

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ Василенко В.Н.
(подпись) (Ф.И.О.)

«25» мая 2023 г.

ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Направление подготовки

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль)

Технологии продуктов животного происхождения

Квалификация выпускника

бакалавр

Заведующий кафедрой технологии продуктов животного происхождения
(наименование кафедры, являющейся ответственной за данное направление подготовки, направленность)

25.05.2023 Пономарев А.Н.
(дата) (Ф.И.О.)

Воронеж

Содержание		Стр
1. Общие положения		3
2. Цели и задачи государственных аттестационных испытаний		3
3. Место ГИА в структуре образовательной программы		6
4. Требования к государственному экзамену		6
5. Требования к выпускной квалификационной работе		6
6. Организация государственной итоговой аттестации для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья		12
7. Порядок подачи и рассмотрения апелляций		12
8. Порядок повторного проведения государственной итоговой аттестации		13

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденным Приказом министерства образования и науки РФ от 12 марта 2015 г. N 199.

1. Общие положения

1.1. Учебным планом по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения предусмотрена государственная итоговая аттестация по программе бакалавриата в форме:

защиты выпускной квалификационной работы.

1.2. К ГИА допускаются выпускники, завершившие полный курс обучения по образовательной программе и успешно сдавшие все предшествующие экзамены и зачеты, регламентированные учебным планом по направлению подготовки.

1.3. Для проведения ГИА (защита ВКР) создается государственная экзаменационная комиссия.

1.3.1. Государственная экзаменационная комиссия (ГЭК) организуется, как правило, единая для всех форм обучения по направлению подготовки.

1.3.2. В круг деятельности ГЭК входит:

- проверка научно-теоретической и практической подготовки выпускников;
- решение вопроса о присвоении им соответствующей квалификации и о выдаче диплома;
- решение о рекомендации в магистратуру наиболее подготовленных к научно-исследовательской и педагогической работе выпускников;
- разработка предложений, направленных на дальнейшее улучшение качества подготовки обучающихся в вузе.

1.3.3. ГЭК организуется в составе председателя, секретаря и членов комиссии ежегодно и действует в течение календарного года.

1.3.4. Председатель ГЭК, организуемой по каждой образовательной программе, утверждается приказом Министерством по образованию и науки РФ по представлению ученого совета ВГУИТ из числа докторов наук, профессоров соответствующего профиля, а при их отсутствии - кандидатов наук и крупных специалистов предприятий, организаций и учреждений, являющихся потребителями кадров данного профиля, не работающих в университете.

1.3.5. Персональный состав членов ГЭК утверждается приказом ректором не позднее одного месяца до даты начала ГИА.

2. Цели и задачи государственных аттестационных испытаний

2.1. **Цели государственной итоговой аттестации:** установление уровня теоретической и практической подготовленности выпускника вуза к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям ФГОС 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

2.2. **Задачи государственной итоговой аттестации:** определяется видами профессиональной деятельности выпускника.

2.3. Видами профессиональной деятельности выпускника являются:

- производственно-технологическая;
- организационно-управленческая деятельность;
- научно-исследовательская;
- проектная.

2.4. Выпускник должен быть готов к решению задач профессиональной деятельности:

производственно-технологическая деятельность:

- участие в разработке и осуществлении технологических процессов;

- участие в работах по доводке и освоению технологических процессов в ходе подготовки производства новой продукции;
- выполнение мероприятий по обеспечению качества продукции;
- организация метрологического обеспечения технологических процессов, использование типовых методов контроля качества выпускаемой продукции;
- организация рабочих мест, их техническое оснащение, подбор и размещение технологического оборудования;
- оформление документов для получения разрешительной документации для функционирования пищевых предприятий;
- участие в работах по внедрению новых видов сырья, современных технологий и производств продуктов питания, нового технологического оборудования;
- контроль соблюдения технологической дисциплины;
- подбор и размещение технологического оборудования;
- оценка влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность продукции производства и рентабельность предприятия;
- оценка инновационного потенциала новой продукции;
- подготовка документации по менеджменту качества технологических процессов на производственных участках;
- контроль соблюдения экологической безопасности производства.

организационно-управленческая деятельность:

- составление технической документации (графиков работ, инструкций, планов, смет, заявок на материалы, оборудование), а также установленной отчетности по утвержденным формам;
- выполнение работ по стандартизации и подготовке к сертификации технических средств, систем, процессов, оборудования и материалов;
- подготовка исходных данных для выбора и обоснования научно-технических и организационных решений на основе экономических решений;
- подготовка документации для создания системы менеджмента качества предприятия;
- проведение организационно-плановых расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков;
- разработка оперативных планов работы первичных производственных подразделений;
- организация работ по применению передовых технологий для производства продуктов питания из сырья животного происхождения;
- управление работой коллективов исполнителей и обеспечение безопасности труда;
- участие в разработке оперативных планов работы производственных коллективов;
- мотивация сотрудников производства; организация профессионального обучения и аттестации сотрудников производства;

научно-исследовательская деятельность:

- изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;
- постановка и выполнение экспериментов по заданной методике, анализ результатов;
- проведение измерений и наблюдений, составление описания проводимых исследований, подготовка данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;
- составление отчета по выполненному заданию, участие во внедрении результатов исследований и разработок.

проектная:

- формирование целей проекта (программы), решения задач, критериев и показателей достижения целей, построение структуры их взаимосвязей; выявление приоритетов решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности;
- разработка обобщенных вариантов решения проблемы, анализ этих вариантов, прогнозирование последствий, нахождение компромиссных решений в условиях многокритериальности и неопределенности, планирование реализации проекта;
- выполнение работ в области научно-технической деятельности по проектированию;

- разработка порядка выполнения работ, планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, расчет производственных мощностей и загрузки оборудования;

- участие в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), расчет нормативов материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов).

2.5. В процессе подготовки к государственной итоговой аттестации у обучающегося формируются 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).

2.6. В процессе подготовки к государственной итоговой аттестации у обучающегося формируются 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).

2.7. В процессе подготовки к государственной итоговой аттестации у обучающегося формируются профессиональные компетенции.

производственно-технологическая деятельность:

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);

организационно-управленческая деятельность:

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);

научно-исследовательская деятельность:

готовностью использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований (ПК-25);

способностью проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты (ПК-26);

способностью измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок (ПК-27);

способностью организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия (ПК-28);

проектная деятельность:

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).

способностью проводить научные исследования в области генетики и генетических технологий (ПКв-1).

Формирование перечисленных компетенций осуществляется при выполнении ВКР в соответствии с таблицей 1.

Таблица 1 - Формируемые компетенции при выполнении ВКР

Формируемые компетенции в соответствии ФГОС ВО	Защита ВКР
ОК-1 - способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	+
ОК-2 - способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	+
ОК-3 - способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности	+
ОК-4 - способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности	+
ОК-5 - способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	+
ОК-6 - способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	+
ОК-7 - способностью к самоорганизации и самообразованию	+
ОК-8 - способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	+
ОК-9 - готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	+
ОПК-1 - 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-2 - способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	+
ОПК-3 - способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции	+
ОПК-4 - готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях	+
ПК-1 - способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе;	+
ПК-2 - способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия;	+

ПК- 3 - способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;	+
ПК-4 - способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области;	+
ПК-5 - способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции;	+
ПК-6 - способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции;	+
ПК-7 - способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции;	+
ПК- 8 - способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты;	+
ПК-9 - готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции;	+
ПК-10 - готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования;	+
ПК-11 - способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения;	+
ПК-12 - готовностью выполнять работы по рабочим профессиям	+
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;	+
ПК-14 - готовностью давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем;	+
ПК-15 - способностью организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений;	+
ПК-16 - способностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам;	+
ПК-17 - готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия;	+
ПК-18 - способностью проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков;	+
ПК-19 - способностью разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений;	+
ПК-20 - способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения;	+
ПК-21 - готовностью принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;	+
ПК-22 - способностью принимать управленческие решения с учетом производственных условий;	+

ПК-23 - владением принципами разработки бизнес-планов производства и основами маркетинга;	+
ПК-24 - способностью организовывать работу структурного подразделения;	+
ПК-25 - готовностью использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований;	+
ПК-26 - способностью проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты;	+
ПК-27 - способностью измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок;	+
ПК-28 - способностью организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия;	+
ПК-29 - 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-30 - готовностью выполнять работу в области научно-технической деятельности по проектированию;	+
ПК-31 - 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) ;	+
ПКв-1 - способностью проводить научные исследования в области генетики и генетических технологий (ПКв-1)	+

3. Место ГИА в структуре образовательной программы

Государственная итоговая аттестация относится к базовой части образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения. ГИА проходит в 8 семестре для очной формы обучения, в 10 семестре для заочной формы обучения. На нее отводится 162 астрономических часа (216 академических часов), что составляет 6 ЗЕТ. Контактная работа при проведении ГИА составляет 8,625 астрономических часов (11,5 академических часов).

4. Требования к государственному экзамену

Не предусмотрено.

5. Требования к выпускной квалификационной работе

5.1. Формы выпускных квалификационных работ

Выпускные квалификационные работы выполняются в форме бакалаврской работы, соответствующей квалификации «бакалавр».

5.2. Сроки выполнения и защиты ВКР

ВКР в соответствии с учебным планом выполняется на 4-ом году обучения в течение не менее 4 недель.

5.3. Структура выпускных квалифицированных работ

Структура ВКР состоит из следующих разделов: содержание; введение; основная часть (разделы, разделенные на пункты, которые, в свою очередь, могут быть разделены на подпункты); заключение; список использованных источников (в том числе собственных); приложения.

Титульный лист

Содержание отражает окончательный вариант плана ВКР и включает развернутый перечень разделов, подразделов и подпунктов, включенных в ВКР с указанием их номеров страниц по тексту, а также введения, заключения, списка литературы и приложений.

Введение содержит в себе следующие моменты:

- исследование проблемы, не получившей достаточного освещения в литературе (новая постановка известной проблемы) и обладающей бесспорной актуальностью;
- содержание элементов научного исследования;
- четкость построения и логическая последовательность изложения материала;
- наличие убедительной аргументации, подкрепленной иллюстративно-аналитическим материалом (таблицами и рисунками);
- присутствие обоснованных рекомендаций и доказательных выводов;
- объект и предмет исследования (объект - организация, предмет содержится в теме);
- формулирование цели ВКР, которая должна быть ясной, лаконичной (не более 1-2 предложений) и включать в себя ключевые слова (все) темы ВКР (т.к. цель корреспондируется с темой ВКР);
- формулирование задач, которые раскрывают цель ВКР, конкретизируют ее и связаны с названиями разделов работы (формируется не более 3-4 задач);

Цель и задачи ВКР должны раскрывать основные пути решения проблемы, заявленной в теме работы.

Введение не должно содержать таблиц и рисунков.

Описание основной части ВКР представлено в таблице 2.

Таблица 2 – Содержание основной части ВКР

Наименование раздела	Наименование подраздела, содержание
1	2
1. Технологическая часть	
1.1 Техническое задание на проектирование	1.1.1 Обоснование района размещения проектируемого производства 1.1.2 Оценка сырьевой зоны 1.1.3 Определение ассортимента и способа (технологической схемы) производства 1.1.4 Расчет мощности проектируемого производства и объема продукции
1.2 Технология продуктов животного происхождения	
1.2.1. Научно – исследовательский раздел	1.2.1.1 Аналитический обзор 1.2.1.2 Экспериментальная часть
1.2.2 Технологические расчеты	1.2.2.1 Продуктовый или сырьевой расчет 1.2.2.2 Подбор и расчет оборудования 1.2.2.3 Расчет основных площадей производства
1.2.3 Описание технологических процессов производства	
1.2.4 Техно-химический контроль	
2 Безопасность труда и производства	
3 Экономическая часть	

Заключение должно содержать авторскую оценку обучающимся работы с точки зрения:

- достижения цели работы и решения поставленных в ней задач;
- обобщенное изложение рассмотренных в работе проблем (возможно по разделам);
- информацию о практической значимости работы;
- обобщенные данные о результатах расчетов экономической эффективности предлагаемых мероприятий;
- направления дальнейшего продолжения исследований данной темы и ее важность для предприятия.

Список использованных источников включает в себя все источники, использованные в работе, на которые делались ссылки по ходу исследования (нормативно-правовые акты, специальная научная и учебная литература, периодика, информационные ресурсы и др.).

Список использованных источников организуется и оформляется в соответствии с едиными требованиями библиографического описания произведений печати.

Приложения (если они есть) помещаются в конце работы после списка литературы в той последовательности, в которой они упоминаются в тексте.

На усмотрение выпускника в приложение может быть вынесен любой материал:

- таблицы;
- рисунки;
- первичные документы предприятия (формы отчетности, устав, должностные обязанности сотрудников и др.).

Обязательным требованием при формировании приложений является:

- наличие их в содержании работы;
- ссылки (по тексту) на все приложения, имеющиеся в работе;
- анализ всех приложений в тексте работы по мере их упоминания или ссылок на них.

5.4. Объем ВКР

Объем ВКР: исключая таблицы, рисунки, чертежи, список используемой литературы и оглавление, для программы бакалавриата в пределах 30-40 страниц.

Цифровые, табличные и прочие иллюстративные материалы могут быть вынесены в приложения.

Чертежи распечатываются в формате А4 и прикрепляются к ВКР в виде приложения.

5.5. Организация выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР)

5.5.1. Тематика ВКР разрабатывается сотрудниками кафедры ТПЖП, и утверждается заведующим кафедрой.

Тематика ВКР должна быть актуальной, соответствовать современному состоянию и перспективам развития науки, техники и организации производства (см. п.4.2 Фонда оценочных материалов для ГИА).

5.5.2. Выпускная квалификационная работа выпускника выполняется по тематике, согласованной с руководителем и представленной выпускающей кафедрой на утверждение приказом по вузу. ВКР может носить также научно-исследовательский характер и выполняться на базе анализа литературных источников и научных разработок.

Выпускник может предложить для ВКР свою тему с обоснованием целесообразности ее выполнения. По письменному заявлению обучающегося (нескольких обучающихся, выполняющих ВКР совместно), на имя председателя УМК (заведующего выпускающей кафедрой), решением заседания МК предложенная тема ВКР утверждается или нет.

5.5.3. Для работы над ВКР выпускнику предоставляется рабочее место, необходимое оборудование и технические средства на кафедре, или в научных, научно-производственных и других организациях, с которыми было связано выполнение ВКР обучающимся.

5.5.3. Приказом ректора ВГУИТ, проект которого готовит заведующий выпускающей кафедрой, из числа профессоров и доцентов назначается руководитель ВКР и утверждается тема ВКР обучающегося. Руководителями могут быть также научные сотрудники и высококвалифицированные специалисты предприятий и учреждений.

5.5.4. В случае необходимости кафедра приглашает консультантов по отдельным разделам работы из числа преподавателей и научных сотрудников других кафедр вуза, других высших учебных заведений, а также специалистов и научных сотрудников других учреждений и организаций. Если консультант работает в другой организации, то его утверждают приказом ректора, проект которого готовит заведующий кафедрой

Консультанты выдают конкретное задание по порученному им разделу ВКР и доводят до сведения обучающихся расписание своих консультаций.

На заключительном этапе выполнения работы консультанты проверяют соответствующий раздел ВКР и ставят на титульном листе свою подпись.

5.5.5. Функции руководителя ВКР:

5.5.5.1. В обязанности руководителя ВКР входит:

- составление совместно с обучающимся задания на выполнение ВКР и календарного графика его выполнения;
- согласование темы и задания на выполнение ВКР с выпускающей кафедрой;
- выдача исходных рекомендаций обучающемуся по проблемам ВКР, по литературным источникам, справочным и другим материалам;
- проведение систематических консультаций согласно составленному расписанию;

- систематический контроль за выполнением обучающимся календарного графика выполнения ВКР;
- оперативное принятие организационных решений в случае неблагоприятного хода выполнения ВКР;
- оценка качества и глубины разработки отдельных разделов ВКР;
- проверка законченной и сброшюрованной (в твердом переплете) выпускной работы, визирование ее частей: пояснительной записки, чертежей, демонстрационного графического материала;

- составление отзыва на ВКР.

5.5.5.2. В отзыве на ВКР руководитель отмечает:

- объем выполненной работы;
- соответствие разработанного материала исходному заданию на выполнение ВКР;
- проявленная обучающимся инициатива и самостоятельность;
- объем и степень использования научно-технических, нормативных, патентных и других источников информации по теме ВКР;
- **уровни сформированности компетенций;**
- качество выполненной работы, ее положительные и отрицательные стороны, практическая ценность.

В заключение дается общая оценка всей проделанной обучающимся работы (по системе "отлично - хорошо - удовлетворительно - неудовлетворительно") и отмечается возможность допуска к открытой защите ВКР в ГЭК.

В конце отзыва руководитель ставит свою подпись и разборчиво Фамилию, И.О., должность, место основной работы, ученую степень, ученое звание, если таковые имеются.

5.7.6. Функции секретаря ГЭК

Секретарь ГЭК назначается из числа ведущих преподавателей.

В обязанности секретаря ГЭК входят:

- обсуждение и согласование тем выпускных квалификационных работ (ВКР), в том числе и на стадиях "сквозного" проектирования, когда тематика курсовых проектов так или иначе связана с темой будущей ВКР и может входить в полном объеме или частично в его состав;
- назначение руководителей ВКР;
- представление проекта приказа для утверждения тем ВКР на заседании кафедры;
- организация дополнительных консультаций, лекций, бесед по отдельным разделам ВКР;
- поддержание контактов с выпускниками и их руководителями в период выполнения ВКР;
- систематический контроль за ходом выполнения ВКР и отчет о нем в плановые сроки на заседаниях кафедры;
- решение нестандартных организационных вопросов, возникающих по ходу выполнения ВКР;
- проверка в установленные графиком сроки готовых ВКР на соответствие их требованиям нормативных документов;
- решение вопроса о вынесении той или иной ВКР на предварительную защиту и назначение состава комиссии из числа сотрудников кафедры;
- предоставление документов в апелляционную комиссию.

5.5.7. Права и обязанности обучающегося, выполняющего ВКР

5.5.7.1. Выпускник имеет право:

- выбрать тему ВКР;
- предложить свою тему ВКР с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки;
- на частичную коррекцию или полное изменение названия и содержания ВКР в течение согласованного срока со дня выдачи задания;
- на руководство ВКР со стороны квалифицированного специалиста, утвержденного приказом ректора по представлению выпускающей кафедры;
- на консультации по основным разделам ВКР со стороны квалифицированных специалистов;
- получить бесплатно только те образовательные услуги, которые регламентированы уставом ФГБОУ ВО «ВГУИТ»;
- заявить и настоять на проведении предзащиты силами преподавателей и специалистов выпускающей кафедры;

- при неявке на защиту ВКР по уважительной причине, вправе пройти ее в течение 6 месяцев после завершения ГИА;

- по результатам защиты ВКР подать на апелляцию.

5.5.7.2. Выпускник обязан:

- своевременно получить и принять к исполнению задание на выполнение ВКР;

- периодически отчитываться о ходе выполнения ВКР по плану, согласованному с руководителем;

- представить в сроки, оговоренные образовательным подразделением (кафедрой), полностью выполненную и оформленную ВКР для решения вопроса о назначении рецензента и даты защиты;

- представить ВКР в сроки, оговоренные образовательным подразделением (кафедрой), руководителю для проверки системой «Антиплагиат» для получения результата на отсутствие в ВКР заимствованного материала;

- явиться на защиту с готовой ВКР в экзаменационную комиссию в сроки по графику ее работы.

- подготовить презентацию ВКР, так как защита ВКР осуществляется с использованием мультимедийного проектора по презентации (10-16 слайдов), в которой приводится основное содержание работы, чертежи и другой иллюстрационный материал. Распечатанные слайды презентации готовятся обучающимися и предоставляются в виде раздаточного материала каждому члену ГЭК.

5.5.7.3. Обучающийся, выполнивший ВКР, является единственным автором выпускной работы и несет **ответственность** в полном объеме за правильность принятых решений, выводов, заключений и оформления.

5.5.8. Завершенная выпускная работа представляется обучающимся на кафедру за неделю до назначенного срока защиты.

5.5.9. ВКР, подписанная обучающимся и консультантами, представляется выпускником руководителю для проверки системой «Антиплагиат» для получения результата на отсутствие в ВКР заимствованного материала в соответствии с регламентом Положения об обеспечении самостоятельного выполнения письменных работ обучающихся ВГУИТ на основе системы «Антиплагиат».

5.5.10. После проверки окончательного варианта работы, руководитель подписывает ее и оформляет письменный отзыв.

При представлении текста ВКР руководителю, обучающемуся необходимо предоставить письменное согласие на размещение ВКР в ЭБ НБ ВГУИТ в открытом доступе.

Руководитель представляет работу и отзыв заведующему кафедрой, который решает вопрос о допуске обучающегося к защите (подписывает титульный лист ВКР).

Если заведующий кафедрой не считает возможным допустить выпускника к защите выпускной работы, этот вопрос рассматривается на заседании кафедры с участием руководителя.

5.5.11. По окончании работы над ВКР обучающийся проходит процедуру предварительной защиты (по просьбе выпускника или по решению заседания кафедры).

5.5.12. **Рецензирование ВКР** для программ бакалавриата – по решению заседания кафедры не требуется.

5.5.13. Секретарь ГЭК обеспечивает ознакомление обучающегося с отзывом не позднее чем за 5 календарных дней до защиты ВКР.

5.5.14. В ГЭК не позднее чем за 2 календарных дня до назначенного срока защиты, представляются следующие документы:

- сброшюрованная ВКР, включающая пояснительную записку и демонстрационный материал после подписи заведующим кафедрой на титульном листе пояснительной записки;

- письменный отзыв руководителя (отзыв не подшивается в ВКР);

- заявление обучающегося об ознакомлении с фактом проверки работы системой «Антиплагиат», результатами экспертизы и о возможных санкциях при обнаружении плагиата (заявление обучающегося крепится за титульным листом ВКР);

- результаты проверки на объем заимствований (результаты не подшиваются в ВКР);

- зачетную книжку, заполненную в точном соответствии с учебным планом.

5.5.15. Защита выпускной работы осуществляется в форме авторского доклада.

5.5.16. После защиты ВКР выпускником, руководитель ВКР размещает текст выпускной квалификационной работы в электронно-библиотечной системе Университета (автоматизированная интегрированная библиотечная система «МегаПро», модуль «Квалификационные работы»), за исключением текстов ВКР, содержащих сведения, составляющие государственную тайну.

5.6. Рекомендации по проведению защиты ВКР

5.6.1. Защита выпускной квалификационной работы проводится по месту нахождения ВГУИТ.

5.6.2. К защите ВКР допускаются обучающиеся, выполнившие все требования учебного плана и программ производственной практики.

5.6.3. Расписание работы ГЭК, согласованное с председателем комиссии и утвержденное приказом ректора по университету, доводится до общего сведения за 30 календарных дней до даты начала ГИА.

5.6.4. Для обеспечения работы ГЭК по защите ВКР, заведующий выпускающей кафедрой, совместно с секретарем ГЭК, готовит следующие документы:

- копия приказа об утверждении председателя;
- копия приказа об утверждении состава ГЭК;
- копия приказа об утверждении тем и руководителей ВКР;
- копия приказа об утверждении консультантов ВКР из других организаций;
- копия приказа об утверждении расписания проведения защиты ВКР;
- программа государственной итоговой аттестации по направлению подготовки;
- протоколы для заседаний ГЭК по защите ВКР;
- полный комплект документов, приведенный в п. 5.5.14.

5.6.5. Защита выпускной работы проводится на заседании ГЭК с участием не менее двух третей утвержденного состава комиссии.

5.6.6. Защита работы осуществляется на заседании государственной экзаменационной комиссии, осуществляется в форме авторского доклада, на который отводится для программы бакалавриата не более 10 минут.

5.6.7. Результаты защиты ВКР оформляются протоколом на каждого выпускника.

5.6.8. При определении оценки выпускной работы принимается во внимание уровень сформированности компетенций выпускников. Критерии оценки выполнения и защиты ВКР приведены в п.3.2 Фонда оценочных средств для ГИА.

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

5.6.10. Решения ГЭК о присвоении квалификации (степени) выпускнику принимаются на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии. В случае равенства голосов "за" и "против" председатель ГЭК обладает правом решающего голоса.

Протокол заседания комиссии подписывается председателем ГЭК и секретарем комиссии.

5.6.11. Результаты защиты доводятся до обучающегося сразу после закрытого заседания ГЭК. При положительной оценке работы и защиты Председатель ГЭК объявляет о присвоении выпускнику квалификации «бакалавр».

5.6.12. Решение ГЭК оформляется сводным протоколом **в двух экземплярах** за каждый день работы ГЭК, один из которых передается в УМУ, второй - в первый отдел для оформления дипломов.

Сводный протокол заседания комиссии подписывается председателем ГЭК и секретарем комиссии.

5.6.13. Выпускник, не представивший выпускную квалификационную работу в установленные сроки, или не защитивший ВКР, или не явившийся на защиту ВКР без уважительной причины, отчисляется из Университета с выдачей справки об обучении как не выполнившие обязанностей по добросовестному освоению образовательной программы и выполнению учебного плана. Он может повторно сдать ГИА не ранее чем через 10 месяцев и не позднее чем через пять лет после срока проведения ГИА, которая не пройдена обучающимся. Обучающийся может повторно пройти ГИА не более двух раз. Заявление для восстановления и прохождения ГИА подается не позднее чем за месяц до календарного срока начала обзорных лекций к государственному экзамену, закрепленного рабочими учебными планами по специальности (направлению подготовки) на текущий учебный год.

5.6.14. Выпускник, не прошедший защиты ВКР в связи с неявкой на него по уважительной причине (временная нетрудоспособность, исполнение общественных или государственных обязанностей, вызов в суд, транспортные проблемы (отмена рейса, отсутствие билетов), погодные условия), вправе пройти ее в течение 6 месяцев после завершения ГИА. Для этого он должен подать заявление в деканат в течение трех дней после окончания срока уважительной причины.

5.6.15. Председатель комиссии совместно с секретарем оформляют отчет о проведенной защите выпускных квалификационных работ, который утверждается на заседании кафедры.

5.6.16. Результаты защиты выпускной квалификационной работы записываются в приложение к диплому.

5.6.17. По результатам защиты ВКР обучающийся имеет **право на апелляцию**.

6. Организация государственной итоговой аттестации для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья

6.1. Для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) ГИА проводится ВГУИТ с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

6.2. Все решения принятые университетом по вопросам проведения ГИА доводятся до сведения обучающихся с ОВЗ в доступной для них форме.

6.3. Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья не позднее, чем **за 3 месяца до начала проведения государственной итоговой аттестации** подает письменное заявление о необходимости создания для него специальных условий при проведении государственных аттестационных испытаний с указанием особенностей его психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния. К заявлению прилагаются документы, подтверждающие наличие у обучающегося индивидуальных особенностей (при отсутствии указанных документов в университете).

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

7. Порядок подачи и рассмотрения апелляций

7.1 По результатам государственной итоговой аттестации обучающийся имеет право **лично** подать в апелляционную комиссию в письменном виде апелляцию о нарушении, по его мнению, установленной процедуры проведения государственного аттестационного испытания, **не позднее следующего рабочего дня** после объявления результатов государственного аттестационного испытания.

7.2 Апелляция рассматривается **не позднее двух рабочих дней** со дня подачи апелляции на заседании апелляционной комиссии.

7.3 Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей от числа членов апелляционной комиссии. На заседание апелляционной комиссии приглашаются председатель государственной экзаменационной комиссии и обучающийся, подавший заявление на апелляцию. Заседание апелляционной комиссии может проводиться в отсутствие обучающегося, подавшего апелляцию, в случае его неявки на заседание апелляционной комиссии.

7.4 Для рассмотрения вопросов, связанных с процедурой проведения государственной итоговой аттестации, в апелляционную комиссию секретарь ГЭК предоставляет протокол заседания государственной экзаменационной комиссии, заключение председателя ГЭК о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного аттестационного испытания, выпускную квалификационную работу, отзыв.

7.5 Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов и оформляется протоколом. При равном числе голосов председатель апелляционной комиссии обладает правом решающего голоса.

7.6 Оформленное протоколом решение апелляционной комиссии, подписанное ее председателем, доводится до сведения подавшего заявление на апелляцию обучающегося

(под роспись) **не позднее трех рабочих дней** со дня заседания апелляционной комиссии. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

7.7 Апелляция на повторное проведение государственного аттестационного испытания не принимается.

8. Порядок повторного проведения государственной итоговой аттестации

8.1. Повторное проведение государственной итоговой аттестации осуществляется в следующих случаях:

- не представлена выпускная квалификационная работа в установленные сроки;
- не защищена ВКР;
- неявка на защиту ВКР без уважительной причины;
- неявка на защиту ВКР по уважительной причине;
- при удовлетворении апелляции.

8.2. Обучающийся, не представивший выпускную квалификационную работу в установленные сроки, или не защитивший ВКР, или не явившийся на защиту ВКР без уважительной причины, может повторно сдать этот экзамен или защитить ВКР, **не ранее чем через один год и не позднее чем через пять лет после срока проведения ГИА, которая не пройдена обучающимся**, в следующем порядке:

- лицо, претендующее на повторную защиту ВКР, подает заявление на имя ректора с просьбой о восстановлении на период времени, предусмотренный учебным графиком для ГИА, с целью прохождения итоговых государственных испытаний;

- заявление подается **не позднее чем за месяц** до начала выполнения ВКР;

- заявление, завизированное заведующим выпускающей кафедрой и деканом факультета, для подготовки приказа представляется в учебно-методическое управление Университета;

- проект приказа передается для утверждения ректору (проректору учебной работе);

- лицо, претендующее на повторную защиту ВКР, считается восстановленным после выхода приказа по вузу;

- восстановившийся приобретает права и обязанности обучающегося, выполняющего выпускную квалификационную работу;

- при повторном прохождении ГИА по желанию обучающегося решением организации ему может быть установлена иная тема ВКР.

8.3 При неявке на защиту ВКР **по уважительной причине** прохождение ГИА осуществляется в следующем порядке:

8.3.1 Обучающиеся, не прошедшие защиты ВКР в связи с неявкой по уважительной причине (временная нетрудоспособность, исполнение общественных или государственных обязанностей, вызов в суд, транспортные проблемы (отмена рейса, отсутствие билетов, погодные условия), вправе пройти ее в **течение 6 месяцев после завершения ГИА**;

8.3.2 Продление сроков прохождения государственной итоговой аттестации осуществляется приказом ректора университета на основании **личного заявления** обучающегося на имя декана факультета, раскрывающего причину переноса сроков, с приложением подтверждающих документов. Заявление должно быть представлено **в течение трех дней** после окончания срока уважительной причины и завизировано заведующим выпускающей кафедрой и деканом факультета. На его основании заведующий выпускающей кафедрой готовит проект приказа о продлении сроков прохождения ГИА, который утверждается ректором Университета.

8.3.3 Дополнительные заседания соответствующих экзаменационных комиссий организуются деканатом в сроки, установленные приказом ректора (не считая июля и августа).

8.4 При удовлетворении апелляции повторное прохождение ГИА осуществляется в следующем порядке:

- протокол о рассмотрении апелляции **не позднее следующего рабочего дня** передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии;

- результат проведения государственной итоговой аттестации подлежит аннулированию;

- решение апелляционной комиссии, оформленное протоколом и подписанное ее председателем, доводится до сведения, обучающегося (под роспись), подавшего апелляцию, **в течение трех рабочих дней со дня заседания** апелляционной комиссии;
- решением ГЭК, **в течение двух календарных дней** после получения протокола апелляционной комиссии, устанавливаются дополнительные сроки для повторного государственного испытания, но **не позднее даты завершения обучения в Университете в соответствии с ФГОС ВО**;
- срок повторного государственного испытания доводится до сведения обучающегося, подавшего апелляцию, совместно с решением апелляционной комиссии;
- повторное проведение государственного аттестационного испытания осуществляется в присутствии председателя или одного из членов апелляционной комиссии;
- апелляция на повторное проведение государственного аттестационного испытания не принимается.

**Оценочные материалы для
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

1. Состав фонда оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация выпускника по указанной образовательной программе высшего образования (далее – ОП ВО) проводится в форме государственных аттестационных испытаний:

- защита выпускной квалификационной работы (ВКР).

Фонд оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации включает в себя:

- перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы высшего образования;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы.

2. Перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы высшего образования

В результате освоения ОП ВО у выпускника должны быть сформированы:

общекультурные компетенции (ОК):

- 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 (ОПК):

- 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 (ПК):

- 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);

- готовностью использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований (ПК-25);
- способностью проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты (ПК-26);
- способностью измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок (ПК-27);
- способностью организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия (ПК-28);
- 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).

3. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания

3.1 Государственный экзамен не предусмотрен.

3.2 Выпускная квалификационная работа

КРИТЕРИИ оценки выпускной квалификационной работы (ВКР) и ее защиты Качество и уровень ВКР

Критерии, ПК	Уровни оценивания и описание показателей			
	Недостаточный уровень, «не удовлетворительно»	Базовый уровень, «удовлетворительно»	Повышенный уровень, «хорошо»	Повышенный уровень, «отлично»
1	2	3	4	5
Актуальность тематики и ее практическая значимость				
ПК-3 способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	Актуальность исследования автором не обоснована. Неясны цели и задачи работы (либо они есть, но абсолютно не согласуются с содержанием).	Не четко сформулированы цель, задачи, предмет, объект проектирования, методы, используемые в работе, схема исследований не сочетается с поставленной целью.	Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследований, схема исследований имеет недочеты и замечания.	Актуальность проблемы обоснована в полной мере. Сформулированы цель, задачи, объект исследования, методы, используемые в работе, представлена схема исследований, полностью отвечающая решению поставленных задач.
ПК-20 способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения	не осуществлен поиск современных технологий и техники.	опосредованно осуществлена проработка существующих технологий.	хорошо проведена работа по изучению современного состояния производства.	на высоком уровне осуществлён поиск новейших технологий в области производства продуктов питания животного происхождения.
ПК-29 способностью формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения	не формулированы цели и задачи исследований.	недостаточно сформулированы цели и задачи проекта.	хорошо формулированы цели проекта (программы), решены задачи, с учетом	на высоком уровне формулированы цели проекта (программы), решены задачи, определены критерии.

целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности			нравственных аспектов деятельности.	
Уровень разработки технологического раздела ВКР				
ПК-1 способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе.	Не использована нормативная и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе.	Использована нормативная и техническая документация, регламенты, ветеринарные нормы и правила без привязки к конкретному процессу производства.	Используются НД, регламенты и ветеринарные нормы и правила применительно к процессу производства, но полностью не охватывают всю необходимую документации.	В полном объеме, применительно к данной технологии производства используются НД, регламенты и т.д.
ПК-4 способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	Не использованы метрологические принципы инструментальных измерений а области продуктов питания животного происхождения	Не достаточно использованы метрологические принципы инструментальных измерений а области продуктов питания животного происхождения	В полной мере использованы метрологические принципы инструментальных измерений а области продуктов питания животного происхождения	Широкомасштабно использованы современные метрологические принципы инструментальных измерений а области продуктов питания животного происхождения,
ПК-5 способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции.	Не рассмотрены вопросы производственного контроля на производстве, отсутствует программа производственного контроля.	Рассмотрены вопросы производственного контроля производства, но не представлена программа производственного контроля.	Рассмотрены вопросы производственного контроля в рамках традиционного контроля производства, но не приведены современные системы управления качеством, которые не в полной мере обеспечивает высокое качество и безопасность продуктов питания.	Производственный контроль производства продукции рассмотрен с использованием современных систем управления качеством продукции (ХАССП, ИСО 9000 и т. д.).
ПК-6 способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции	нет обработки текущей информации.	проведена неполная обработка текущей информации.	проведена полная обработка текущей информации.	обработана текущая производственную информация, проанализированы полученные данные они использованы в управлении качеством продукции
ПК-7 способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции.	Продуктовые и сырьевые расчеты выполнены с ошибками, нормы расхода не учитываются при расчетах.	Произведен расчет мощности проектируемого предприятия, в полном объеме проведены продуктовые расчеты, но применены традиционные технологические решения без учета используемого сырья или они имеют ошибки и замечания.	Произведен расчет мощности проектируемого предприятия, в полном объеме проведены продуктовые расчеты с применением традиционных технологические решений.	В полном объеме проведены продуктовые расчеты, обоснованы технологические решения, произведен расчет мощности проектируемого предприятия с учетом современных требований производства.
ПК-8 способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты	На разработана нормативная и техническая документация, не использованы в работе технические регламенты.	Не разработана нормативная и техническая документация, но использованы в работе технические регламенты.	Разработана нормативная и техническая документация, и использованы в работе некоторые технические регламенты	Разработана нормативная и техническая документация, и использованы в работе современные технические регламенты и НД.

ПК-9 готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	не проведен контроль безопасности сырья и готовой продукции.	недостаточно осуществлен контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	осуществлен контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	осуществлен контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции с использованием современных методов.
ПК-10 готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования	не освоено современное оборудование.	в недостаточной мере проведено освоение современного оборудования, приборов и методов.	освоены новое оборудование, приборы и методы.	освоены новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования.
ПК-11 способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	Не организован процесс производства продуктов питания животного происхождения.	Организован процесс производства продуктов питания животного происхождения, но имеются погрешности в точности процесса производства, не рациональность использования сырья.	Выполнены все необходимые этапы для организации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения по традиционной технологии без использования современного оборудования и технологий.	В полном объеме организован технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения на основе прогрессивных технологий отрасли.
ПК-12 готовностью выполнять работы по рабочим профессиям	Не готов выполнять работы по рабочим профессиям	Частично готов выполнять работы по рабочим профессиям	Готов выполнять работы по рабочим профессиям	Готов высокопрофессионально выполнять работы по рабочим профессиям
ПК-17 готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия	не выполнены работы по стандартизации.	частично выполнены работы по стандартизации.	работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия выполнены.	работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия выполнены на высоком уровне.
ПК-22 способностью принимать управленческие решения с учетом производственных условий	не способен принимать управленческие решения.	недостаточно приняты управленческие решения.	приняты управленческие решения с учетом производственных условий	на высоком уровне приняты управленческие решения с учетом производственных условий
ПК-25 готовностью использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований	не использовано математическое моделирование.	применены методы математического моделирования.	широко применены методы математического моделирования.	использовано математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований.
ПК-26 способностью проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты	Не проведены требуемые эксперименты	Проведены требуемые эксперименты, но не выполнен анализ результатов.	Проведены требуемые эксперименты и выполнен анализ результатов по заданной методике.	Проведены требуемые эксперименты, проведен анализ результатов по нескольким методикам.
ПК-28 способностью организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и	Нет собственных исследований и разработок, не способен организовать защиту интеллектуальной собственности.	Есть собственные исследования и разработки, не способен организовать защиту интеллектуальной собственности	Способен организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности в рамках требуемого.	Способен организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны

разработок как коммерческой тайны предприятия				предприятия на высоком уровне
ПК-30 готовностью выполнять работу в области научно-технической деятельности по проектированию	не выполнена работа НТД по проектированию	недостаточно осуществлена работа в области научно-технической деятельности по проектированию	работа в области научно-технической деятельности по проектированию выполнена	на высоком уровне выполнена работа в области научно-технической деятельности по проектированию.
ПК-31 способностью разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения технологического оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов)	График работы оборудования выполнен с ошибками, выбранное технологическое и компоновочное решение не соответствует вырабатываемой продукции.	Выбранное технологическое и компоновочное решение имеет нарушение поточности и не обеспечивает рациональное использование сырья животного происхождения.	Разработаны планы размещения технологического оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитаны производственные мощности и загрузку оборудования, нормативы материальных затрат по традиционным методикам.	В полном объеме проведена разработка плана размещения технологического оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитаны производственные мощности и загрузку оборудования, нормативы материальных затрат по современным методикам проектирования, обеспечивающим высокое качество и безопасность вырабатываемых продуктов питания.
Уровень разработки раздела БЖД ВКР				
ПК-2 способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия	Не приведены методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	Не полностью раскрыты вопросы безопасности жизнедеятельности на производстве, в том числе в чрезвычайных ситуациях.	Освещены все аспекты безопасности на производстве, с использованием устаревших методов.	В современном ключе рассмотрены вопросы безопасности жизнедеятельности, приведены основные мероприятия по действиям в чрезвычайных ситуациях.
ПК-21 готовностью принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	не рассмотрены вопросы чрезвычайных ситуаций.	рассмотрены вопросы безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций.	предусмотрены меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	приняты необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
Уровень разработки экономического раздела ВКР				
ПК-14 готовностью давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем	нет оценки достижений глобального рынка.	проведена оценка глобального рынка, но не предложены новые конкурентоспособные продукты.	проведена оценка глобального рынка и предложены новые конкурентоспособные продукты.	дана оценка достижениям глобального пищевого рынка, проведены маркетинговые исследования и предложены новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем
ПК-15 способностью организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности	не организована работа коллектива, не проведена оценка его работы.	не на высоком уровне организована работа небольшого коллектива исполнителей и недостаточно проведен анализ затрат и результатов их труда.	организована работа небольшого коллектива исполнителей и проведен анализ затрат и результатов их деятельности.	на высоком уровне организована работа небольшого коллектива исполнителей, спланирована работа персонала и фондов оплаты труда, проведен анализ затрат и результатов деятельности производственных

производственных подразделений				подразделений
ПК-16 способностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам	отсутствуют навыки составления производственной документация.	недостаточно качественно составлена производственная документация.	хорошо составлена производственная документация.	на высоком уровне составлена производственная отчетность по утвержденным формам
ПК-18 способностью проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков	не проведены организационно-плановые отчеты.	не в полной мере проведены организационно-плановые отчеты.	на достаточном уровне выполнены организационно-плановые отчеты.	организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков проведены в полном объеме.
ПК-19 способностью разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений	нет оперативных планов первичных производственных подразделений.	оперативные планы первичных производственных подразделений выполнены с грубыми нарушениями.	хорошо составлены оперативные планы первичных производственных подразделений.	разработанные оперативные планы работы первичных производственных подразделений выполнены на высоком профессиональном уровне.
ПК-23 владением принципами разработки бизнес-планов производства и основами маркетинга	Не проведены маркетинговые исследования, не разработан бизнес-план выпуска продуктов питания животного происхождения, отсутствуют экономические расчеты эффективности производства.	Проведены экономические расчеты по рентабельности производства, маркетинговых исследований и бизнес-плана.	Представлен бизнес план выпуска и реализации перспективных и конкурентоспособных продуктов животного происхождения	Проведены маркетинговые исследования и подготовлен бизнес-план выпуска и реализации перспективных и конкурентоспособных продуктов животного происхождения с использованием трендовых экономических моделей.
ПК-24 способностью организовывать работу структурного подразделения	нет организации структурного подразделения	частично организована работа структурного подразделения.	хорошо организована работа структурного подразделения.	на высоком уровне организована работа структурного подразделения.
Качество оформления ВКР				
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	Много нарушений правил оформления и низкая культура ссылок.	Представленная ВКР имеет отклонения и не во всем соответствует предъявляемым требованиям.	Есть некоторые недочеты в оформлении работы, в оформлении ссылок на литературные источники.	Соблюдены все правила оформления работы.

Качество защиты ВКР

Критерии	Уровни оценивания и описание показателей			
	Недостаточный уровень - «неудовлетворительно»	Базовый уровень - «удовлетворительно»	Повышенный уровень - «хорошо»	Повышенный уровень - «отлично»

Качество Доклада на заседании ГЭК	Автор совсем не ориентируется в терминологии работы, защиту строит не связано, допускает существенные ошибки	Автор, в целом, владеет терминологией, но допускает неточности и ошибки при толковании основных положений и результатов работы. Защита, прошла сбивчиво, неуверенно и нечетко.	Автор достаточно уверенно владеет терминологией, защиту строит связано, но допускает незначительные неточности при ответах. Использует наглядный материал.	Автор уверенно владеет терминологией, защиту строит связано, использует наглядный материал: презентации, схемы, таблицы и др.
Правильность и аргументированность ответов на вопросы	Автор обнаруживает неумение применять полученные знания в ответах на вопросы членов ГЭК	Автор показал слабую ориентировку в тех понятиях, терминах, которые использует в своей работе, и затрудняется в ответах на вопросы членов ГЭК.	Автор достаточно уверенно владеет содержанием работы, в основном, отвечает на поставленные вопросы, но допускает незначительные неточности при ответах.	Автор уверенно показывает свою точку зрения, опираясь на соответствующие сопоставительные положения, грамотно и содержательно отвечает на поставленные вопросы.
Эрудиция и знания в области профессиональной деятельности	Автор обнаруживает непонимание содержательных основ в области профессиональной деятельности и неумение применять полученные знания на практике.	Автор допускает неточности и ошибки при толковании основных положений и результатов работы, не имеет собственной точки зрения на проблему исследования.	Автор достаточно уверенно осуществляет содержательный анализ теоретических источников, но допускает отдельные неточности в теоретическом обосновании или допущены отступления в практической части от законов композиционного решения.	Автор уверенно осуществляет сравнительно-сопоставительный анализ разных теоретических подходов, практическая часть ВКР выполнена качественно и на высоком уровне.
Свобода владения материалом ВКР	Автор обнаруживает непонимание материалов ВКР и проявляет неумение применять полученные материалы даже с помощью членов комиссии.	Автор, в целом, владеет содержанием работы, но при этом показал слабую ориентировку в тех понятиях, терминах, которые использует в своей работе. Практическая часть ВКР выполнена некачественно	Автор достаточно уверенно владеет содержанием материалов работы, но допускает отдельные неточности при защите ВКР. Практическая часть ВКР выполнена качественно	Автор уверенно владеет содержанием работы, показывает свою точку зрения, опираясь на соответствующие теоретические положения.

**Оценочный лист ВКР
по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания
животного происхождения»**

Номер, ОПК, ПК,	Формулировка компетенции	Раздел ВКР	ФИО студента	ФИО студента	ФИО студента
1	2	3	4	5	6
ОПК-1	способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	1	<i>Базовый, удовлетв.</i>	<i>Базовый, удовлетв.</i>	<i>Базовый, удовлетв.</i>
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	1	<i>Базовый, удовлетв.</i>	<i>Базовый, удовлетв.</i>	<i>Базовый, удовлетв.</i>
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции	1	<i>Базовый, удовлетв.</i>	<i>Базовый, удовлетв.</i>	<i>Базовый, удовлетв.</i>
ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях	1,2	<i>Базовый, удовлетв.</i>	<i>Базовый, удовлетв.</i>	<i>Базовый, удовлетв.</i>
ПК-1	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	1	<i>Базовый, удовлетв.</i>	<i>Повышенный, хорошо</i>	<i>Базовый, удовлетв.</i>
ПК-2	способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия	2	<i>Базовый, удовлетв.</i>	<i>Повышенный, отлично</i>	<i>Базовый, удовлетв.</i>
ПК-3	способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	1	<i>Базовый, удовлетв.</i>	<i>Повышенный, хорошо</i>	<i>Базовый, удовлетв.</i>
ПК-4	способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений,	1	<i>Базовый, удовлетв.</i>	<i>Повышенный, хорошо</i>	<i>Базовый, удовлетв.</i>

	характерных для конкретной предметной области				
ПК-5	способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	1	Повышенный, хорошо	Базовый, удовлетв.	Повышенный, хорошо
ПК-6	способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции	1	Базовый, удовлетв.	Повышенный, хорошо	Базовый, удовлетв.
ПК-7	способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	1	Базовый, удовлетв.	Повышенный, хорошо	Базовый, удовлетв.
ПК-8	способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты	1	Базовый, удовлетв.	Повышенный, хорошо	Базовый, удовлетв.
ПК-9	готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	1		Повышенный, хорошо	Базовый, удовлетв.
ПК-10	готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования	1	Базовый, удовлетв.	Повышенный, хорошо	Базовый, удовлетв.
ПК-11	способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	1	Базовый, удовлетв.	Повышенный, хорошо	Базовый, удовлетв.
ПК-12	готовностью выполнять работы по рабочим профессиям	1	Базовый, удовлетв.	Повышенный, хорошо	Базовый, удовлетв.
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	1	Базовый, удовлетв.	Повышенный, хорошо	Базовый, удовлетв.
ПК-14	готовностью давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем	3	Базовый, удовлетв.	Повышенный, хорошо	Базовый, удовлетв.
ПК-15	способностью организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений	3	Базовый, удовлетв.	Повышенный, хорошо	Базовый, удовлетв.
ПК-16	способностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам	3	Базовый, удовлетв.	Повышенный, хорошо	Базовый, удовлетв.
ПК-17	готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия	1	Базовый, удовлетв.	Повышенный, хорошо	Базовый, удовлетв.
ПК-18	способностью проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков	3	Базовый, удовлетв.	Повышенный, хорошо	Базовый, удовлетв.
ПК-19	способностью разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений	3	Базовый, удовлетв.	Повышенный, хорошо	Базовый, удовлетв.
ПК-20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения	1	Базовый, удовлетв.	Повышенный, хорошо	Базовый, удовлетв.
ПК-21	готовностью принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	2	Базовый, удовлетв.	Повышенный, хорошо	Базовый, удовлетв.
ПК-22	способностью принимать управленческие решения с учетом производственных условий	3	Базовый, удовлетв.	Повышенный, хорошо	Базовый, удовлетв.
ПК-23	владением принципами разработки бизнес-планов производства и основами маркетинга	3	Базовый, удовлетв.	Повышенный, хорошо	Базовый, удовлетв.
ПК-24	способностью организовывать работу структурного подразделения	3	Базовый, удовлетв.	Повышенный, хорошо	Базовый, удовлетв.
ПК-25	готовностью использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований	1	Базовый, удовлетв.	Повышенный, хорошо	Базовый, удовлетв.
ПК-26	способностью проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты	1	Базовый, удовлетв.	Повышенный, хорошо	Базовый, удовлетв.

ПК-27	способностью измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок	1	Базовый, удовлетв.	Повышенный, хорошо	Базовый, удовлетв.
ПК-28	способностью организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия	1	Базовый, удовлетв.	Повышенный, хорошо	Базовый, удовлетв.
ПК-29	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	1	Базовый, удовлетв.	Повышенный, хорошо	Базовый, удовлетв.
ПК-30	готовностью выполнять работу в области научно-технической деятельности по проектированию	1	Базовый, удовлетв.	Повышенный, хорошо	Базовый, удовлетв.
Средний уровень сформированности компетенций, оценка			Базовый, удовлетв.	Повышенный, хорошо	Базовый, удовлетв.

**Сводный оценочный лист ГЭК
ФИО обучающегося Иванова Ивана Ивановича**

Компетенции	Председатель ГЭК (ФИО)	Член ГЭК (ФИО)	Член ГЭК (ФИО)	Член ГЭК (ФИО)	Член ГЭК (ФИО)
1	2	3	4	5	6
ОПК-1	Базовый, удовлетв.				
ОПК-2	Базовый, удовлетв.				
ОПК-3	Базовый, удовлетв.				
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-25					
ПК-26					
ПК-27					
ПК-28					
ПК-29					
ПК-30					
ПК-31					
Среднее значение оценки					
Итоговая оценка					

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

4.1 Государственный экзамен. **не предусмотрен**

4.2 Выпускная квалификационная работа.

**Тематика выпускных квалификационных работ
по направлению подготовки/ специальности**

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Виды профессиональной деятельности в соответствии с ФГОС ВО	Тематика ВКР
1	2
производственно-технологическая; научно-исследовательская; организационно-управленческая, проектная	Организация мясо-жирового производства мощностью 60 тонн в смену в условиях ОАО «Добринское райпо» Липецкой области
производственно-технологическая; научно-исследовательская; организационно-управленческая, проектная	Разработка технологии функциональных мясных продуктов с низким содержанием жира в условиях ООО МК «Донской» Воронежской области
производственно-технологическая; научно-исследовательская; организационно-управленческая, проектная	Проект колбасного цеха мощностью 9 тонн в смену в условиях цеха по убою и глубокой переработке птицы в г. Рахино Новгородской области «БЭЗРК-Белгранкорм»
производственно-технологическая; научно-исследовательская; организационно-управленческая, проектная	Проектирование цеха по производству сыра «Ореховый» в г. Серов Свердловской области.
производственно-технологическая; научно-исследовательская; организационно-управленческая, проектная	Проектирование цеха СОМ повышенной хранимоспособности в г. Ершов Саратовской области.
производственно-технологическая; научно-исследовательская; организационно-управленческая, проектная	Проект цеха по производству продуктов из свинины с использованием современных технологий мощностью 6 т/см в г. Лиски Воронежской области.
производственно-технологическая; научно-исследовательская; организационно-управленческая, проектная	Подбор ферментированного препарата для сыра типа Моцарелла в условиях сыродельного цеха в г. Шарья Костромской области.
производственно-технологическая; научно-исследовательская; организационно-управленческая, проектная	Проектирование цеха по производству симбиотического кисломолочного продукта «Кефинар» в г. Урюпинск Волгоградской области.
производственно-технологическая; научно-исследовательская; организационно-управленческая, проектная	Проектирование цеха в г. Хилок Забайкальского края по производству сыра с хлопьями ядер кедрового ореха и исследование особенностей его состава.
производственно-технологическая; научно-исследовательская; организационно-управленческая, проектная	Проект консервного цеха мощностью 30 туб в смену в пос. Октябрьское Красногвардейского района республики Крым с выпуском продукции для геродиетического питания.
производственно-технологическая; научно-исследовательская; организационно-управленческая, проектная	Техническое решение мясоперерабатывающего цеха мощностью 14 тонн в смену в г. Павловск Воронежской области с использованием корректора цвета в технологии колбас на основе мяса птицы.
производственно-технологическая; научно-исследовательская; организационно-управленческая,	Проект полуфабрикатного цеха мощностью 5 тонн в смену в условиях ООО "Становское" х. Нижнедолговский Волгоградской области с выпуском гамбургеров.

проектная	
производственно-технологическая; научно-исследовательская; организационно-управленческая, проектная	Проект цеха по производству продуктов из мяса мощностью 5,5 тонн в смену в условиях ЗАО "Короча" в Белгородской области с использованием в рецептурах многокомпонентных маринадов.
производственно-технологическая; научно-исследовательская; организационно-управленческая, проектная	Проект полуфабрикатного цеха мощностью 12 тонн в смену в условиях ООО «Кривец-птица» (д. Кривец, Липецкая область) с выпуском расширенного ассортимента полуфабрикатов из индейки
производственно-технологическая; научно-исследовательская; организационно-управленческая, проектная	Техническое решение мясоперерабатывающего цеха мощностью 10 тонн в смену в г. Короча Белгородской области с использованием субпродуктовых смесей в технологии колбасных изделий.
производственно-технологическая; научно-исследовательская; организационно-управленческая, проектная	Применение ферментов в технологии полуфабрикатов из говядины в условиях полуфабрикатного цеха мощностью 4 тонны в смену в пгт Выгоничи Брянской области.
производственно-технологическая; научно-исследовательская; организационно-управленческая, проектная	Проект колбасного цеха мощностью 13 тонн в смену с использованием белковых обогатителей в составе продукции на основе мяса птицы механической обвалки в п.г.т. Жуковка Брянской области
производственно-технологическая; научно-исследовательская; организационно-управленческая, проектная	Проект колбасного цеха мощностью 14 тонн в смену в условиях ООО «Компании Чикен-Дак» в г. Бийск Алтайского края с выпуском продукции на основе рациональной разделки тушек утки.
производственно-технологическая; научно-исследовательская; организационно-управленческая, проектная	Проект мясо-жирового производства по переработке крупного рогатого скота мощностью 30 тонн в смену в пос. Пограничном Калининградской области с организацией сбора и рационального использования пищевой крови
производственно-технологическая; научно-исследовательская; организационно-управленческая, проектная	Технические решения цеха по производству быстрозамороженных готовых мясных блюд мощностью 3 тонны в смену в условиях ООО «Албиор» с. Хлевное Липецкой области с использованием препаратов крови в рецептурах соусов
производственно-технологическая; научно-исследовательская; организационно-управленческая, проектная	Проект колбасного цеха мощностью 13 тонн в смену в условиях СПК «Птицефабрика Гайская» в г. Новотроицк Оренбургской области с выпуском рубленых полуфабрикатов из мяса уток
производственно-технологическая; научно-исследовательская; организационно-управленческая, проектная	Проект колбасного цеха мощностью 7 тонн в смену в г. Сызрань Самарской области с выпуском продукции из мяса гусей Пекинской породы.
производственно-технологическая; научно-исследовательская; организационно-управленческая, проектная	Проект мясокомбината по переработке мелкого рогатого скота мощностью 60 тонн в смену в пос. Гиссар Душанбийской области республики Таджикистан с выпуском деликатесной продукции
производственно-технологическая; научно-исследовательская; организационно-управленческая, проектная	Техническое решение мясоперерабатывающего предприятия мощностью 11 тонн в смену в г. Нарьян-Мар Ненецкий автономный округ с выпуском колбасных изделий пониженной жирности из оленины.
производственно-технологическая; научно-исследовательская; организационно-управленческая, проектная	Проект колбасного цеха мощностью 6,5 тонн в смену в условиях Егорьевской колбасно-гастрономической фабрики в г. Егорьевск Московской области с использованием альгината в составе вареных колбасных изделий
производственно-технологическая; научно-исследовательская; организационно-управленческая, проектная	Проект колбасного цеха мощность 12 тонн в смену в г. Нововоронеж с выпуском вареных колбас пониженной жирности.
производственно-технологическая; научно-исследовательская; организационно-управленческая, проектная	Техническое решение колбасного цеха мощностью 18 тонн в смену в пос. Волоконовка Белгородской области с выпуском вареных изделий для детского питания.
производственно-технологическая;	Проект птицеубойного цеха мощностью 50 тонн в смену в г. Лебедянь

научно-исследовательская; организационно-управленческая, проектная	Липецкой области с организацией рациональной переработки побочного сырья.
производственно-технологическая; научно-исследовательская; организационно-управленческая, проектная	Проект колбасного цеха мощностью 6 тонн в смену Егорьевской колбасно-гастрономической фабрики г.Егорьевск Московской области с использованием трансглутаминазы в составе полукопченых колбас.
производственно-технологическая; научно-исследовательская; организационно-управленческая, проектная	Разработка мясных продуктов с использованием функциональных добавок из крови свиней в условиях мясоперерабатывающего цеха мощностью 8 тонн в смену в пос. Верхняя Хава Воронежской области.
производственно-технологическая; научно-исследовательская; организационно-управленческая, проектная	Проект полуфабрикатного цеха мощностью 3,5 тонны в смену в условиях "Птицефабрика Акашевская" в пгт Советский республики Марий Эл с использованием маринадов компании "Время и К" в производстве продукции из мяса птицы.
производственно-технологическая; научно-исследовательская; организационно-управленческая, проектная	Проект колбасного цеха мощностью 10,5 тонн в смену в г. Камышин Волгоградской области с выпуском продукции из мяса утки для школьного питания.
производственно-технологическая; научно-исследовательская; организационно-управленческая, проектная	Проект колбасного цеха мощностью 15 тонн в смену в г. Алексеевка Белгородской области с выпуском полукопченых колбас пониженной жирности.
производственно-технологическая; научно-исследовательская; организационно-управленческая, проектная	Техническое решение полуфабрикатного цеха мощностью 8 тонн в смену в г. Семилуки Воронежской области с использованием льняной муки в составе полуфабрикатов в тесте
производственно-технологическая; научно-исследовательская; организационно-управленческая, проектная	Проект колбасного цеха мощностью 9,5 тонн в смену в пгт. Октябрьское Красногвардейского района республики Крым с организацией производства сырокопченых колбас по ускоренной технологии.
производственно-технологическая; научно-исследовательская; организационно-управленческая, проектная	Техническое решение колбасного цеха мощностью 12 тонн в смену в поселке Горшечное Белгородской области с использованием гидроколлоидов в рецептурах вареных колбасных изделий
производственно-технологическая; научно-исследовательская; организационно-управленческая, проектная	Проект цеха по производству обогащенной творожной массы в г. Красный Яр Кемеровской области.
производственно-технологическая; научно-исследовательская; организационно-управленческая, проектная	Проектирование производства кисломолочных напитков функциональной направленности в г. Ростов Ярославской области.
производственно-технологическая; научно-исследовательская; организационно-управленческая, проектная	Разработка ресурсосберегающей технологии йогурта в условиях цеха по производству кисломолочной продукции в пгт Анна Воронежской области
производственно-технологическая; научно-исследовательская; организационно-управленческая, проектная	Проектирование фабрики мороженого в г. Печоры Псковской области с выпуском продукции функционального назначения
производственно-технологическая; научно-исследовательская; организационно-управленческая, проектная	Проектирование производства сгущенных молочных консервов в г. Новосokolьники Псковской области
производственно-технологическая; научно-исследовательская; организационно-управленческая, проектная	Проектирование производства нетрадиционного функционального напитка с пребиотическими свойствами в г. Лысково Нижегородской области.
производственно-технологическая; научно-исследовательская; организационно-управленческая, проектная	Проект цеха по производству обогащенного сыра творожного взбитого в г. Шарья Костромской области

производственно-технологическая; научно-исследовательская; организационно-управленческая, проектная	Проектирование цеха переработки творожной сыворотки в г. Бор Нижегородской области с выпуском напитка с антиоксидантными свойствами
производственно-технологическая; научно-исследовательская; организационно-управленческая, проектная	Проектирование цеха по производству творожного продукта с биокорректирующими свойствами в г. Ярцево Смоленской области.
производственно-технологическая; научно-исследовательская; организационно-управленческая, проектная	Проектирование цеха по производству йодированных кисломолочных продуктов в г. Магнитогорск Челябинской области.
производственно-технологическая; научно-исследовательская; организационно-управленческая, проектная	Проект цеха по выпуску обогащенного молокосодержащего продукта с заменителем молочного жира, произведенного по технологии плавленого сыра в г. Лебедянь Липецкой области
производственно-технологическая; научно-исследовательская; организационно-управленческая, проектная	Разработка технологии греческого йогурта в условиях цеха производства кисломолочного продукта в г. Миллерово Ростовской области
производственно-технологическая; научно-исследовательская; организационно-управленческая, проектная	Проектирование цеха производства сметанного продукта повышенного срока годности в г. Мценск Орловской области.
производственно-технологическая; научно-исследовательская; организационно-управленческая, проектная	Проектирование цеха по производству сыров с чеддеризацией сырной массы на основе энергоэффективной технологии в г. Касимов Рязанской области.
производственно-технологическая; научно-исследовательская; организационно-управленческая, проектная	Проектирование производства замороженного взбитого десерта в г. Валдай Новгородской области
производственно-технологическая; научно-исследовательская; организационно-управленческая, проектная	Проектирование производства консервированных молочных продуктов с сахаром в г. Андреаполь Новгородской области
производственно-технологическая; научно-исследовательская; организационно-управленческая, проектная	Проектирование маслоцеха с организацией производства спреда сбалансированного жирнокислого состава в г. Кинеша Ивановской области
производственно-технологическая; научно-исследовательская; организационно-управленческая, проектная	Проектирование цеха производства кисло-сливочного масла пониженной жирности в г. Ухта республики Коми.
производственно-технологическая; научно-исследовательская; организационно-управленческая, проектная	Проектирование цеха по производству сметаны с улучшенными качественными показателями в г. Прокопьевске Кемеровской области.
производственно-технологическая; научно-исследовательская; организационно-управленческая, проектная	Проектирование цеха по производству кисломолочного напитка с зерновым компонентом в г. Гуково Ростовской области.
производственно-технологическая; научно-исследовательская; организационно-управленческая, проектная	Проект цеха по производству питьевого молока с применением микрофльтрации в г. Отрадный Самарской области
производственно-технологическая; научно-исследовательская; организационно-управленческая, проектная	Проектирование цеха с выпуском функционального растительно-сливочного соуса в г. Елец Липецкой области
производственно-технологическая; научно-исследовательская;	Проектирование цеха с выпуском ферментированных напитков из пахты в г. Белово Кемеровской области.

организационно-управленческая, проектная	
производственно-технологическая; научно-исследовательская; организационно-управленческая, проектная	Проект цеха по производству полутвердого сыра пониженной жирности в пгт. Кантемировка Воронежской области
производственно-технологическая; научно-исследовательская; организационно-управленческая, проектная	Проектирование цеха по производству молочно-растительных белковых продуктов в г. Шуя Ивановской области
производственно-технологическая; научно-исследовательская; организационно-управленческая, проектная	Проектирование цеха по производству йогурта, обогащенного полисахаридами в г. Данков Липецкой области.
производственно-технологическая; научно-исследовательская; организационно-управленческая, проектная	Проектирование цеха по производству замороженного сыра группы «Паста Фелата» в г. Касимов Рязанской области.
производственно-технологическая; научно-исследовательская; организационно-управленческая, проектная	Проектирование цеха производства масла сливочного с вкусовыми компонентами г. Батайск Ростовской обл.
производственно-технологическая; научно-исследовательская; организационно-управленческая, проектная	Проектирование цеха производства плавленого сырного продукта со светлым пищевым альбумином в г. Унеча Брянской области
производственно-технологическая; научно-исследовательская; организационно-управленческая, проектная	Проект колбасного цеха мощностью 9 тонн в смену в г. Рыбинск Ярославской области с организацией производства сырокопченых колбас из мяса птицы
производственно-технологическая; научно-исследовательская; организационно-управленческая, проектная	Проект цеха по производству сыра "Русский Камамбер" с использованием козьего молока в г. Цивильск Чувашской республики.
производственно-технологическая; научно-исследовательская; организационно-управленческая, проектная	Проект колбасного цеха мощностью 9 тонн в смену в г. Котовск Тамбовской области с организацией производства мясных хлебов, обогащенных пищевыми волокнами.
производственно-технологическая; научно-исследовательская; организационно-управленческая, проектная	Проект цеха по производству мягкого сыра с пробиотическими свойствами в г. Аксай Ростовской области
производственно-технологическая; научно-исследовательская; организационно-управленческая, проектная	Проект колбасного цеха мощностью 8 тонн в смену в г. Петрозаводск республики Карелия с выпуском продукции функционального назначения
производственно-технологическая; научно-исследовательская; организационно-управленческая, проектная	Проект колбасного цеха мощностью 17 тонн с рациональной организацией переработки тушек кур-несушек в условиях ООО «Дружба» в с. Глинишево Брянской области

Тематика утверждается на заседании методической комиссии по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, с указанием номера и даты протокола МК, и подписывается председателем МК (заведующим кафедрой) не позднее чем за 6 месяцев до даты начала государственной итоговой аттестации.

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

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы высшего образования:

- СТ ВГУИТ 2.4.08-2019 Государственная итоговая аттестация;
- программа государственной итоговой аттестации по ОП ВО.

Программа государственной итоговой аттестации включает следующие разделы:

- общие положения;
- цели и задачи государственных аттестационных испытаний;
- место ГИА в структуре образовательной программы;
- требования к государственному экзамену (при наличии);
- требования к выпускной квалификационной работе;
- организация государственной итоговой аттестации для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- порядок подачи и рассмотрения апелляций;
- порядок повторного проведения государственной итоговой аттестации.