР)

Вид выпускной квалификационной работы –

- ✓ магистерская диссертация

6.4.1. Цели и задачи выпускной квалификационной работы

Выполнение и защита выпускной квалификационной работы *бакалавра/специалиста/магистра* завершает подготовку обучающегося и показывает его готовность к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

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

В процессе выполнения работы обучающемуся предоставляется возможность под руководством опытных специалистов углубить и систематизировать теоретические и практические знания, полученные в процессе освоения учебного плана, закрепить навыки научно-исследовательской работы и творчески применить их в решении конкретных практических задач. Обучающиеся должны активно использовать знания из области менеджмента, экономики, статистики, организации коммерческой деятельности, маркетинга, рекламы, финансов и других смежных дисциплин.

Подготовка к выполнению выпускной квалификационной работы (ВКР) начинается с младших курсов, когда обучающиеся, выполняя рефераты по дисциплинам общей подготовке, курсовые работы/проекты по дисциплинам, учатся критически мыслить, делать выводы, обобщения. Преподаватели кафедры заранее ориентируют обучающихся на выбор таких тем курсовых работ, которые могут стать частью выпускных квалификационных работ.

Раскрывая сущность вопросов по избранной теме, выпускник должен показать и развить навыки самостоятельных исследований по проблемам создания и внедрения пищевого продукта, а также по оптимизации организационной структуры, производственного процесса организации, инновационной ее деятельности, управления трудовыми ресурсами и др. Сформированные при написании курсовых работ исследования получают логическое завершение в выпускной квалификационной работе *бакалавра/специалиста/магистра*.

Таким образом, выпускная квалификационная работа магистра является формой оценки уровня его профессиональной квалификации.

Выпускная квалификационная работа магистра призвана выявить способность выпускников на основе полученных знаний самостоятельно решать конкретные практические аспекты в области пищевой промышленности, подтвердить наличие профессиональных компетенций.

Основными целями выпускной квалификационной работы магистра являются:

- систематизация, закрепление и расширение теоретических знаний и практических навыков, полученных в процессе обучения по направлению 38.04.07 «Товароведение» направленность (профиль) программы «Пищевые инновации и продакт-дизайн»;
- развитие навыков ведения самостоятельной работы в решении конкретных проблем и вопросов пищевой промышленности;

В соответствии с поставленными целями выпускник в процессе выполнения выпускной квалификационной работы *бакалавра/ специалиста/ магистра* должен решить следующие задачи:

- обосновать актуальность выбранной темы и ее значение в решении проблем пищевой промышленности;
- изучить теоретические положения, нормативно-техническую и правовую документацию, статистические материалы, справочную, специальную и научную литературу по избранной теме и изложить свою точку зрения по относящимся к ней дискуссионным вопросам;
- провести анализ деятельности деловой организации и оценку её экономических показателей, показателей в области пищевой промышленности;
- использовать специальные программы обеспечения как инструмент обработки информации;
- провести анализ действующей системы продакт-менеджмента;
- сформулировать выводы и разработать аргументированные предложения по повышению эффективности работы пищевой промышленности;
- оформить выпускную квалификационную работу в соответствии с требованиями Методических указаний по написанию выпускной квалификационной работы в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

Обучающийся несет полную ответственность за самостоятельность и достоверность проведенного исследования в рамках выпускной квалификационной работы. Все использованные в работе материалы и положения из опубликованной научной и учебной литературы, других информационных источников обязательно должны иметь на них ссылки.

6.4.2. Выбор темы выпускной квалификационной работы

Тематика выпускных квалификационных работ должна быть актуальной, соответствовать современному состоянию и перспективам развития науки и техники.

Общий перечень рекомендуемых тем выпускных квалификационных работ ежегодно утверждается заведующим выпускающей кафедрой.

При выборе тематики выпускных квалификационных работ рекомендуется учитывать реальные задачи экономики, социальной сферы, науки и практики в соответствии с направлениями научной деятельности Университета, работодателей.

Выпускная квалификационная работа магистра выполняется на фактических материалах конкретной организации – как правило, объекта прохождения производственной (преддипломной) практики, на основе глубокого изучения теоретических вопросов, относящихся к избранной теме работы, детального анализа практических материалов по основным направлениям деятельности объекта исследования. Обучающийся самостоятельно выбирает тему выпускной квалификационной работы исходя из ее актуальности, научного или практического интереса, наличия достаточного фактического и статистического материала.

Обучающийся, желающий выполнить выпускную квалификационную работу на тему, не предусмотренную примерным перечнем, должен обосновать свой выбор и получить согласие научного руководителя и разрешение заведующего профильной кафедры.

После выбора темы и ее согласования с научным руководителем обучающийся пишет заявление на имя заведующего кафедрой об её утверждении. Тема ВКР и научный руководитель утверждаются распоряжением по факультету и изменению не подлежат.

Примерные темы выпускных квалификационных работ по видам деятельности представлены в Приложении.

6.4.3. Структура и содержание выпускной квалификационной работы

Требования к структуре и содержанию выпускной квалификационной работы определяется Методическими указаниями по написанию выпускной квалификационной работы в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Выпускная квалификационная работа магистра должна иметь следующую структуру, которая согласуется с научным руководителем:

- титульный лист;
- содержание;
- введение;
- основную часть, состоящую, как правило, не менее чем из трех разделов
- (теоретического, обзорного по заявленной проблематике; аналитического, организационно-экономического по рассматриваемой проблеме; практического, с рассмотрением реальной практики, опыта функционирования объекта исследования);
- заключение, включающее выводы и предложения (рекомендации);
- список используемых источников;
- приложения (при необходимости).

Основными требованиями к работе являются:

- четкость и логическая последовательность изложения материала;
- краткость и точность формулировок, исключающая возможность неоднозначного их толкования;
- конкретность изложения полученных результатов, их анализа и теоретических положений;
- обоснованность выводов, рекомендаций и предложений.

Содержание ВКР должно соответствовать названию темы.

Работа считается выполненной в полном объеме в том случае, если в ней нашли отражение все проблемы и вопросы, предусмотренные заданием на выполнение выпускной квалификационной работы.

6.4.4. Порядок выполнения и представления в государственную экзаменационную комиссию выпускной квалификационной

При выполнении выпускной квалификационной работы каждому обучающемуся распоряжением декана факультета назначается руководитель.

Обязанности руководителя выпускной квалификационной работы:

- выдача задания на выпускную квалификационную работу и курирование работы по сбору и обобщению необходимых материалов к выпускной квалификационной работе (в том числе на преддипломной практике);
- проведение систематических консультаций выпускника;
- проверка выполнения работы в соответствии с календарным графиком;
- составление отзыва на выпускника;
- присутствие на защите с правом совещательного голоса.

- проводить предзащиту ВКР с целью выявления готовности обучающегося к защите ВКР

Не позднее, чем за 2 календарных дня до назначенного срока защиты выпускной квалификационной работы выпускник сдает секретарю Государственной экзаменационной комиссии следующие обязательные документы:

- ВКР в переплетенном виде (титульный лист; задание; план-график выполнения и оформления ВКР; аннотация (на русском и английском языке); содержание; заключение; список использованных источников (в алфавитном порядке); приложения);
- отзыв научного руководителя;
- внешняя рецензия на бланке организации или с печатью (желательно);
- задание;
- отчет о проверке работы на наличие плагиата;
- ВКР на электронном носителе.

Обучающийся может представить также справку о внедрении результатов выпускной квалификационной работы в производство (непосредственно в деятельность объекта исследования).

6.4.5. Соотношение содержания разделов ВКР совокупным ожидаемым результатом обучения

№ п.п.	Содержание ВКР	Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения	Форма контроля
1	Введение	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2	УК-1.1.3-1; УК-1.1.У-1; УК-1.1.У-2; УК-1.2.У-1; УК-1.2.У-2; УК-1.2.У-3; УК-1.3.3-1; УК-1.3.У-1; УК-1.3.У-2; УК-2.1.3-1; УК-2.1.3-2; УК-2.1.3-3; УК-2.1.У-1; УК-2.1.У-2; УК-2.2.3-1; УК-2.2.3-2; УК-2.2.3-3; УК-2.2.У-1; УК-2.2.У-2; УК-2.2.У-3; УК-3.1.3-1; УК-3.1.3-2; УК-3.1.У-1; УК-3.1.У-2; УК-3.1.У-3; УК-3.2.3-1; УК-3.2.3-2; УК-3.2.3-3; УК-3.2.У-1; УК-3.2.У-2; УК-3.2.У-3; УК-4.1.3-1; УК-4.1.У-1; УК-1.2.3-1; УК-4.2.У-1; УК-4.3.У-1; УК-4.3.У-2; УК-5.1.3-1; УК-5.1.3-2; УК-5.1.3-3; УК-5.2.У-1; УК-5.2.У-2; УК-5.2.У-3; УК-6.1.3-1; УК-6.1.3-2; УК-6.1.У-1; УК-6.2.У-1; УК-6.2.У-2; ОПК-1.1.3-1; ОПК-1.1.У-1; ОПК-1.2.3-1; ОПК-1.2.У-1; ОПК-2.1.3-1; ОПК-2.1.У-1; ОПК-2.2.3-1; ОПК-2.2.У-1; ОПК-3.1.3-1; ОПК-3.1.У-1; ОПК-4.1.3-1; ОПК-4.1.У-1; ОПК-4.2.3-1; ОПК-4.2.У-1; ОПК-4.3.3-1; ОПК-4.3.У-1; ПК-1.1.3-1; ПК-1.1.У-1; ПК-1.1.3-2; ПК-1.1.3-3; ПК-1.1.3-4; ПК-1.2.3-1;	Консультации с научным руководителем

				ПК-1.2.У-1; ПК-1.2.3-2; ПК-2.1.3-1; ПК-2.1.У-1; ПК-2.2.3-1; ПК-2.2.У-1; ПК-2.2.3-2; ПК-2.2.У-2; ПК-2.3.3-1; ПК-2.3.3-2; ПК-2.3.У-1; ПК-3.1.3-1; ПК-3.1.3-2; ПК-3.1.У-1; ПК-3.1.У-2; ПК-3.2.3-1; ПК-3.2.У-1.	
2	Первый раздел	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2	УК-1.1.3-1; УК-1.1.У-1; УК-1.1.У-2; УК-1.2.У-1; УК-1.2.У-2; УК-1.2.У-3; УК-1.3.3-1; УК-1.3.У-1; УК-1.3.У-2; УК-2.1.3-1; УК-2.1.3-2; УК-2.1.3-3; УК-2.1.У-1; УК-2.1.У-2; УК-2.2.3-1; УК-2.2.3-2; УК-2.2.3-3; УК-2.2.У-1; УК-2.2.У-2; УК-2.2.У-3; УК-3.1.3-1; УК-3.1.3-2; УК-3.1.У-1; УК-3.1.У-2; УК-3.1.У-3; УК-3.2.3-1; УК-3.2.3-2; УК-3.2.3-3; УК-3.2.У-1; УК-3.2.У-2; УК-3.2.У-3; УК-4.1.3-1; УК-4.1.У-1; УК-1.2.3-1; УК-4.2.У-1; УК-4.3.У-1; УК-4.3.У-2; УК-5.1.3-1; УК-5.1.3-2; УК-5.1.3-3; УК-5.2.У-1; УК-5.2.У-2; УК-5.2.У-3; УК-6.1.3-1; УК-6.1.3-2; УК-6.1.У-1; УК-6.2.У-1; УК-6.2.У-2; ОПК-1.1.3-1; ОПК-1.1.У-1; ОПК-1.2.3-1; ОПК-1.2.У-1; ОПК-2.1.3-1; ОПК-2.1.У-1; ОПК-2.2.3-1; ОПК-2.2.У-1; ОПК-3.1.3-1; ОПК-3.1.У-1; ОПК-4.1.3-1; ОПК-4.1.У-1; ОПК-4.2.3-1; ОПК-4.2.У-1; ОПК-4.3.3-1; ОПК-4.3.У-1; ПК-1.1.3-1; ПК-1.1.У-1; ПК-1.1.3-2; ПК-1.1.3-3; ПК-1.1.3-4; ПК-1.2.3-1; ПК-1.2.У-1; ПК-1.2.3-2; ПК-2.1.3-1; ПК-2.1.У-1; ПК-2.2.3-1; ПК-2.2.У-1; ПК-2.2.3-2; ПК-2.2.У-2; ПК-2.3.3-1; ПК-2.3.3-2; ПК-2.3.У-1; ПК-3.1.3-1; ПК-3.1.3-2; ПК-3.1.У-1; ПК-3.1.У-2; ПК-3.2.3-1; ПК-3.2.У-1.	Консультации с научным руководителем
3	Второй раздел	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-	УК-1.1.3-1; УК-1.1.У-1; УК-1.1.У-2; УК-1.2.У-1; УК-1.2.У-2; УК-1.2.У-3; УК-1.3.3-1; УК-1.3.У-1; УК-1.3.У-2; УК-2.1.3-1; УК-2.1.3-2; УК-2.1.3-3; УК-2.1.У-1; УК-2.1.У-2; УК-2.2.3-1; УК-2.2.3-2; УК-2.2.3-3; УК-2.2.У-1; УК-2.2.У-2; УК-2.2.У-3; УК-3.1.3-1; УК-3.1.3-2; УК-3.1.У-1; УК-3.1.У-2; УК-3.1.У-3;	Консультации с научным руководителем

			4.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2	УК-3.1.У-3; УК-3.2.3-1; УК-3.2.3-2; УК-3.2.3-3; УК-3.2.У-1; УК-3.2.У-2; УК-3.2.У-3; УК-4.1.3-1; УК-4.1.У-1; УК-1.2.3-1; УК-4.2.У-1; УК-4.3.У-1; УК-4.3.У-2; УК-5.1.3-1; УК-5.1.3-2; УК-5.1.3-3; УК-5.2.У-1; УК-5.2.У-2; УК-5.2.У-3; УК-6.1.3-1; УК-6.1.3-2; УК-6.1.У-1; УК-6.2.У-1; УК-6.2.У-2; ОПК-1.1.3-1; ОПК-1.1.У-1; ОПК-1.2.3-1; ОПК-1.2.У-1; ОПК-2.1.3-1; ОПК-2.1.У-1; ОПК-2.2.3-1; ОПК-2.2.У-1; ОПК-3.1.3-1; ОПК-3.1.У-1; ОПК-4.1.3-1; ОПК-4.1.У-1; ОПК-4.2.3-1; ОПК-4.2.У-1; ОПК-4.3.3-1; ОПК-4.3.У-1; ПК-1.1.3-1; ПК-1.1.У-1; ПК-1.1.3-2; ПК-1.1.3-3; ПК-1.1.3-4; ПК-1.2.3-1; ПК-1.2.У-1; ПК-1.2.3-2; ПК-2.1.3-1; ПК-2.1.У-1; ПК-2.2.3-1; ПК-2.2.У-1; ПК-2.2.3-2; ПК-2.2.У-2; ПК-2.3.3-1; ПК-2.3.3-2; ПК-2.3.У-1; ПК-3.1.3-1; ПК-3.1.3-2; ПК-3.1.У-1; ПК-3.1.У-2; ПК-3.2.3-1; ПК-3.2.У-1.	
4	Третий раздел	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2	УК-1.1.3-1; УК-1.1.У-1; УК-1.1.У-2; УК-1.2.У-1; УК-1.2.У-2; УК-1.2.У-3; УК-1.3.3-1; УК-1.3.У-1; УК-1.3.У-2; УК-2.1.3-1; УК-2.1.3-2; УК-2.1.3-3; УК-2.1.У-1; УК-2.1.У-2; УК-2.2.3-1; УК-2.2.3-2; УК-2.2.3-3; УК-2.2.У-1; УК-2.2.У-2; УК-2.2.У-3; УК-3.1.3-1; УК-3.1.3-2; УК-3.1.У-1; УК-3.1.У-2; УК-3.1.У-3; УК-3.2.3-1; УК-3.2.3-2; УК-3.2.3-3; УК-3.2.У-1; УК-3.2.У-2; УК-3.2.У-3; УК-4.1.3-1; УК-4.1.У-1; УК-1.2.3-1; УК-4.2.У-1; УК-4.3.У-1; УК-4.3.У-2; УК-5.1.3-1; УК-5.1.3-2; УК-5.1.3-3; УК-5.2.У-1; УК-5.2.У-2; УК-5.2.У-3; УК-6.1.3-1; УК-6.1.3-2; УК-6.1.У-1; УК-6.2.У-1; УК-6.2.У-2; ОПК-1.1.3-1; ОПК-1.1.У-1; ОПК-1.2.3-1; ОПК-1.2.У-1; ОПК-2.1.3-1; ОПК-2.1.У-1; ОПК-2.2.3-1; ОПК-2.2.У-1; ОПК-3.1.3-1; ОПК-3.1.У-1; ОПК-4.1.3-1; ОПК-4.1.У-1; ОПК-4.2.3-1; ОПК-4.2.У-1; ОПК-4.3.3-1; ОПК-4.3.У-1; ПК-1.1.3-1; ПК-1.1.У-1;	Консультации с научным руководителем

				ПК-1.1.3-2; ПК-1.1.3-3; ПК-1.1.3-4; ПК-1.2.3-1; ПК-1.2.У-1; ПК-1.2.3-2; ПК-2.1.3-1; ПК-2.1.У-1; ПК-2.2.3-1; ПК-2.2.У-1; ПК-2.2.3-2; ПК-2.2.У-2; ПК-2.3.3-1; ПК-2.3.3-2; ПК-2.3.У-1; ПК-3.1.3-1; ПК-3.1.3-2; ПК-3.1.У-1; ПК-3.1.У-2; ПК-3.2.3-1; ПК-3.2.У-1.	
5	Заключение	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2	УК-1.1.3-1; УК-1.1.У-1; УК-1.1.У-2; УК-1.2.У-1; УК-1.2.У-2; УК-1.2.У-3; УК-1.3.3-1; УК-1.3.У-1; УК-1.3.У-2; УК-2.1.3-1; УК-2.1.3-2; УК-2.1.3-3; УК-2.1.У-1; УК-2.1.У-2; УК-2.2.3-1; УК-2.2.3-2; УК-2.2.3-3; УК-2.2.У-1; УК-2.2.У-2; УК-2.2.У-3; УК-3.1.3-1; УК-3.1.3-2; УК-3.1.У-1; УК-3.1.У-2; УК-3.1.У-3; УК-3.2.3-1; УК-3.2.3-2; УК-3.2.3-3; УК-3.2.У-1; УК-3.2.У-2; УК-3.2.У-3; УК-4.1.3-1; УК-4.1.У-1; УК-1.2.3-1; УК-4.2.У-1; УК-4.3.У-1; УК-4.3.У-2; УК-5.1.3-1; УК-5.1.3-2; УК-5.1.3-3; УК-5.2.У-1; УК-5.2.У-2; УК-5.2.У-3; УК-6.1.3-1; УК-6.1.3-2; УК-6.1.У-1; УК-6.2.У-1; УК-6.2.У-2; ОПК-1.1.3-1; ОПК-1.1.У-1; ОПК-1.2.3-1; ОПК-1.2.У-1; ОПК-2.1.3-1; ОПК-2.1.У-1; ОПК-2.2.3-1; ОПК-2.2.У-1; ОПК-3.1.3-1; ОПК-3.1.У-1; ОПК-4.1.3-1; ОПК-4.1.У-1; ОПК-4.2.3-1; ОПК-4.2.У-1; ОПК-4.3.3-1; ОПК-4.3.У-1; ПК-1.1.3-1; ПК-1.1.У-1; ПК-1.1.3-2; ПК-1.1.3-3; ПК-1.1.3-4; ПК-1.2.3-1; ПК-1.2.У-1; ПК-1.2.3-2; ПК-2.1.3-1; ПК-2.1.У-1; ПК-2.2.3-1; ПК-2.2.У-1; ПК-2.2.3-2; ПК-2.2.У-2; ПК-2.3.3-1; ПК-2.3.3-2; ПК-2.3.У-1; ПК-3.1.3-1; ПК-3.1.3-2; ПК-3.1.У-1; ПК-3.1.У-2; ПК-3.2.3-1; ПК-3.2.У-1.	Консультации с научным руководителем
6	Подготовленная и оформленная ВКР	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-	УК-1.1.3-1; УК-1.1.У-1; УК-1.1.У-2; УК-1.2.У-1; УК-1.2.У-2; УК-1.2.У-3; УК-1.3.3-1; УК-1.3.У-1; УК-1.3.У-2; УК-2.1.3-1; УК-2.1.3-2; УК-2.1.3-3; УК-2.1.У-1; УК-2.1.У-2; УК-2.2.3-1; УК-2.2.3-2; УК-2.2.3-3; УК-2.2.У-1; УК-2.2.У-2; УК-2.2.У-3; ПК-1.1.3-1; ПК-1.1.У-1; ПК-1.1.3-2; ПК-1.1.3-3; ПК-1.1.3-4; ПК-1.2.3-1; ПК-1.2.У-1; ПК-1.2.3-2; ПК-2.1.3-1; ПК-2.1.У-1; ПК-2.2.3-1; ПК-2.2.У-1; ПК-2.2.3-2; ПК-2.2.У-2; ПК-2.3.3-1; ПК-2.3.3-2; ПК-2.3.У-1; ПК-3.1.3-1; ПК-3.1.3-2; ПК-3.1.У-1; ПК-3.1.У-2; ПК-3.2.3-1; ПК-3.2.У-1.	Предварительная оценка в процессе проведения процедуры предзащиты ВКР

			3.1; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2	УК-3.1.3-1; УК-3.1.3-2; УК-3.1.У-1; УК-3.1.У-2; УК-3.1.У-3; УК-3.2.3-1; УК-3.2.3-2; УК-3.2.3-3; УК-3.2.У-1; УК-3.2.У-2; УК-3.2.У-3; УК-4.1.3-1; УК-4.1.У-1; УК-1.2.3-1; УК-4.2.У-1; УК-4.3.У-1; УК-4.3.У-2; УК-5.1.3-1; УК-5.1.3-2; УК-5.1.3-3; УК-5.2.У-1; УК-5.2.У-2; УК-5.2.У-3; УК-6.1.3-1; УК-6.1.3-2; УК-6.1.У-1; УК-6.2.У-1; УК-6.2.У-2; ОПК-1.1.3-1; ОПК-1.1.У-1; ОПК-1.2.3-1; ОПК-1.2.У-1; ОПК-2.1.3-1; ОПК-2.1.У-1; ОПК-2.2.3-1; ОПК-2.2.У-1; ОПК-3.1.3-1; ОПК-3.1.У-1; ОПК-4.1.3-1; ОПК-4.1.У-1; ОПК-4.2.3-1; ОПК-4.2.У-1; ОПК-4.3.3-1; ОПК-4.3.У-1; ПК-1.1.3-1; ПК-1.1.У-1; ПК-1.1.3-2; ПК-1.1.3-3; ПК-1.1.3-4; ПК-1.2.3-1; ПК-1.2.У-1; ПК-1.2.3-2; ПК-2.1.3-1; ПК-2.1.У-1; ПК-2.2.3-1; ПК-2.2.У-1; ПК-2.2.3-2; ПК-2.2.У-2; ПК-2.3.3-1; ПК-2.3.3-2; ПК-2.3.У-1; ПК-3.1.3-1; ПК-3.1.3-2; ПК-3.1.У-1; ПК-3.1.У-2; ПК-3.2.3-1; ПК-3.2.У-1.	
7	Подготовленная и оформленная ВКР	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2	УК-1.1.3-1; УК-1.1.У-1; УК-1.1.У-2; УК-1.2.У-1; УК-1.2.У-2; УК-1.2.У-3; УК-1.3.3-1; УК-1.3.У-1; УК-1.3.У-2; УК-2.1.3-1; УК-2.1.3-2; УК-2.1.3-3; УК-2.1.У-1; УК-2.1.У-2; УК-2.2.3-1; УК-2.2.3-2; УК-2.2.3-3; УК-2.2.У-1; УК-2.2.У-2; УК-2.2.У-3; УК-3.1.3-1; УК-3.1.3-2; УК-3.1.У-1; УК-3.1.У-2; УК-3.1.У-3; УК-3.2.3-1; УК-3.2.3-2; УК-3.2.3-3; УК-3.2.У-1; УК-3.2.У-2; УК-3.2.У-3; УК-4.1.3-1; УК-4.1.У-1; УК-1.2.3-1; УК-4.2.У-1; УК-4.3.У-1; УК-4.3.У-2; УК-5.1.3-1; УК-5.1.3-2; УК-5.1.3-3; УК-5.2.У-1; УК-5.2.У-2; УК-5.2.У-3; УК-6.1.3-1; УК-6.1.3-2; УК-6.1.У-1; УК-6.2.У-1; УК-6.2.У-2; ОПК-1.1.3-1; ОПК-1.1.У-1; ОПК-1.2.3-1; ОПК-1.2.У-1; ОПК-2.1.3-1; ОПК-2.1.У-1; ОПК-2.2.3-1; ОПК-2.2.У-1; ОПК-3.1.3-1; ОПК-3.1.У-1; ОПК-4.1.3-1; ОПК-4.1.У-1; ОПК-4.2.3-1; ОПК-4.2.У-1;	Окончательная оценка в процессе проведения процедуры защиты ВКР на заседании ГЭК

				ОПК-4.3.3-1; ОПК-4.3.У-1; ПК-1.1.3-1; ПК-1.1.У-1; ПК-1.1.3-2; ПК-1.1.3-3; ПК-1.1.3-4; ПК-1.2.3-1; ПК-1.2.У-1; ПК-1.2.3-2; ПК-2.1.3-1; ПК-2.1.У-1; ПК-2.2.3-1; ПК-2.2.У-1; ПК-2.2.3-2; ПК-2.2.У-2; ПК-2.3.3-1; ПК-2.3.3-2; ПК-2.3.У-1; ПК-3.1.3-1; ПК-3.1.3-2; ПК-3.1.У-1; ПК-3.1.У-2; ПК-3.2.3-1; ПК-3.2.У-1.	
--	--	--	--	---	--

На каждом этапе работы над выпускной квалификационной работой обучающийся должен продемонстрировать практически весь спектр компетенций, а руководитель имеет возможность оценить уровень их достижения и зафиксировать в своем отзыве.

6.4.6. Процедура защиты выпускной квалификационной работы

Защита выпускной квалификационной работы проводится на открытых заседаниях экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава при обязательном присутствии председателя комиссии и его заместителя.

На защиту выпускной квалификационной работы, как правило, выделяется 20-25 минут, включая авторский доклад, на который отводится не более 15 минут, и вопросы к автору работы.

Результаты защиты выпускной квалификационной работы определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после обсуждения членами Государственной экзаменационной комиссии и оформления в установленном порядке Протоколами заседания экзаменационной комиссии.

Выпускники, получившие по итогам защиты выпускной квалификационной работы оценку «неудовлетворительно» (не допущенные к защите по уважительным причинам), отчисляются из института и получают справку установленного образца.

6.4.7. Оценка качества выполнения и защиты выпускной квалификационной работы магистра

Оценку результатов выполнения ВКР производят члены экзаменационной комиссии.

Объектами оценки являются:

- ВКР;
- иллюстративный материал, выставляемый обучающимся на защиту ВКР;
- доклад обучающегося на заседании государственной экзаменационной комиссии;
- ответы обучающегося на вопросы, заданные членами комиссии в ходе защиты ВКР.

6.4.8. Критерии оценки выпускной квалификационной работы магистра

После окончания защиты выпускных квалификационных работ ГЭК на закрытом заседании (допускается присутствие руководителей выпускных квалификационных работ) обсуждает результаты защиты и большинством голосов выносит решение – оценку.

Критериями оценки ВКР являются:

- научный уровень доклада, степень освещенности в нем вопросов темы исследования, значение сделанных выводов и предложений для организации;

- использование специальной научной литературы, нормативных актов, материалов производственной практики;
- творческий подход к разработке темы;
- правильность и научная обоснованность выводов;
- стиль изложения;
- оформление выпускной квалификационной работы (ВКР);
- степень профессиональной подготовленности, проявившаяся как в содержании выпускной квалификационной работы, так и в процессе её защиты;
- чёткость и аргументированность ответов на вопросы, заданные в процессе защиты;
- оценки руководителя в отзыве и рецензента.

Результаты защиты выпускной квалификационной работы оцениваются по 4-х балльной системе:

Шкала оценивания. Критерии оценки освоения компетенций по результатам защиты выпускных квалификационных работ, соотнесенные с возможными оценками

Цифровое выражение	Словесное выражение	Критерии оценки	Уровень освоения компетенций
5	Отлично	1. Выбранная тема работы раскрыта в полном объеме. 2. При подготовке работы были использованы актуальные материалы по данной проблематике, современные достижения науки и практики в соответствующей области, эмпирические материалы, собранные в ходе практики; 3. Работа содержит детальный анализ проблемы, объекта и предмета исследования, носит исследовательский характер с самостоятельными выводами и рекомендациями; 4. Доклад обучающегося содержит актуальность темы работы, характеризует степень разработанности проблематики, раскрывает цели и задачи исследования, описывает основные этапы работы над ВКР, содержит обоснование выводов и рекомендации по совершенствованию предмета исследования; 5. Работа выполнена с соблюдением всех требований, предъявляемых к оформлению ВКР и оригинальности текста; 6. Сформулированы элементы научной новизны. 7. Ответы на вопросы исчерпывающие, свидетельствующие об отличной теоретической и практической подготовке выпускника к профессиональной деятельности	Выпускник в ходе подготовки и защиты ВКР продемонстрировал продвинутый уровень сформированности компетенций, предусмотренных ОПОП
4	Хорошо	1. Выбранная тема работы раскрыта в полном объеме, но с неточностями. 2. При подготовке работы были использованы актуальные материалы по данной проблематике, современные достижения науки и практики в	Выпускник в ходе подготовки и защиты ВКР продемонстрировал повышенный уровень сформированности

		<p>соответствующей области, эмпирические материалы, собранные в ходе практики;</p> <p>3. Работа содержит детальный анализ проблемы, объекта и предмета исследования, носит исследовательский характер с самостоятельными выводами и рекомендациями, но с незначительными ошибками;</p> <p>4. Доклад обучающегося содержит актуальность темы работы, характеризует степень разработанности проблематики, раскрывает цели и задачи исследования, описывает основные этапы работы над ВКР, содержит обоснование выводов и рекомендации по совершенствованию предмета исследования но с незначительными ошибками;</p> <p>5. Работа выполнена с соблюдением всех требований, предъявляемых к оформлению ВКР и оригинальности текста;</p> <p>6. Сформулированы элементы научной новизны.</p> <p>7. Ответы на вопросы исчерпывающие, свидетельствующие о хорошей теоретической и практической подготовке выпускника к профессиональной деятельности</p>	компетенций, предусмотренных ОПОП
3	Удовлетворительно	<p>1. Выбранная тема работы раскрыта в не полном объеме.</p> <p>2. При подготовке работы не в полном объеме были использованы актуальные материалы по данной проблематике, современные достижения науки и практики в соответствующей области, эмпирические материалы, собранные в ходе практики;</p> <p>3. Работа содержит недостаточно детальный анализ проблемы, объекта и предмета исследования, носит базовый исследовательский характер с незначительными самостоятельными выводами и рекомендациями;</p> <p>4. Доклад обучающегося содержит актуальность темы работы, характеризует степень разработанности проблематики, раскрывает цели и задачи исследования, описывает основные этапы работы над ВКР, содержит существенные недостатки в обосновании выводов и рекомендации по совершенствованию предмета исследования;</p> <p>5. Работа выполнена с соблюдением всех требований, предъявляемых к оформлению ВКР и оригинальности текста;</p> <p>6. Сформулированы базовые элементы научной новизны.</p> <p>7. Ответы на вопросы не исчерпывающие, свидетельствующие об удовлетворительной теоретической и практической подготовке выпускника к профессиональной деятельности</p>	Выпускник в ходе подготовки и защиты ВКР продемонстрировал базовый уровень сформированности компетенций, предусмотренных ОПОП
2	Неудовлетворительно	<p>1. Выбранная тема работы не раскрыта.</p>	Компетенции не сформированы

		<p>2. При подготовке работы не были использованы актуальные материалы по данной проблематике, современные достижения науки и практики в соответствующей области, эмпирические материалы, собранные в ходе практики;</p> <p>3. Работа не содержит детальный анализ проблемы, объекта и предмета исследования, носит исследовательский характер с самостоятельными выводами и рекомендациями;</p> <p>4. Доклад обучающегося не содержит актуальность темы работы, не характеризует степень разработанности проблематики, не раскрывает цели и задачи исследования, не описывает основные этапы работы над ВКР, не содержит обоснование выводов и рекомендации по совершенствованию предмета исследования;</p> <p>5. Работа не выполнена с соблюдением всех требований, предъявляемых к оформлению ВКР и оригинальности текста;</p> <p>6. Не сформулированы элементы научной новизны.</p> <p>7. Ответы на вопросы даны не грамотно и не соответствуют уровню подготовки.</p>	
--	--	---	--

На основании результатов защиты выпускной квалификационной работы делается заключение об уровне освоения выпускником ОПОП и готовности к выполнению определенным в ОПОП видам профессиональной деятельности.

По результатам государственных аттестационных испытаний обучающийся имеет право на апелляцию (в соответствии с Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»)

Решение о присвоении обучающемуся квалификации по направлению подготовки (специальности) и выдаче диплома о высшем образовании соответствующего уровня образования образца, установленного Министерством науки и высшего образования Российской Федерации, принимается ГЭК по положительным результатам государственной итоговой аттестации на заседании ГЭК.

7. Особенности проведения государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья

7.1. Наличие соответствующих условий проведения ГИА

Для выпускников из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья ГИА проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников. При проведении ГИА для выпускников с индивидуальными особенностями обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего выпускникам необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходит ГИА, и другие условия, без

которых невозможно или затруднено проведение ГИА (в соответствии с Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»)

7.2. Обеспечение соблюдения общих требований

При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований: возможность выбора способа проведения ГИА; проведение ГИА для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся при прохождении государственной итоговой аттестации; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании письменного заявления; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей.

7.3. Реализация увеличения продолжительности сдачи ГИА по отношению к установленной продолжительности его сдачи для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья

Продолжительность прохождения ГИА по отношению к установленной продолжительности его сдачи увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья: продолжительность выступления обучающегося при защите выпускной квалификационной работы – не более чем на 15 минут (в соответствии с Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»)

8. Учебно-методическое обеспечение государственной итоговой аттестации

Рекомендуемая литература

Основная литература

1. Заика, И. Т. Системное управление качеством и экологическими аспектами: учебник / И.Т. Заика, В.М. Смоленцев, Ю.П. Федулов. — М.: Вузовский учебник; ИНФРА-М, 2018. — 384 с. - ISBN 978-5-9558-0364-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/937595> (дата обращения: 05.11.2021). – Режим доступа: по подписке.
2. Управление инновациями: учебник и практикум для вузов / Е. А. Спиридонова. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 298 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-06608-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/474270>
3. Берновский, Ю. Н. Стандарты и качество продукции : учебнопрактическое пособие / Ю.Н. Берновский. — М. : ФОРУМ : ИНФРАМ, 2018. — 256 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-91134-838-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/959903> (дата обращения: 05.11.2021). – Режим доступа: по подписке.

4. Основы научных исследований и патентоведение [Электронный ресурс] : учеб.-метод. пособие / Новосиб. гос. аграр. ун-т. Инженер. ин-т; сост.: С. Г. Щукин, В. И. Кочергин, В. А. Головатюк, В. А. Вальков.– Новосибирск: Изд-во НГАУ. 2013. – 228 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/516943> Режим доступа: по подписке.

Дополнительная литература

1. Зайцев, Г. Н. Управление качеством в процессе производства: Учебное пособие / Зайцев Г.Н. - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 164 с.:-(Высшее образование: Магистратура). - ISBN 978-5-369-01501-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/938040> (дата обращения: 05.11.2021). – Режим доступа: по подписке.

2. Туккель, И. Л. Разработка и принятие решения в управлении инновациями : учебное пособие / И. Л. Туккель, С. Н. Яшин, С. А. Макаров, Е. В. Кошелев. - Санкт-Петербург : БХВ-Петербург, 2020. - 346 с. - (Учебная литература для вузов). - ISBN 978-5-9775-0765-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1818464> (дата обращения: 05.11.2021). – Режим доступа: по подписке.

3. Управление проектами : учебник / под ред. Н.М. Филимоновой, Н.В. Моргуновой, Н.В. Родионовой. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 349 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/textbook_5a2a2b6fa850b2.17424197. - ISBN 978-5-16-013197-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1836589> (дата обращения: 05.11.2021). – Режим доступа: по подписке.

4. Антипова, Л. В. Коллагены : источники, свойства, применение : монография / Л. В. Антипова, С. А. Сторублевцев, С. С. Антипов. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2019. - 408 с. - ISBN 978-5-98879-101-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1496276> (дата обращения: 05.11.2021). – Режим доступа: по подписке.

5. Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) : учебник / В. М. Позняковский. - 2-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2020. - 368 с. - ISBN 978-5-98879-205-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1496278> (дата обращения: 05.11.2021). – Режим доступа: по подписке.

6. Мехта, Н. В одно касание. Бизнес-стратегии Google, Apple, Facebook, Amazon и других корпораций : практическое руководство / Н. Мехта, П. Детройя, А. Агаше. - Санкт-Петербург : Питер, 2020. - 304 с. - (Серия «IT для бизнеса»). - ISBN 978-5-4461-1450-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1783905> – Режим доступа: по подписке.

7. Старов, С. А. Управление брендами : учебник / С. А. Старов. - 4-е изд., перераб. - Санкт-Петербург : Изд-во С.-Петерб. ун-та, 2021. - 557 с. - ISBN 978-5-288-06100-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1840353> – Режим доступа: по подписке.

Нормативные правовые документы:

1. Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ (с изм. и доп.).

2. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» [Текст] : [федер. закон : принят Гос. Думой 02 янв. 2000 г. №29-ФЗ: в ред. от 19.07.2011 №248-ФЗ].

3. Технический регламент ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» // Утвержден Решением комиссии Таможенного союза 09/12/2011, №880.
4. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. №881.
5. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания». Утв. Совета Евразийской экономической комиссии от 15.06.2012 г. №34.
6. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Утв. Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20.07.2012 г. №58.
7. Технические регламенты и стандарты на однородные группы и отдельные виды продовольственных товаров растительного происхождения.
8. Кодекс Алиментариус. Системы контроля и сертификации импорта и экспорта пищевых продуктов. Объединенные тексты [Текст] /Пер. с англ. ФАО, ВОЗ – М.: Издательство «Весь Мир», 2006. – 96 с. – ISBN 5-7777-0367-4.
9. Кодекс Алиментариус. Маркировка пищевых продуктов. Полные тексты [Текст]/Пер. с англ. ФАО, ВОЗ – М.: Издательство «Весь Мир», 2006. – 62 с. – ISBN 5-7777-0369-0.

Перечень информационно-справочных систем

1. <http://www.consultant.ru> - Справочно-правовая система Консультант Плюс;
2. <http://www.garant.ru> - Справочно-правовая система Гарант.

Перечень профессиональных баз данных

1. <https://apps.webofknowledge.com/> - База данных Web of Science
 2. <https://www.scopus.com> - База данных Scopus
 3. <https://data.gov.ru> - Портал открытых данных Российской Федерации
 4. <https://elibrary.ru/> - База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU
 5. <http://profstandart.rosmintrud.ru/obshchiy-informatsionnyy-blok/natsionalnyy-reestr-professionalnykh-standartov/> - База данных профессиональных стандартов Министерства труда и социальной защиты РФ
 6. <http://www.gks.ru> - Росстат – федеральная служба государственной статистики
 7. <https://rosmintrud.ru/opendata> - База открытых данных Минтруда России
 8. www.economy.gov.ru - Базы данных Министерства экономического развития и торговли России
 9. <https://www.gost.ru/portal/gost/home/standarts> - База Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт
 10. <http://www.fedsfm.ru/opendata> - База открытых данных Росфинмониторинга
- <https://www.polpred.com> - Электронная база данных "Polpred.com Обзор СМИ"

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. <http://www.ksrf.ru> - Официальный сайт Конституционного Суда Российской Федерации
2. <http://www.rbc.ru> – Официальный сайт АО «РОСБИЗНЕСКОНСАЛТИНГ»
3. <http://www.foodprom.ru/> Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы: «Пищевая промышленность. [Электронный ресурс].
4. <http://www.znaytovar.ru> На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров.

Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение

1. Операционная система Windows 10
2. Microsoft Office Professional Plus: 2019 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access), Microsoft Visio
3. 1С Предприятие 8 Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях
4. Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита
5. Браузер Google Chrome, Mozilla Firefox.

9. Материально-техническое обеспечение государственной итоговой аттестации

Материально-техническое обеспечение государственной итоговой аттестации предусматривает наличие аудитории для защиты выпускной квалификационной работы. Для защиты выпускной квалификационной работы также требуется аудитория, предусматривающая наличие рабочих мест для председателя и членов государственной экзаменационной комиссии, рабочего места для студента, компьютерной техники с необходимым лицензионным программным обеспечением, мультимедийного проектора, экрана, щитов для размещения наглядного материала.

ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ

Факультет экономики торговли и товароведения

Кафедра товароведения и товарной экспертизы

Направление подготовки 38.04.07 Товароведение

Направленность (профиль) программы Пищевые инновации и продакт-дизайн/ Food Innovation and Product Design

1. Оптимизация сочетания предпринимательских инновационных и технических навыков при обучении продакт-менеджменту в магистратуре.
2. Определение краткосрочных и долгосрочных последствий решений, касающихся различных компонентов продовольственной системы.
3. Разработка и исследование вероятностных алгоритмов для моделирования и оптимизации сложных пищевых систем.
4. Управление конкурентоспособностью предприятия пищевой промышленности.
5. Инновации для пищевой промышленности – превращения в реальные бизнес-решения.
6. Создание новых или значительно улучшенных продуктов, услуг, процессов, новых бизнес-моделей в пищевом секторе.
7. Формирование приоритетных исследовательских задач в различных областях пищевого сектора на основе изучения потребностей бизнеса.
8. Проведение анализа и поиск путей снижения технологических рисков в пищевом секторе.
9. Циркулярные пищевые системы – опыт создания в зарубежной и отечественной практике.
10. Связь здорового питания с инновационным характером современного пищевого производства.
11. Обнаружение привлекательных рыночных ниш на основе маркетинговых исследований и продуктовые решения для их заполнения.
12. Устойчивое производство пищевых продуктов за счет использования новых «зеленых методов».
13. Безопасность пищевых продуктов, маркировка и прослеживание - проблемы и перспективы.
14. Методические особенности использования цифровых двойников для управления жизненным циклом продукта.
15. Создание алгоритмов превращения стартапов в успешные коммерческие проекты.
16. Искусственный интеллект и робототехника как инструменты формирования национального продовольственного ресурса.
17. Роль молекулярной и клеточной биологии как инструментов для решения задач продовольственной отрасли.
18. Современные биотехнологические методы в создании традиционных и новых пищевых продуктов достижения и барьеры.
19. Сенсорный вклад как средство уточнения факторов, определяющих приемлемость новых пищевых продуктов для рядовых потребителей.

20. Риск-ориентированный подход к экологической оценке деятельности предприятий пищевой промышленности.
21. Успешные проекты в пищевой отрасли как результат работы междисциплинарных и многокультурных команд.
22. Анализ больших данных как современное средство понимания особенностей пищевого потребительского поведения.
23. Развитие сектора специализированной пищевой продукции на продовольственном рынке России – взаимодействие государства и бизнеса.
24. Промышленная революция 4.0 как стимул для развития продовольственного рынка России.
25. Персонализированное питание и кластеризация как средство формирования целевых групп потребителей.