


Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Алейник Станислав Николаевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 03.02.2021 13:36:40  
Уникальный программный ключ:  
5258223550ea9fbeb23726a1609b644b55d8986abb235891f288f913a1551ae

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «БЕЛГОРОДСКИЙ  
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ В.Я.ГОРНА»**

**«УТВЕРЖДАЮ»**

Декаан технологического факультета,  
к.с.-х.н., доцент  
  
Н.С. Трубчанинова  
« 03 » 02 2020 г.

**ПРОГРАММА  
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ  
для направления подготовки  
19.03.03 – Продукты питания животного происхождения  
Квалификация - бакалавр  
Год начала подготовки - 2020**

**Майский, 2020**

Программа государственной итоговой аттестации составлена с учетом требований:

- закона РФ от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ №Об образовании в Российской Федерации»;
- приказа Минобрнауки РФ от 25 января 2010 г. №63 «Об установлении соответствия направлений подготовки высшего профессионального образования, подтвержденных присвоением лицам квалификаций (степеней) «бакалавр» и «магистр», перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 сентября 2009г. №337, направлениям подготовки (специальностям) высшего профессионального образования, указанным в Общероссийском классификаторе специальностей по образованию ОК 009-2003, принятом и введенном в действие постановлением Государственного комитета Российской Федерации по стандартизации и метрологии от 30 сентября 2003 г. №276-ст.;
- приказа Минобрнауки РФ от 29 июня 2015г. №636 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры (в ред. Приказов Минобрнауки РФ от 09.02.2016 №86, от 28.04.2016 №502);
- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС) по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного и введенного в действие приказом Министерства образования и науки РФ № 199 от 12.03.2015г.;
- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 301 от 05.04.2017 г.
- основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения;
- Устава Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина».

Составители: Зав. кафедрой технологии сырья и продуктов животного происхождения, к.т.н., доцент Шевченко Н.П., к.с.-х.н., доцент кафедры Волощенко Л.В., к.т.н., доцент кафедры Каледина М.В.

Рецензент: д.с.-х.н., профессор Корниенко П.П.

Рассмотрена на заседании кафедры технологии сырья и продуктов животного происхождения «16 января» 2020 г., протокол № 16

Зав. кафедрой  Шевченко Н.П.  
Ф.И.О.

Одобрена методической комиссией технологического факультета «06» 07 2020 г., протокол № 4-20

Председатель методической комиссии технологического факультета  Сорокина Н.Н.

Руководитель основной профессиональной образовательной программы  Волощенко Л.В.

## Содержание

1.	Цель и задачи государственной итоговой аттестации	4
2.	Форма проведения государственной итоговой аттестации	4
3.	Объем государственной итоговой аттестации и период ее проведения	4
4.	Перечень компетенций, которыми должен овладеть обучающийся при защите ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	4
5.	Выбор темы выпускной квалификационной работы	6
6.	Требования к выпускной квалификационной работе	6
6.1.	Структура и содержание выпускной квалификационной работы	7
6.2.	Оформление выпускной квалификационной работы	8
6.3.	Порядок написания, сдачи и защиты выпускной квалификационной работы	8
6.4.	Критерии оценки защиты выпускной квалификационной работы	10
6.5.	Особенности проведения ГИА для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	12
6.6.	Порядок рассмотрения апелляционных заявлений обучающихся по результатам государственной итоговой аттестации	12
7.	Фонд оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации	13
8.	Учебная литература и ресурсы сети «Интернет», необходимые для проведения государственной итоговой аттестации	13
9.	Перечень программного обеспечения, информационных технологий	15
10.	Материально-техническое обеспечение государственной итоговой аттестации	15
	Приложения	16

## **1. Цели и задачи государственной итоговой аттестации**

Государственная итоговая аттестация представляет собой форму оценки степени и уровня освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основных образовательных программ соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования.

Задачами государственной итоговой аттестации являются:

- оценка качества освоения образовательной программы;
- оценка уровня подготовки обучающегося к решению профессиональных задач;
- решение вопроса о присвоении выпускникам квалификации по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче выпускнику документа об образовании и о квалификации установленного образца.

## **2. Форма проведения государственной итоговой аттестации**

Конкретные формы проведения государственной итоговой аттестации закрепляются в учебном плане по соответствующей образовательной программе в соответствии с требованиями, установленными ФГОС ВО.

Государственная итоговая аттестация обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломного проекта).

## **3. Объем государственной итоговой аттестации и период ее проведения**

Объем государственной итоговой аттестации составляет 9 зачетных единиц продолжительностью 324 часа, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты выпускной квалификационной работы.

Сроки проведения государственной итоговой аттестации, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты выпускной квалификационной работы, определяются учебным планом по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

## **4. Перечень компетенций, которыми должен овладеть обучающийся при защите ВКР**

В результате защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты у выпускника должны быть сформированы следующие компетенции:

### **- общекультурные компетенции**

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

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

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

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

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

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

способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

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

готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ОК-9).

#### **-общепрофессиональные компетенции**

способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности (ОПК-1);

способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);

способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции (ОПК-3);

готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях (ОПК-4).

#### **-профессиональные компетенции**

способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе (ПК-1);

способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-2);

способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-3);

способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области (ПК-4);

способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции (ПК-5);

способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции (ПК-6);

способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции (ПК-7);

способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты (ПК-8);

готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции (ПК-9);

готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования (ПК-10);

способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения (ПК-11);

готовностью выполнять работы по рабочим профессиям (ПК-12);

владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов (ПК-13);

готовностью давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем (ПК-14);

способностью организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений (ПК-15);

способностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам (ПК-16);

готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия (ПК-17);

способностью проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков (ПК-18);

способностью разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений (ПК-19);

способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения (ПК-20);

готовностью принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-21);

способностью принимать управленческие решения с учетом производственных условий (ПК-22);

владением принципами разработки бизнес-планов производства и основами маркетинга (ПК-23);

способностью организовывать работу структурного подразделения (ПК-24);

способностью формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности (ПК-29);

готовностью выполнять работу в области научно-технической деятельности по проектированию (ПК-30);

способностью разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов) (ПК-31).

## **5. Выбор темы выпускной квалификационной работы**

Темы выпускной квалификационной работы (ВКР) должны отвечать современным требованиям, включать основные вопросы, с которыми выпускники будут встречаться в своей практической деятельности, и соответствовать по сложности объему теоретических знаний и практических навыков, полученных студентами за время обучения в университете.

Темы ВКР разрабатываются, ежегодно рассматриваются на заседаниях выпускающей кафедры, утверждаются проректором по учебной работе по представлению декана факультета и доводятся до выпускников не позднее, чем за 6 месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Обучающемуся предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы вплоть до предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

Примерная тематика выпускных квалификационных работ приведена в приложении 1.

После выбора темы выпускной квалификационной работы обучающийся подает письменное заявление на имя декана факультета с просьбой утвердить тему и руководителя выпускной квалификационной работы (Приложение 2).

## **6. Требования к выпускной квалификационной работе**

Для подготовки выпускной квалификационной работы назначается руководитель выпускной квалификационной работы из числа работников университета и, при необходимости, консультант (консультанты).

Руководитель совместно с обучающимся разрабатывает задание (приложение 4) для

выполнения выпускной квалификационной работы. Работа может быть выполнена по заявке организации, являющейся объектом исследования, с целью разработки рекомендаций в виде перечня мероприятий, проектных решений задач и т.п., которые необходимы для осуществления деятельности.

Выпускная квалификационная работа является заключительным этапом освоения обучающимся образовательной программы определенного уровня и выполняется с целью демонстрации достигнутых результатов обучения, в том числе:

- расширение, закрепление и систематизация теоретических знаний и умений;
- приобретение практических навыков при решении конкретной производственной или организационно-хозяйственной задачи;
- приобретение опыта представления и публичной защиты результатов своей деятельности;
- подведение результатов осуществления практико-ориентированного обучения.

Выполнение и защита выпускной квалификационной работы выявляет:

- глубину знаний по общетехническим, специальным и экономическим вопросам;
- умение самостоятельно и творчески решать технические задачи, стоящие перед отраслью;
- владение методикой оценки экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения.

При выполнении выпускной квалификационной работы обучающийся приобретает навыки умения работы с литературой, обобщения и анализа фактического материала, используя теоретические знания и практические навыки, полученные при освоении профессиональной образовательной программы. Выпускная квалификационная работа выполняется по материалам, собранным им за период преддипломной практики, а также может основываться на обобщении выполненных студентом курсовых работ (проектов).

Выпускник, освоивший образовательную программу бакалавриата, должен подтвердить сформированность общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, продемонстрировать готовность к выполнению видов профессиональной деятельности, предусмотренных образовательным стандартом.

### **6.1. Структура и содержание выпускной квалификационной работы**

Структурные элементы выпускной квалификационной работы:

- титульный лист (приложение 3);
- задание на выполнение выпускной квалификационной работы (приложение 4);
- содержание;

Для тематики ВКР по технологии молока и молочных продуктов:

Введение

1. Технологическая часть

1.1 Обоснование выбранного ассортимента продукции и способов ее производства

1.2 Расчет сырья и готовой продукции

1.2.1 Схема направлений переработки сырья

1.2.2 Расчет продуктов проектируемого ассортимента. Сводная таблица продуктового расчета

1.3 Расчёт вспомогательных материалов

1.4 Обоснование технологических процессов и режимов

1.5 Расчет и подбор оборудования

1.6 Расчет площадей. Компоновка

1.7 Организация технологической поточности

1.8 Мойка и дезинфекция оборудования (или санитария предприятия)

2. Обеспечение качества (безопасности) сырья и (или) готовой продукции

3. Прогрессивные решения проекта

4. Экономическая часть



Заключение

Список литературы

Приложения (при наличии)

Для тематики ВКР по технологии мяса и мясных продуктов:

Введение

1. Технологическая часть

1.1 Выбор ассортимента и технологических схем

1.2 Технологический процесс производства (одного из видов продукта)

1.3 Расчет сырья и готовой продукции

1.4 Расчет вспомогательных материалов

1.5 Расчет и подбор основного технологического оборудования

1.6 Расчет численности рабочих

1.7 Расчет площадей. Компоновка

1.8 Организация технологической поточности

2. Обеспечение качества (безопасности) сырья и (или) готовой продукции

3. Прогрессивные решения проекта

4. Экономическая часть

Заключение

Список литературы

Приложения (при наличии)

Титульный лист и задание на ВКР оформляются по установленной в университете форме (Приложения 3 и 4).

## **6.2. Оформление выпускной квалификационной работы**

ВКР готовится в двух вариантах: в машинописном и электронном (в формате PDF). В электронном виде ВКР передается в библиотеку для размещения в электронно-библиотечной системе университета, в машинописном варианте – передается секретарю ГЭК.

Текст работы в электронной версии выполняется в текстовом редакторе Microsoft Word. Параметры страниц: верхнее поле – 2 см, нижнее – 2 см, левое – 3 см, правое – 1,5 см; межстрочный интервал – 1,5; количество строк на странице – не более 30 (размер шрифта – 14 пунктов; гарнитура – Times New Roman). Текст должен быть отформатирован по ширине страницы, иметь отступы 1,27 см в начале каждого абзаца. Текст дипломной работы излагается на одной стороне листа.

Страницы ВКР нумеруются арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту, начиная с первого титульного листа, задания на ВКР. Титульный лист и задание на ВКР входят в общую нумерацию, но номер страницы на них не проставляется, проставление страниц начинается с введения, и далее в соответствующем порядке, включая приложения.

Каждый раздел начинается с новой страницы. Заголовки структурных элементов «СОДЕРЖАНИЕ», «ВВЕДЕНИЕ», «ЗАКЛЮЧЕНИЕ», «СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ», «ПРИЛОЖЕНИЕ» не нумеруются и располагают симметрично тексту и отделяют от текста интервалом в одну строку. Заголовки не подчеркивают. Переносы в заголовках не допускаются.

Таблицы и рисунки (графики, схемы, фотографии и т.п.) размещают последовательно по тексту, нумеруют арабскими цифрами сквозной нумерацией по всей работе (Табл. 1 - ; Рис. 2 - ) или в пределах раздела (Табл. 1.1 - ; Рис. 2.5 - ). Рисунки и таблицы снабжают краткими заголовками в соответствии с их содержанием, выравниваются «по ширине», в конце заголовка точка не ставится. Ссылки на источники оформляют внутри текста в квадратных скобках, при цитировании в квадратной скобке указывают номер источника в библиографическом списке и желательную страницу, на которой изложена данная цитата в этом источнике.

Иллюстрационный материал к пояснительной записке выполняется на персональном компьютере с использованием программы КОМПАС любой версии.

Работа должна содержать достаточное для восприятия результатов количество графиче-



ского (иллюстративного) материала в виде схем, таблиц, рисунков, графиков и фотографий. Рекомендуется 4 плаката для отражения графического материала, на усмотрение руководителя ВКР он может быть увеличен до 5 штук.

Объем выпускной квалификационной работы составляет 40-50 страниц, графический материал представляется на листах формата А1 и в виде презентации по теме выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа должна быть переплетена.

Текст ВКР должен соответствовать научному стилю изложения и не содержать грамматических ошибок. ВКР с большим количеством ошибок не допускается к защите. Вписывать в отпечатанный текст отдельные слова, формулы, условные обозначения допускается только черной пастой.

### **6.3. Порядок написания, сдачи и защиты выпускной квалификационной работы**

Выполнение выпускной квалификационной работы производится в соответствии с заданием и календарным планом выполнения работы. Контроль выполнения задания в соответствии с календарным планом осуществляет руководитель выпускной квалификационной работы.

Полностью законченная и оформленная выпускная квалификационная работа представляется студентом руководителю. Перечень необходимых элементов для отражения в отзыве руководителя выпускной квалификационной работы приведен в приложении 5.

Если студент не выполнил план подготовки выпускной квалификационной работы, руководитель вправе написать об этом в своем отзыве и рекомендовать не допустить студента до защиты. В таком случае решение о не допуске студента к защите принимается на заседании кафедры.

Рецензирование выпускных квалификационных работ не проводится.

Тексты выпускной квалификационной работы размещаются в электронно-библиотечной системе университета и проверяются на объем заимствования.

На обороте титульного листа выпускной квалификационной работы обучающийся должен оставить собственноручную надпись «Работа написана мною самостоятельно и не содержит неправомерных заимствований», подпись и дату.

Проверка выпускной квалификационной работы в системе «Антиплагиат. ВУЗ» осуществляется до защиты выпускной квалификационной работы.

Для проверки в системе «Антиплагиат. ВУЗ» выпускная квалификационная работа представляется выпускником руководителю в виде одного текстового файла в одном из форматов doc, pdf. Файл объемом более 20 Мб должен быть заархивирован в формат rar или zip.

Электронный вариант выпускной квалификационной работы передается в управление библиотечно-информационных ресурсов для проверки в системе «Антиплагиат. ВУЗ» с последующим размещением текста в электронной библиотеке.

Справка о результатах проверки текстового документа на наличие заимствований передается руководителю выпускной квалификационной работы. Значение коэффициента оригинальности выпускной квалификационной работы определяется выпускающей кафедрой и не может быть ниже 50%.

Заведующему кафедрой представляются следующие документы: текст работы в электронной форме; готовый отчет о проверке выпускной квалификационной работы в системе «Антиплагиат. ВУЗ», письменный отзыв руководителя (приложение 5).

Отзыв руководителя содержит сведения:

- о работе обучающегося в период подготовки выпускной квалификационной работы;
- о соответствии содержания выпускной квалификационной работы целевой установке;
- о научном уровне, полноте, качестве и новизне разработки темы; о степени самостоятельности, инициативы и творчества студента;
- об умениях и навыках, полученных студентом в процессе работы (умение работать с

литературой и источниками, навыки произведения расчетов, анализа полученных результатов, обобщения, умение делать научные и практические выводы и т.д.);

- об области возможного использования результатов выпускной квалификационной работы или ее апробации; о результатах проверки работы на предмет выявления использования заимствованного материала без ссылки на автора и (или) источник заимствования;

- в заключении определяется уровень сформированности требуемых компетенций, и работа представляется/не представляется к защите в ГЭК.

Заведующий кафедрой на основании отзыва руководителя и справки об оригинальности принимает решение о допуске выпускной квалификационной работы к защите, делая об этом соответствующую запись на титульном листе выпускной квалификационной работы. В случае, если заведующий кафедрой не считает возможным допустить студента к защите выпускной квалификационной работы, этот вопрос выносится на заседание кафедры.

Допуск студентов к защите выпускной квалификационной работы осуществляется приказом ректора университета по представлению декана факультета.

Не позднее, чем за два календарных дня до защиты выпускной квалификационной работы согласно расписанию, бумажный вариант работы с визой заведующего кафедрой, заключение об оригинальности и отзыв должны быть переданы секретарю ГЭК.

Защита выпускных квалификационных работ дистанционно не проводится.

На защите выпускной квалификационной работы студент выступает с кратким докладом (7-10 минут) по теме работы. Выступление должно отражать актуальность темы исследования, его цель и задачи, степень изученности проблемы, структуру работы и полученные выводы. Выступление может иллюстрироваться презентацией и/или раздаточным материалом для членов ГЭК и других присутствующих на защите.

По окончании доклада члены ГЭК и присутствующие на защите лица задают обучающемуся вопросы по теме выпускной квалификационной работы или по затронутым в ней проблемам. По окончании ответов на вопросы предоставляется слово руководителю выпускной квалификационной работы или зачитывается его отзыв (если он не имеет возможности выступить самостоятельно).

После принятия решения о результатах защиты и объявления всех результатов заседание ГЭК считается завершенным.

#### **6.4. Критерии оценки защиты выпускной квалификационной работы**

Результаты защиты выпускной квалификационной работы определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценка выпускной квалификационной работы складывается из:

- оценки качества выполненной работы;
- оценки качества защиты работы.

Качество выполненной выпускной квалификационной работы оценивается по следующим показателям:

- *актуальность*. Степень соответствия содержания в ходе выполнения выпускной квалификационной работы заданию и ее ориентация на решение актуальных практических задач в сфере профессиональной деятельности.

- *уровень обоснованности решений*. Глубина представленного в ходе выполнения выпускной квалификационной работе анализа состояния рассматриваемых в работе вопросов, степень использования при этом современной научно-технической литературы, нормативных документов.

- *практическая значимость*. Уровень реализации или степень проработанности предложений по реализации основных результатов в ходе выполнения выпускной квалификационной работы на основе современных технологий и элементной базы.

- *качество оформления работы*. Качество оформления пояснительной записки, графических и иллюстративных материалов, степень соблюдения в них требований ГОСТ, нормативно-технических и руководящих документов, положений и требований; стройность,

логичность и грамотность изложения текстовых материалов.

Качество защиты в ходе выполнения выпускной квалификационной работы оценивается на основании следующих показателей:

- *форма доклада.* Степень свободы и уверенности изложения материала, четкости мысли, корректности и правильности использования научно-технических понятий и терминов, лаконичность, умение использовать графический, иллюстративный материал.

- *содержание доклада.* Полнота, аргументированность и логическая последовательность изложения актуальности выпускной квалификационной работы, ее цели и решаемых в ней задач, обоснование используемых методов решения, полученных в ходе выполнения выпускной квалификационной работы результатов, практических рекомендаций, выводов.

- *адекватность восприятия.* Степень адекватности восприятия, правильность и полнота ответов на поставленные вопросы.

- *эрудированность.* Уровень научной эрудиции выпускника в теоретических и прикладных аспектах выполненной в ходе выполнения выпускной квалификационной работы.

Качество выполнения выпускной квалификационной работы оценивается на «отлично», «хорошо» или «удовлетворительно», если все рассмотренные выше показатели удовлетворяют критериям. При наличии «неудовлетворительной» оценки по одному из показателей качество выполнения выпускной квалификационной работы оценивается на «неудовлетворительно».

При оценке знаний выпускников в ходе защиты выпускной квалификационной работы используют следующие критерии:

- оценка «отлично» ставится студенту, который в срок, в полном объеме и на высоком уровне выполнил в ходе выполнения выпускную квалификационную работу. Выпускная квалификационная работа выполнена на актуальную тему, четко сформулированы цель и задачи исследования, раскрыта суть проблемы с систематизацией точек зрения авторов и выделением научных направлений, оценкой их общности и различий, обобщением отечественного и зарубежного опыта. Изложена собственная позиция. Стиль изложения научный со ссылками на источники. Достоверность выводов базируется на глубоком анализе объекта исследования не менее чем за 2 года. В работе дано новое решение задачи, имеющей существенное значение для соответствующей отрасли знаний, научно обоснованы технологические разработки, обеспечивающие решение важных прикладных задач. При защите выпускной квалификационной работы обучающийся продемонстрировал вышеперечисленные навыки и умения. Тема выпускной квалификационной работы раскрыта полностью, выводы подтверждены материалами исследования и расчетами. В ходе защиты обучающийся продемонстрировал свободное владение материалом, уверенно излагал результаты исследования, представил презентацию, в достаточной степени отражающую суть выпускной квалификационной работы. Отзыв руководителя положительный.

- оценка «хорошо» ставится студенту, который выполнил выпускную квалификационную работу, но с незначительными замечаниями, был менее самостоятелен и инициативен. Выпускная квалификационная работа выполнена на актуальную тему, четко сформулированы цель и задачи исследования, суть проблемы раскрыта с систематизацией точек зрения авторов, обобщением отечественного и (или) зарубежного опыта с определением собственной позиции. Стиль изложения – научный со ссылками на источники. Достоверность выводов базируется на анализе объекта исследования не менее, чем за 2 года с применением методов сравнения процессов в динамике и другими объектами. В работе дано новое решение задачи, имеющей существенное значение для соответствующей отрасли знаний, научно обоснованы технологические разработки, обеспечивающие решение важных прикладных задач. Комплекс авторских предложений и рекомендаций аргументирован, обладает практической значимостью. В ходе защиты выпускник уверенно излагал результаты исследования, представил презентацию, в достаточной степени отражающую суть выпускной квалифика-

ционной работы. Однако были допущены незначительные неточности при изложении материала, не искажающие основного содержания, по существу. Отзыв руководителя положительный.

- оценка «удовлетворительно» выставляется за выпускную квалификационную работу, которая базируется на практическом материале, но анализ выполнен поверхностно, в ней просматривается непоследовательность изложения материала. Представлены необоснованные предложения. При её защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного аргументированного ответа на заданные вопросы. В отзыве руководителя имеются замечания по содержанию работы и методике анализа.

- оценка «неудовлетворительно» выставляется за выпускную квалификационную работу, которая не отвечает требованиям, изложенным в методических рекомендациях кафедры. В работе нет выводов, либо они носят декларативный характер. При защите работы студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, при ответе допускает существенные ошибки. В отзывах руководителя имеются серьезные критические замечания.

При неудовлетворительной оценке выпускной квалификационной работы обучающийся имеет право повторно ее защищать после доработки и внесения исправлений, но не более одного раза и не раньше следующего учебного года.

#### **6.5. Особенности проведения ГИА для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Для обучающихся из числа инвалидов ГИА проводится с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальные особенности). При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение ГИА для инвалидов в одной аудитории совместно с обучающимися, не являющимися инвалидами, если это не создает трудностей для инвалидов и иных обучающихся при прохождении ГИА;

- присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся инвалидам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочесть задание, общаться с председателем и членами ГИА);

- пользование необходимыми обучающимся инвалидам техническими средствами при прохождении ГИА 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).

Обучающийся инвалид не позднее, чем за 3 месяца до начала ГИА подает письменное заявление о необходимости создания для него специальных условий при проведении государственных аттестационных испытаний с указанием особенностей его индивидуальных особенностей. К заявлению прилагаются документы, подтверждающие наличие у обучающихся индивидуальных особенностей (при отсутствии указанных документов в вузе).

Защита выпускных квалификационных работ дистанционно не проводится.

#### **6.6. Порядок рассмотрения апелляционных заявлений обучающихся по результатам государственной итоговой аттестации**

Обучающийся имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленной процедуры проведения государственного аттестационного испытания.

В состав апелляционной комиссии входят председатель указанной комиссии и не менее 3-х лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу университета и не

входящих в состав ГЭК по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

Апелляция подается лично обучающимся в апелляционную комиссию не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственного аттестационного испытания.

Апелляционная комиссия принимает одно из следующих решений:

- об обоснованности мнения обучающегося, подавшего апелляцию, о нарушении установленной процедуры проведения государственного аттестационного испытания и о повышении оценки за государственное аттестационное испытание (с указанием оценки);
- об обоснованности мнения обучающегося, подавшего апелляцию, о нарушении установленной процедуры проведения государственного аттестационного испытания и о повторном проведении государственного аттестационного испытания для обучающегося;
- о необоснованности мнения обучающегося, подавшего апелляцию, о нарушении установленной процедуры проведения государственного аттестационного испытания.

Решение апелляционной комиссии 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.

## **7. Фонд оценочных средств**

### **для проведения государственной итоговой аттестации**

Оценочные материалы (фонд оценочных средств) для проведения государственной итоговой аттестации обучающихся представлен в приложении 1.

## **8. Учебная литература и ресурсы сети «Интернет», необходимые для проведения государственной итоговой аттестации**

### *Основная литература*

1. Бредихин, С. А. Технология и техника переработки молока : Учебное пособие / С. А. Бредихин. - 2. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2016. - 443с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=468327>
2. Технология производства молока и молочных продуктов: Учебное пособие/М.М. Карпеня, В.И. Шляхтунов, В.Н.Подрез - М.: НИЦ ИНФРА-М, Нов.знание, 2015. - 410 с. - (ВО: Бакалавриат)
3. 1. Рогов, И. А. Технология мяса и мясных продуктов. Кн. 1. Общая технология мяса : учебник / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. - М. : КолосС, 2009. - 565 с.  
2. Рогов, И. А. Технология мяса и мясных продуктов. Кн. 2. Технология мясных продуктов : учебник / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. - М.: КолосС, 2009. - 711 с.

### *Дополнительная литература*

1. Балашов А.И. Экономика [Текст]: Учебник / А.И. Балашов, С.А. Тertyшный. – М.: Издательство «Магистр»; М.: ООО «Научно-издательский центр ИНФРА-М», 2015. – 432 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=486508>
2. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе [Электронный ресурс] / Б. Ф. Бессарабов. - Москва : Лань, 2012. Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/4314>
3. Богатова, О. В. Промышленные технологии производства молочных продуктов: учебное пособие [по направлению подготовки бакалавров 260200.62 "Продукты питания животного происхождения"] / О. В. Богатова, Н. Г. Догарева, С. В. Стадникова. - СПб. : Проспект Науки, 2014. - 272 с. – ISBN 978-5-903090-98-3

4. Боларев Б.П. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия: Учебник / Б.П. Боларев. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 304 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=486838>
5. Бредихин, С.А. Технологическое оборудование переработки молока [Электронный ресурс] : учебное пособие. — Электрон.дан. — СПб. : Лань, 2015. — 409 с. <https://e.lanbook.com/reader/book/56603/#1>
6. Водяников В.Т. Экономика сельского хозяйства. [Электронный ресурс] / В.Т. Водяников, Е.Г. Лысенко, Е.В. Худякова, А.И. Лысюк. – Электрон. дан. – СПб.: Лань, 2015. – 544 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/reader/book/64326/#1>
7. Государственная программа «Развитие сельского хозяйства и регулирование рынков сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия на 2013-2020 годы» (Проект) [Электронный ресурс] / Режим доступа: [www.mcx.ru](http://www.mcx.ru).
8. Криштафович, В. И. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов [Электронный ресурс] / В. И. Криштафович. - Москва : Лань, 2017. - ISBN 978-5-8114-2606-5 : Б. ц. <https://e.lanbook.com/reader/book/96855/#1>
9. Курочкин А.А. Оборудование перерабатывающих производств: Учебник / А.А. Курочкин, Г.В. Шабурова, В.М. Зимняков и др. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 363 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=537419>
10. Мотовилов О.К. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность. [Электронный ресурс] / О.К. Мотовилов, В.М. Позняковский, К.Я. Мотовилов, Н.В. Тихонова. - Электрон. дан. - СПб.: Лань, 2016. – 320 с. Режим доступа: [https://e.lanbook.com/book/71724#book\\_name](https://e.lanbook.com/book/71724#book_name)
11. Мумладзе Р.Г. Основы экономики, менеджмента и маркетинга: учебное пособие [для обучающихся по направлению подготовки «Менеджмент»] / Р.Г. Мумладзе, В.С. Парамонов, Н.И. Литвина. – М.: РУСАЙНС, 2016. – 352 с. +
12. Проектирование предприятий молочной отрасли с основами-promstroitelstva: учебное пособие/Л.В. Голубева [и др.] – СПб.: ГИОРИД, 2010. – 288 с.: ил.
13. 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://znanium.com/bookread2.php?book=597714>
14. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Части III и IV [Электронный ресурс] / Ли Г.Т. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 271 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=718265>

***Отраслевые научно-производственные периодические издания***

1. Молочная промышленность
2. Пищевая промышленность
3. Хранение и переработка сельхозсырья
4. Сельскохозяйственная биология
5. Достижения науки и техники АПК

***Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы***

Электронные ресурсы свободного доступа	
<a href="http://elibrary.ru/defaultx.asp">http://elibrary.ru/defaultx.asp</a>	Всероссийский институт научной и технической информации
<a href="http://www2.viniti.ru">http://www2.viniti.ru</a>	Научная электронная библиотека
<a href="http://www.fasi.gov.ru/">http://www.fasi.gov.ru/</a>	Федеральное агентство по науке и инновациям.
<a href="http://www.mcx.ru/">http://www.mcx.ru/</a>	Министерство сельского хозяйства РФ

<a href="http://www.agro.ru/news/main.aspx">http://www.agro.ru/news/main.aspx</a>	Агропромышленный комплекс. Новости агротехники, агрохимии, животноводства, растениеводства, переработки сельхозпродукции и т.д. Отраслевая доска объявлений. Календарь выставок. Блоги.
<a href="http://www.iqlib.ru/">http://www.iqlib.ru/</a>	Электронно - библиотечная система, образовательные и просветительские издания.
<a href="http://www.scirus.com/">http://www.scirus.com/</a>	Научная поисковая система Scirus, предназначенная для поиска научной информации в научных журналах, персональных страницах ученых, сайтов университетов на английском и русском языках.
<a href="http://www.scintific.narod.ru/">http://www.scintific.narod.ru/</a>	Научные поисковые системы: каталог научных ресурсов, ссылки на специализированные научные поисковые системы, электронные архивы, средства поиска статей и ссылок.
<a href="http://www.ras.ru/">http://www.ras.ru/</a>	Российская Академия наук: структура РАН; инновационная и научная деятельность; новости, объявления, пресса.
<a href="http://nature.web.ru/">http://nature.web.ru/</a>	Российская Научная Сеть: информационная система, нацеленная на доступ к научной, научно-популярной и образовательной информации.
<a href="http://www.extech.ru/library/spravo/grnti/">http://www.extech.ru/library/spravo/grnti/</a>	Государственный рубрикатор научно-технической информации (ГРНТИ) - универсальная классификационная система областей знаний по научно-технической информации в России и государствах СНГ.
<a href="http://www.cnshb.ru/">http://www.cnshb.ru/</a>	Центральная научная сельскохозяйственная библиотека
<a href="http://www.agroportal.ru">http://www.agroportal.ru</a>	АГРОПОРТАЛ. Информационно-поисковая система АПК.
<a href="http://www.rsl.ru">http://www.rsl.ru</a>	Российская государственная библиотека
<a href="http://www.edu.ru">http://www.edu.ru</a>	Российское образование. Федеральный портал
<a href="http://n-t.ru/">http://n-t.ru/</a>	Электронная библиотека «Наука и техника»: книги, статьи из журналов, биографии.
<a href="http://www.nauki-online.ru/">http://www.nauki-online.ru/</a>	Науки, научные исследования и современные технологии
<a href="http://www.aonb.ru/iatp">http://www.aonb.ru/iatp</a>	Полнотекстовые электронные библиотеки



<a href="#">/guide/library.html</a>	
Ресурсы ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ	
<a href="http://lib.belgau.edu.ru">http://lib.belgau.edu.ru</a>	Электронные ресурсы библиотеки ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ
<a href="http://ebs.rgazu.ru/">http://ebs.rgazu.ru/</a>	Электронно-библиотечная система (ЭБС) "AgriLib"
<a href="http://znanium.com/">http://znanium.com/</a>	ЭБС «ZNANIUM.COM»
<a href="http://e.lanbook.com/books/">http://e.lanbook.com/books/</a>	Электронно-библиотечная система издательства «Лань»
<a href="http://www.garant.ru/">http://www.garant.ru/</a>	Информационное правовое обеспечение «Гарант» (для учебного процесса)
<a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a>	СПС Консультант Плюс: Версия Проф
<a href="http://www2.viniti.ru/">http://www2.viniti.ru/</a>	Полнотекстовая база данных «Сельскохозяйственная библиотека знаний» - БД ВИНТИ РАН
<a href="http://window.edu.ru/catalog/">http://window.edu.ru/catalog/</a>	Информационная система «Единое окно доступа к информационным ресурсам»

### 9. Перечень программного обеспечения, информационных технологий

1. Office 2016 Russian OLP NL AcademicEdition – офисный пакет приложений;
2. ПО Anti-virus Kaspersky Endpoint Security для бизнеса.
3. Программное обеспечение «Антиплагиат. ВУЗ»
4. Mozilla Firefox;
5. 7-Zip;
6. Система автоматизации библиотек «Ирбис 64»;
7. Учебный комплект программного обеспечения: КОМПАС-3D V16 и V17
8. Программный мультимедийный комплекс для изучения языков Sanako Study 1200

### 10. 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.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**для государственной итоговой аттестации**

**Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения**  
**Направленность (профиль) – Технология мясных и молочных продуктов**

Квалификация  
**БАКАЛАВР**

Майский, 2020

## 1. Перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы

Компетенции	Уровень освоения компетенций		
	Пороговый ( <i>знает</i> )	Продвинутый ( <i>умеет</i> )	Высокий ( <i>владеет</i> )
<b>Общекультурные компетенции (ОК)</b>			
способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1)	основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции
способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2)	основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции
способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности (ОК-3)	основы экономических знаний в различных сферах деятельности	использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности
способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности (ОК-4)	основы правовых знаний в различных сферах деятельности	использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности	навыками использования основы правовых знаний в различных сферах деятельности
способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5)	коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	использовать коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6)	работу в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	навыками работы в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7)	способность к самоорганизации и самообразованию	способностью к самоорганизации и самообразованию	навыками к самоорганизации и самообразованию
способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8)	методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	навыками использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ОК-9)	основные методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	навыками пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий

<b>Общепрофессиональные компетенции (ОПК)</b>			
способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности (ОПК-1)	решение стандартных задач профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	навыками решения стандартных задач профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности
способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2)	перечень мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания	разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции пищевого назначения	навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства пищевых продуктов
способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции (ОПК-3)	процедуру контроля качества готовой продукции	осуществлять технологический контроль качества готовой продукции	навыками проведения контроля качества готовой продукции
готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях (ОПК-4)	процедуру эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях	эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях	навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях
<b>Профессиональные компетенции (ПК)</b>			
способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе (ПК-1)	нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила, которые используются в профессиональной деятельности	использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила, которые используются в профессиональной деятельности	навыками использования нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил
способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-2)	элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия	осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия	навыками осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия
способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-3)	научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	навыками изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования
способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области (ПК-4)	метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	навыками применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области

способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции (ПК-5)	входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	навыками организации входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции
способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции (ПК-6)	текущую производственную информацию	обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции	навыками обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции
способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции (ПК-7)	нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	навыками обоснования нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции
способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты (ПК-8)	нормативную и техническую документацию, технические регламенты	разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты	навыками разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты
готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции (ПК-9)	контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	навыками осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции
готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования (ПК-10)	новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, новые приборные техники и новые методы исследования	осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования	навыками освоения новых видов технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, навыками освоения новых приборных техник и новых методов исследования
способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения (ПК-11)	технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	навыками организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения
готовностью выполнять работы по рабочим профессиям (ПК-12)	процессы выполнения работы по рабочим профессиям	выполнять работы по рабочим профессиям	навыками выполнения работы по рабочим профессиям
владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов (ПК-13)	владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов

готовностью давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем (ПК-14)	оценку достижения глобального пищевого рынка, маркетинговые исследования и новые конкурентоспособные продукты	давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем	навыками давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, навыками проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем
способностью организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений (ПК-15)	работу небольшого коллектива исполнителей, как планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений	организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений	способностью организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений
способностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам (ПК-16)	производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам	составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам	способностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам
готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия (ПК-17)	работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия	выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия	навыками выполнения работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия
способностью проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков (ПК-18)	организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков	проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков	способностью проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков
способностью разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений (ПК-19)	оперативные планы работы первичных производственных подразделений	способностью разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений	навыками разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений
способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения (ПК-20)	поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения	осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения	навыками осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения
готовностью принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-21)	способы принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	навыками принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
способностью принимать управленческие решения с учетом производственных усло-	способы принимать управленческие решения с учетом производ-	принимать управленческие решения с учетом производственных условий	навыками принимать управленческие решения с учетом производственных

вий (ПК-22)	ственных условий		условий
владением принципами разработки бизнес-планов производства и основами маркетинга (ПК-23);	принципы разработки бизнес-планов производства и основы маркетинга	разрабатывать бизнес-планы производства, применять маркетинговые стратегии	свободно владеет принципами разработки бизнес-планов производства и основами маркетинга
способностью организовывать работу структурного подразделения (ПК-24)	способность организовывать работу структурного подразделения	организовывать работу структурного подразделения	способностью организовывать работу структурного подразделения
способностью формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности (ПК-29)	способы формулирования цели проекта (программы), решения задач, определения критериев и показателей достижения целей, структуру их взаимосвязь, определение приоритетных решений задач с учетом нравственных аспектов деятельности	формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности	навыками: формулирования цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности
готовностью выполнять работу в области научно-технической деятельности по проектированию (ПК-30)	принципы выполнения работы в области научно-технической деятельности по проектированию	выполнять работу в области научно-технической деятельности по проектированию	навыками выполнения работы в области научно-технической деятельности по проектированию
способностью разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов) (ПК-31)	сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию, нормы и правилами проектирования промышленных предприятий, компоновки помещений, расположения производственного оборудования, прогрессивные методы выбора и эксплуатации оборудования	производить технологические расчеты, выбирать и обосновывать наиболее приемлемые варианты технологических схем производства продукции с учетом технически обоснованных норм выработки, компоновать производственное оборудование с соблюдением поточности производства, разрабатывать порядок выполнения работ, планов расположения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест	навыками в проведении технологических расчетов и нормативов материальных затрат, навыками проектирования и выполнения чертежей любого предприятия молочной (молочной) промышленности в объеме курсового и дипломного проектов, навыками технологического проектирования, отвечающего требованиям перспективного развития отрасли



## 2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания

	«Знать»	«Уметь»	«Владеть навыками и/или иметь опыт»	«Компетенция»
<b>Шкала оценивания уровня сформированности результата обучения (защита выпускной квалификационной работы)</b>	<b>Показатель</b>			
	<b>Показатель:</b> освоение знаний базового компонента содержания образования по дисциплине (модулю) в виде представлений, понятий, суждений, теорий, выраженное в форме знаков	<b>Показатель:</b> возможность осуществлять действия, операции (компоненты деятельности) осознанно и с помощью навыков	<b>Показатель:</b> владение деятельностью	Компетенции, подтверждаемые на защите выпускной квалификационной работы: ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-22, ПК-23, ПК-24, ПК-29, ПК-30, ПК-31.
	<b>Критерии</b>			
<b>Высокий уровень («отлично»)</b>	четко и правильно дает определения, полно раскрывает содержание понятий, верно использует терминологию, при этом ответ самостоятельный, использованы ранее приобретенные знания	выполняет все операции, последовательность их выполнения достаточно хорошо продумана, действие в целом осознано	владеет всеми необходимыми навыками и/или имеет опыт	обучающийся способен к реализации данных компетенции в типовых ситуациях и в ситуациях повышенной сложности, а также в нестандартных и непредвиденных ситуациях, создавая при этом новые правила и алгоритмы действий
<b>Продвинутый уровень («хорошо»)</b>	определения понятий дает неполные, допускает незначительные нарушения в последовательности изложения, не большие неточности при использовании научных категорий, формулировки выводов	выполняет все операции, последовательность их выполнения соответствует требованиям, но действие выполняется недостаточно осознанно	в целом владеет необходимыми навыками и/или имеет опыт	обучающийся способен выполнять профессиональную деятельность: производственную-технологическую и организационно-управленческую, и реализовать компетенции в типовых ситуациях и в ситуациях повышенной сложности
<b>Пороговый уровень («удовлетворительно»)</b>	усвоено основное содержание, но излагается фрагментарно, не всегда последовательно, определения понятий недостаточно четкие, не используются в качестве доказатель-	выполняет не все операции действия, допускает ошибки в последовательности их выполнения, действие выполняется недостаточно осознанно	владеет не всеми необходимыми навыками, имеющийся опыт фрагментарен	обучающийся способен выполнять профессиональную деятельность: производственную-технологическую, проектную и организационно-

	ства выводы и обобщения из наблюдений, допускаются ошибки в их изложении, неточности в использовании предметной терминологии			управленческую, и реализовать компетенции в типовых ситуациях
<b>Кометентность не сформирована («неудовлетворительно»)</b>	основное содержание не раскрыто, не дает ответы на вспомогательные вопросы, допускает грубые ошибки в использовании терминологии	выполняет лишь отдельные операции, последовательность их хаотична, действие в целом неосознанно	не владеет всеми необходимыми навыками и/или не имеет опыт	обучающийся не способен выполнять профессиональную деятельность: производственно-технологическую, проектную и организационно-управленческую, и реализовать компетенции, подтверждаемые на ГИА

### **3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы**

#### **Примерные тематики выпускных квалификационных работ**

1. Модернизация маслодельного цеха действующего молочного завода с расширением ассортимента
2. Проектирование мини-цеха по производству фермерской молочной продукции
3. Проектирование специализированного модуля по выпуску цельномолочной продукции мощностью (варианты) т молока в сутки
4. Проектирование сыродельного цеха заданной мощности
5. Проектирование сыродельного цеха мощностью (варианты) т молока в сутки в условиях предприятия
6. Проектирование творожного цеха заданной мощности
7. Проектирование цеха мороженого заданной мощности
8. Проектирование цеха по выпуску молочных продуктов на основе вторичного сырья
9. Проектирование цеха по выпуску специализированной продукции функционального назначения мощностью (варианты) т молока в сутки
10. Проектирование цеха по производству молочных консервов заданной мощности
11. Проектирование цеха по производству молочного сахара мощностью (варианты) т сыворотки в смену
12. Проектирование цеха по производству национальных кисломолочных продуктов заданной мощности
13. Проектирование цеха по производству сыра мощностью (варианты) т молока в сутки на территории предприятия
14. Реконструкция молокоперерабатывающего предприятия с организацией производства маслоподобных продуктов
15. Реконструкция предприятия с расширением ассортимента вырабатываемой продукции
16. Реконструкция творожного цеха действующего молочного завода с установкой новой линии производства творога
17. Реконструкция творожного цеха действующего молочного завода с расширением ассортимента вырабатываемой продукции
18. Модернизация мясоперерабатывающего предприятия с внедрением в ассортимент мясных рубленых полуфабрикатов
19. Модернизация мясоперерабатывающего предприятия с внедрением в ассортимент колбасных хлебов
20. Модернизация мясоперерабатывающего предприятия с внедрением в ассортимент замороженных мясных полуфабрикатов
21. Модернизация мясоперерабатывающего предприятия с внедрением в ассортимент маринованных полуфабрикатов
22. Модернизация мясоперерабатывающего предприятия с расширением ассортимента маринованных полуфабрикатов из свинины
23. Проектирование цеха по производству рубленых и маринованных мясных полуфабрикатов
24. Проектирование колбасного цеха с организацией производства ветчинных изделий
25. Проектирование колбасного цеха с организацией производства продуктов из свинины
26. Проектирование мясоперерабатывающего цеха с заданным ассортиментом колбасных изделий

27. Проектирование мясоперерабатывающего цеха с организацией производства продуктов из свинины
28. Проектирование цеха по переработке кости на территории мясоперерабатывающего предприятия
29. Проектирование цеха по переработки яиц на территории мясоперерабатывающего предприятия
30. Проектирование цеха по производству вареных колбасных изделий из мяса птицы
31. Проектирование цеха по производству колбасных изделий заданной мощности
32. Проектирование цеха по производству колбасных изделий и полуфабрикатов заданной мощности
33. Проектирование цеха по производству мясных и мясорастительных консервов
34. Проектирование цеха по производству мясных полуфабрикатов в оболочке заданной мощности
35. Проектирование цеха по производству мясных полуфабрикатов в оболочке
36. Проектирование цеха по производству мясных полуфабрикатов из мяса индейки
37. Проектирование цеха по производству мясных полуфабрикатов рубленых и в тесте
38. Проектирование цеха по производству полуфабрикатов в оболочке из мяса птицы
39. Проектирование цеха по производству полуфабрикатов из мяса птицы заданной мощности
40. Проектирование цеха по производству субпродуктовых колбасных изделий
41. Проектирование цеха по убою и первичной переработки птицы на территории УНИЦ «Агротехнопарк»
42. Проектирование цеха производству деликатесной продукции из мяса птицы на территории УНИЦ «Агротехнопарк»
43. Проектирование цеха производству деликатесной продукции из свинины на территории УНИЦ «Агротехнопарк»
44. Проектированием цеха по производству мясных полуфабрикатов заданной мощности
45. Реконструкция действующего предприятия с организацией производства мясных полуфабрикатов в тесте
46. Реконструкция мясоперерабатывающего предприятия с внедрением в ассортимент мясных рубленых полуфабрикатов
47. Реконструкция птицеперерабатывающего цеха с организацией производства копченых колбас

**4.Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы**

Показатели и критерии оценивания выпускной квалификационной работы

Контролируемые разделы	Код контролируемой компетенции или ее части	Критерии оценки
Введение (постановка проблемы и ее обоснование)	ОК-1; ОК-2; ОК-5; ОК-7; ПК-3; ПК-29	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальность, теоретическая, методическая и практическая значимость темы работы и научной проблемы исследования;</li> <li>- корректность постановки целей и задач исследования, их соответствие тематике исследования</li> </ul>

		- наличие научной новизны в постановке проблемы и задач
Технологическая часть (расчетные данные проекта)	ОК-5; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-4; ПК-1; ПК-3; ПК-5; ПК-7; ПК-10; ПК-11; ПК-13; ПК-14; ПК-16; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-30; ПК-31	- научно-теоретический уровень проработки проблемы; - полнота и глубина расчетных данных; - достоверность расчетных данных; - количество использованных библиографических источников; - наличие и обоснованность авторского мнения студента по исследуемой проблеме
Обеспечение качества (безопасности) сырья и (или) готовой продукции (сбор, анализ, систематизация и интерпретация данных)	ОК-4; ОК-5; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ПК-1; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-17; ПК-30; ПК-31	- объем и качество собранной информации по исследуемой проблеме; - актуальность и достоверность используемых источников информации; - самостоятельность и качество результатов аналитического анализа проблемы; - уровень и релевантность использования различных приемов и методов техно-химического контроля и/или показателей безопасности; - полнота представленных данных и результатов для решения поставленных задач; - самостоятельность и корректность использования методов анализа.
Прогрессивные решения проекта (новизна проекта)	ОК-5; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-4; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-12; ПК-20; ПК-30	- объем и качество собранной информации по исследуемой проблеме; - авторство предложенных прогрессивных решений проекта; - актуальность предложенных решений в отрасли; - практическая значимость предложенных прогрессивных решений проекта
Экономическая часть (разработка элементов бизнес-плана)	ОК-3; ОК-5; ОПК-1; ПК-1; ПК-14; ПК-15; ПК-18; ПК-23; ПК-24	- соответствие структуры бизнес-плана предъявляемым требованиям; - соответствие расчетных данных технологическим расчетам; - экономическая целесообразность проектирования
Заключение	ОК-5; ОК-7; ОПК-1; ПК-20; ПК-29	- достоверность, новизна и практическая значимость результатов; - самостоятельность, обоснованность и логичность выводов; - соответствие содержания проекта выбранной теме; - полнота решения поставленных задач; - самостоятельность и глубина проектирования в целом; - грамотность и логичность письменного изложения; - практическая ценность результатов исследования; - качество оформления работы
Графическая часть	ОК-5; ОК-8; ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-10; ПК-11;	- соответствие требованиям ЕСКД; - соответствие графической и теоретической части; - владение графическим программным обеспечением

	ПК-13; ПК-20; ПК-21; ПК-30; ПК-31	ем; - самостоятельность проектирования зданий и сооружений, технологического оборудования; - грамотность, четкость и конкретизация представленных материалов
Доклад и презентация	ОК-5; ОК-6; ОК-7; ПК-10; ПК-13; ПК-20; ПК-31	- ясность, четкость формулировок, логичность и профессионализм в изложении доклада; - наглядность, информативность и структурированность материала презентации; - умение корректно использовать профессиональную лексику и понятийно-категориальный аппарат
Ответы на вопросы	ОК-5; ОК-6; ОК-7; ПК-3; ПК-13; ПК-20; ПК-31	- степень владения темой проекта; - ясность и производственно-технологическая, организационно-управленческая, проектная аргументация взглядов автора; - четкость и логичность ответов на вопросы; - уровень теоретических знаний при ответе на вопросы

#### **Шкала оценивания освоения компетенций в ходе ГИА:**

1. Неудовлетворительный уровень подготовки: обучающийся имеет фрагментарные теоретические знания по конкретному фактическому материалу, не способен выбрать правильный метод решения проблемы и ответить на поставленный вопрос.

2. Удовлетворительный уровень подготовки: обучающийся имеет неполные представления о предмете, допускает ошибки в определении достоверности источников информации, способен правильно решать только типичные, наиболее часто встречающиеся проблемы в конкретной области (обрабатывать информацию, выбирать метод решения проблемы и решать ее).

3. Хороший уровень подготовки: обучающийся имеет сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о предмете. Допускает единичные серьезные ошибки в решении проблем, испытывает сложности в редко встречающихся или сложных случаях решения проблем, не знает типичных ошибок и возможных сложностей при решении той или иной проблемы.

4. Отличный уровень подготовки: обучающийся имеет сформированные систематические представления о предмете, свободно и уверенно находит достоверные источники информации, оперирует предоставленной информацией, отлично владеет навыками анализа и синтеза информации, знает все основные методы решения проблем, предусмотренные учебной программой, знает типичные ошибки и возможные сложности при решении той или иной проблемы и способен выбрать и эффективно применить адекватный метод решения конкретной проблемы.

Утверждаю:  
Декан \_\_\_\_\_ факультета  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Декану \_\_\_\_\_ факультета  
\_\_\_\_\_  
(ФИО декана)

от студента \_\_\_\_\_ группы  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

### ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу утвердить мне тему выпускной квалификационной работы:

\_\_\_\_\_

по кафедре \_\_\_\_\_

и назначить руководителя ВКР \_\_\_\_\_  
(ученая степень и звание)

\_\_\_\_\_

(должность, место работы, ФИО)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_  
(подпись студента)

Согласовано  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_  
(подпись руководителя)

Ходатайствую об утверждении темы и руководителя ВКР.

Предлагаю из отведенных на консультации и руководство ВКР 26 час.

выделить на руководство: \_\_\_\_\_ час., на консультации: \_\_\_\_\_ час.:

по кафедре \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(наименование кафедры, ученая степень и звание, Ф.И.О, должность преподавателя)

Наименование организации (предприятия, учреждения) для прохождения преддипломной практики \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. Зав. кафедрой \_\_\_\_\_  
(подпись) (Ф.И.О.)



*оборотная сторона заявления*

С программой государственной итоговой аттестации, требованиями к выпускным квалификационным работам, порядкам их выполнения, критериями оценки защиты выпускной квалификационной работы, порядком подачи и рассмотрения апелляций ознакомлен.

\_\_\_\_\_  
(подпись студента)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Образец титульного листа ВКР**

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина»

Факультет технологический  
Кафедра технологии сырья и  
продуктов животного происхождения

Допустить к защите  
Заведующий кафедрой

\_\_\_\_\_ к.т.н., доцент Шевченко Н.П.  
подпись

**ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

тема ВКР

Вид выпускной квалификационной работы: дипломный проект

Направление подготовки: 19.03.03. Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль): технология мясных и молочных продуктов

Квалификация: бакалавр

Студент

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

Ф.И.О

Руководитель ВКР

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

Ф.И.О

п. Майский, 20\_\_ г.

Работа написана мной самостоятельно и не содержит неправомерных заимствований

\_\_\_\_\_

дата

\_\_\_\_\_

подпись

Текст ВКР размещен в электронно-библиотечной системе университета

Руководитель отдела комплектования библиотеки

\_\_\_\_\_

дата

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

Ф.И.О.

Коэффициент оригинальности ВКР \_\_\_\_\_ %

Проверил:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

дата

\_\_\_\_\_

подпись

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина»**

Технологический факультет  
Кафедра технологии сырья и продуктов животного происхождения  
Направление: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

**Утверждаю:**  
Зав. кафедрой  
\_\_\_\_\_ к.т.н. Н.П. Шевченко  
(подпись)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ЗАДАНИЕ  
на выполнение выпускной квалификационной работы (ВКР)**

1. Студент \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество) \_\_\_\_\_ (группа)

2. Руководитель \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество, должность, уч. степень и уч. звание)

3. Квалификация: \_\_ бакалавр \_\_\_\_\_

4. Вид работы: дипломный проект

5. Тема ВКР \_\_\_\_\_

утверждена приказом ректора университета от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_\_

6. Исходные данные (технические требования): \_\_\_\_\_

7. Содержание работы: \_\_ введение, технологическая часть, обеспечение качества (безопасности) сырья и (или) готовой продукции, прогрессивные решения проекта, экономическая часть, заключение, список литературы, приложение \_\_\_\_\_

8. Вид отчетных материалов, представляемых в ГЭК: пояснительная записка, чертежи в количестве 4 штук формата А1, информация об отчете об оригинальности ВКР, отзыв руководителя \_\_\_\_\_

9. Консультанты по ВКР с указанием относящихся к ним разделов

Раздел	Консультант	Подпись, дата	
		Задание выдал	Задание принял
Нормоконтроль			
ВКР			

Дата выдачи задания « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Дата представления ВКР к защите « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель ВКР \_\_\_\_\_  
(подпись) \_\_\_\_\_ (фамилия, имя, отчество)

Студент \_\_\_\_\_  
(подпись) \_\_\_\_\_ (фамилия, имя, отчество)

## КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование этапов выпускной квалификационной работы	Срок выполнения этапов ВКР	Примечание

Студент

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество)

Руководитель ВКР

\_\_\_\_\_

(подпись)

\_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество)

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина»**

## ОТЗЫВ РУКОВОДИТЕЛЯ

Студента \_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)

Группа \_\_\_\_\_ Кафедра \_технологии сырья и продуктов животного происхождения\_

Факультет \_\_технологический\_\_

Квалификация \_\_бакалавр\_\_

Направление подготовки \_\_\_\_19.03.03 Продукты питания животного происхождения\_\_\_\_

Направленность (профиль) \_\_\_\_Технология мясных и молочных продуктов\_\_\_\_

Наименование темы ВКР: \_\_\_\_\_

Руководитель ВКР \_\_\_\_\_ (Ф.И.О., место работы, должность, ученое звание, степень)

### ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

	№	Показатели	Оценка			
			5	4	3	0*
Профессиональная со- ставляющая	1	Оригинальность и новизна полученных результатов, научных, конструкторских и технологических решений				
	2	Соответствие содержания ВКР теме и целевой установке				
	3	Степень полноты обзора, обобщения, анализа, систематизации				
	4	Уровень и корректность использования в работе современных методов исследований, математического моделирования, инженерных расчетов				
	5	Степень самостоятельного и творческого участия студента в работе				
	6	Коэффициент оригинальности работы (значение, %)				
Справочно- информацион-	7	Степень комплексности работы. Применение в ней знаний естественнонаучных, социально-гуманитарных и экономических, общепрофессиональных и специальных дисциплин				
	8	Использование современных пакетов компьютерных программ и технологий				
	9	Наличие публикаций, участие в конференциях, награды за участие в конкурсах				
Оформитель- ская	10	Ясность, четкость, последовательность и обоснованность изложения				
	11	Качество оформления ВКР: общий уровень грамотности, стиль изложения, качество иллюстраций, соответствие требованиям стандарта				
	12	Объем и качество выполнения графического материала, его соответствие тексту и стандартам				
<b>ИТОГОВАЯ ОЦЕНКА</b>						

\* - не оценивается (трудно оценить)

**Отмеченные достоинства:**

---

---

---

---

---

---

---

---

**Отмеченные недостатки:**

---

---

---

---

---

---

---

---

**Заключение:**

Считаю, что выполненная студентом(кой) \_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)

ВКР на тему « \_\_\_\_\_ (тема выпускной квалификационной работы)

\_\_\_\_\_ »  
показывает \_\_\_\_\_ уровень сформированности компетенций,  
(минимальный/базовый/продвинутой)

соответствует требованиям Белгородского ГАУ, предъявляемым к ВКР.

ВКР может быть представлена к защите и заслуживает оценки \_\_\_\_\_,  
а ее автор присуждения квалификации бакалавра по направлению подготовки 19.03.03 Про-  
дукты питания животного происхождения.

Руководитель ВКР \_\_\_\_\_  
(должность, ученая степень, звание)

\_\_\_\_\_ (подпись)

\_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.



СОГЛАСИЕ

на размещение выпускной квалификационной работы бакалавра в электронной библиотеке  
ФГБОУ ВО «Белгородский государственный аграрный университет  
имени В.Я. Горина»

1. Я, \_\_\_\_\_  
паспорт серии \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_, выдан \_\_\_\_\_,  
зарегистрированный по адресу: \_\_\_\_\_,  
являющийся (-аяся) студентом \_\_\_\_\_

федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образо-  
вания «Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина» (далее –  
Белгородский ГАУ), даю согласие Белгородскому ГАУ безвозмездно воспроизводить и раз-  
мещать (доводить до общего сведения) написанную мною в рамках выполнения образова-  
тельной программы выпускную квалификационную работу (бакалав-  
ра/специалиста/магистра) на тему: \_\_\_\_\_

(далее – ВКР) в электронной библиотеке Белгородского ГАУ с предоставлением доступа на  
сайте, таким образом, чтобы любой пользователь электронной библиотеки мог получить до-  
ступ к ВКР, в течение всего срока действия исключительного права на ВКР.

2. Я подтверждаю, что ВКР написана мною лично и не нарушает авторских прав иных  
лиц.

3. Я понимаю, что размещение ВКР на Интернет-портале Белгородского ГАУ с момен-  
та подписания мною настоящего разрешения означает заключение между мной и Белгород-  
ским ГАУ лицензионного договора на условиях, указанных в разрешении.

4. Я сохраняю за собой исключительное право на ВКР.

Дата: \_\_\_\_\_ Подпись: \_\_\_\_\_