

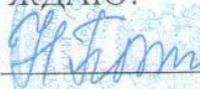
МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт пищевых производств

СОГЛАСОВАНО:

Директор института  Величко Н.А.
" 29 "  2016 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор  Пыжикова Н.И.
" 30 "  2016 г.

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Направления - 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»
(шифр – название)

Программа: «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания»

Курс: 2/3

Семестр: 4/5

Форма обучения: *очная / заочная*

Квалификация выпускника: *магистр*

Красноярск, 2016

Оглавление

АННОТАЦИЯ	5
1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	5
2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	6
3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	9
4. ФОРМЫ ГОСУДАРСТВЕННЫХ АТТЕСТАЦИОННЫХ ИСПЫТАНИЙ	12
5. ТРУДОЕМКОСТЬ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ И ПЕРИОД ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ	13
6. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЯ НА ГОСУДАРСТВЕННОМ ЭКЗАМЕНЕ	13
<i>6.1. Цель государственного экзамена. Порядок подготовки</i>	13
<i>6.2. Программа государственного экзамена</i>	14
<i>6.3. Процедура проведения государственного экзамена</i>	16
<i>6.4. Критерии оценки экзаменационного задания</i>	17
7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ И ЗАЩИТЕ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ	18
<i>7.1. Цель и характеристика этапов выполнения выпускной квалификационной работы</i>	18
<i>7.2. Тематика выпускных квалификационных работ</i>	19
<i>7.3. Организация выполнения выпускной квалификационной работы</i>	19
<i>7.4. Структура выпускной квалификационной работы</i>	20
<i>7.5. Порядок изложения материала</i>	21
<i>7.6. Отзыв руководителя</i>	22
<i>7.7. Подготовка к защите и публичная защита выпускной квалификационной работы</i>	23
<i>7.8. Критерии оценки защиты</i>	25
8. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ИЗ ЧИСЛА ИНВАЛИДОВ	27
9. ПОРЯДОК АПЕЛЛЯЦИИ ГОСУДАРСТВЕННЫХ АТТЕСТАЦИОННЫХ ИСПЫТАНИЙ	28
ПРИЛОЖЕНИЯ	29
<i>Приложение А</i>	29

<i>Приложение Б</i>	30
<i>Приложение В</i>	32

АННОТАЦИЯ

Государственная итоговая аттестация является завершающим этапом освоения магистерской программы и направлена на установление соответствия уровня профессиональной подготовки выпускников по направлению подготовки 19.04.02 – Продукты питания из растительного сырья, программа «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания».

Государственная итоговая аттестация относится к блоку Б3 и включает в себя подготовку и сдачу государственного экзамена, подготовку и защиту выпускной квалификационной работы.

Государственная итоговая аттестация реализуется в институте пищевых производств кафедрами: «Товароведения и управления качеством продукции АПК», «Технологии консервирования и пищевой биотехнологии», «Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств», «Технология, оборудование бродильных и пищевых производств».

Государственная итоговая аттестация нацелена на оценку наличия у выпускника общекультурных компетенций ОК-1, 2, 3; общепрофессиональных компетенций ОПК-1, 2, 3, 4, 5; профессиональных компетенций ПК-1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27.

Общая трудоемкость государственной итоговой аттестации составляет 6 зачетных единиц, 216 часов.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Программа государственной итоговой аттестации выпускников по направлению подготовки 19.04.02 – Продукты питания из растительного сырья, программа «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания» разработана в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказом Минобрнауки России от 29.06.2015 г. № 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»;

- Приказом Министерства образования и науки РФ от 19.12.2013 № 1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

- □ Федеральным государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования по направлению подготовки (квалификация (степень) «магистр») от 20 ноября 2014 г, № 1481;

- Порядком организации и проведения государственной итоговой аттестации по программам среднего профессионального образования и

высшего образования (программам бакалавриата, специалитета, магистратуры) ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ-СМК-П-8.2.4-2015.

Итоговая аттестация выпускника высшего учебного заведения является обязательной и осуществляется после освоения основной профессиональной образовательной программы в полном объеме.

Итоговые аттестационные испытания предназначены для определения практической и теоретической подготовленности выпускника к выполнению профессиональных задач, установленных настоящим федеральным государственным образовательным стандартом.

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиля «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания» государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы и сдачу государственного экзамена.

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Целью государственной итоговой аттестации является установление уровня подготовки выпускника по направлению 19.04.02 – Продукты питания из растительного сырья к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования.

Задачи государственной итоговой аттестации:

- проверка уровня сформированности компетенций, ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.02 – Продукты питания из растительного сырья;

- принятие решения о присвоении квалификации (степени) по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче документа об образовании;

- разработка рекомендаций, направленных на совершенствование подготовки студентов по ОПОП ВО 19.04.02 - Продукты питания из растительного сырья.

Комплексная оценка полученных выпускником за период обучения знаний, умений и навыков в области производства продуктов питания из растительного сырья и определение уровня соответствия результатов освоения магистром программы подготовки кадров в магистратуре требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, программа «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания» производится в соответствии с характеристикой профессиональной деятельности выпускника, освоившего программу магистратуры по данному направлению подготовки и профилю подготовки.

Основные виды профессиональной деятельности магистра:

- производственно-технологическая;
- научно-исследовательская;
- организационно-управленческая;
- проектно-технологическая;
- педагогическая.

Магистр, обучающийся по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» в соответствии с видами профессиональной деятельности, должен решать следующие *профессиональные задачи*:

а) в производственно-технологической деятельности:

- изучение научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в сфере производства продуктов питания из растительного сырья;
- организация мероприятий по повышению эффективности использования сырьевых ресурсов, внедрение прогрессивных технологий для выработки готовых изделий с заданным составом и свойствами;
- поиск путей и разработка способов решения нестандартных производственных задач;
- разработка способов снижения трудоемкости производства продуктов питания из растительного сырья, позволяющих повысить производительность труда;
- организация эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний, анализ проблемных производственных ситуаций, решение проблемных задач и вопросов;

б) в научно-исследовательской деятельности:

- сбор, обработка, анализ и систематизация научно-технической информации по тематике исследования;
- разработка новых технологий и технологических решений для производства продуктов питания из растительного сырья;
- разработка новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества;
- разработка программ и проведение научных исследований, анализ полученных результатов;
- создание математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства и улучшать качество готовых изделий;
- внедрение результатов исследований и разработок;
- подготовка и проведение семинаров, конференций, симпозиумов по соответствующей тематике;

в) в организационно-управленческой деятельности:

- организация работы коллектива исполнителей, принятие исполнительских

решений в условиях спектра мнений, определение порядка выполнения работ;

- поиск рациональных решений при создании новых видов продукции с учетом требований качества и стоимости, безопасности и экологической чистоты;
- организация в подразделениях работ по разработке и совершенствованию технологии производства продуктов питания из растительного сырья;
- организация работы по промышленной безопасности, профилактике производственного травматизма, профессиональных заболеваний, предотвращению экологических нарушений;
- подготовка заявок на изобретения и оформление патентных документов; разработка систем управления качеством технологии производства продуктов питания из растительного сырья на основе стандартов Международной организации по стандартизации серии ИСО 9000;

г) в проектно-технологической деятельности:

- использование информации и нормативно-технического обеспечения проектной деятельности;
- использование современных методов и средств проектирования для разработки технологических проектов в области производства продуктов питания из растительного сырья;
- сбор исходных данных, разработка проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства;
- использование систем автоматизированного проектирования (системы автоматизированного проектирования, автоматизированной системы управления техническим процессом), применяемых действующими отраслевыми проектными организациями;
- анализ и поиск наиболее обоснованных проектных решений в условиях многокритериальности, разработка технологической части и реализация проекта в области производства пищевых продуктов из растительного сырья;

д) в педагогической деятельности:

- подбор научной и учебной литературы и учебно-методической документации для проведения занятий;
- проведение занятий (лекции, семинары, лабораторные и практические занятия) с работниками промышленных предприятий и организаций, научно-исследовательских институтов и других организаций по вопросам, относящимся к практической деятельности магистра;
- владение современными методами и средствами обучения;
- участие в учебной деятельности организации, осуществляющей образовательную деятельность по реализации образовательных программ магистратуры в области продовольственных технологий (лабораторные, практические и семинарские занятия).

3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения программы магистратуры направления подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», программа «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания» у выпускника должны быть сформированы следующие компетенции:

Выпускник должен обладать следующими *общекультурными компетенциями (ОК)*:

- способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1);
- готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-2);
- готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3).

Выпускник должен обладать следующими *общепрофессиональными компетенциями*:

- готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1);

- готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОПК-2);

- способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать пищевое предприятие материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции (ОПК-3);

- способностью устанавливает требования к документообороту на предприятии (ОПК-4);

- способностью создавать и поддерживать имидж организации (ОПК-5).

Выпускник должен обладать *профессиональными компетенциями*:

а) в производственно-технологической деятельности:

- способностью обеспечить реализацию технологического процесса на основе технического регламента, организовать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на основе стандартных и сертификационных испытаний (ПК-1);
- способностью к профессиональной эксплуатации современного технологического оборудования, в том числе лабораторного и приборов (ПК-2);
- способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности (ПК-3);
- способностью разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости

производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышение производительности труда (ПК-4);

- готовностью применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды (ПК-5);
б) в научно-исследовательской деятельности:
- способностью использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования биокаталитических, химических, биохимических, физико-химических, микробиологических, биотехнологических, тепло- и массообменных, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-6);
- способностью свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли (ПК-7);
- способностью самостоятельно ставить задачу, планировать и проводить исследования, прогнозировать и оценивать результаты исследований (ПК-8);
- применением современных информационных технологий, оборудования, отечественного и зарубежного опыта для самостоятельного определения задач и проведения научных исследований в области производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-9);
- способностью осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по тематике исследования (ПК-10);
- способностью разрабатывать методики для проведения контроля свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, позволяющих создавать информационно-измерительные системы (ПК-11);
- способностью научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач (ПК-12);
- способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологических процессов, улучшать качество готовой продукции (ПК-13);
- способностью анализировать результаты научных исследований с целью их внедрения и использования в практической деятельности (ПК-14);
- готовностью использовать практические навыки составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей (ПК-15);
- готовностью использовать процедуры защиты интеллектуальной собственности (ПК-16);
- организационно-управленческая деятельность:
- владением профессионально-профилированными знаниями в области информационных технологий, использования современных компьютерных сетей, программных продуктов и ресурсов информационно-

телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет") для решения задач профессиональной деятельности, в том числе находящихся за пределами профильной подготовки (ПК-17);

- способностью использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов (ПК-18);
- способностью организовать выполнение инновационных программ в области производства продуктов питания из растительного сырья, разрабатывать соответствующие проекты и обеспечить условия для их реализации (ПК-19);
- готовностью к практическому использованию углубленных знаний в области управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-20);

в) в проектно-технологической деятельности:

- способностью проводить анализ и поиск наиболее обоснованных проектных решений для предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья (ПК-21);
- готовностью участвовать в разработке проектных предложений и бизнес-планов и технико-экономических обоснований строительства новых, реконструкции и модернизации действующих предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья (ПК-22);
- готовностью применять инженерные знания для разработки и реализации технологических частей проектов по производству продуктов питания из растительного сырья (ПК-23);
- способностью формулировать технические задания и задания на проектирование, разрабатывать и использовать средства автоматизации (автоматизированные системы управления технологическим процессом, системы автоматизированного проектирования) при проектировании и технологической подготовке производства (ПК-24);

г) педагогическая деятельность:

- способностью подбирать научную и учебную литературу и учебно-методическую документацию для проведения занятий (ПК-25);
- готовностью проводить занятия (лекции, семинары, лабораторные и практические занятия) с работниками промышленных предприятий и организаций, научно-исследовательских институтов по вопросам, относящимся к практической деятельности магистра (ПК-26);
- владением современными методами и средствами обучения (ПК-27).

В результате освоения магистратуры направления подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», программа «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания» выпускник должен быть готов к решению следующих профессиональных задач в области профессиональной деятельности:

-знание законодательной базы пищевой промышленности;

- организацию и ведение технологических процессов, организацию и анализ полученных данных по входному контролю качества сырья и вспомогательных материалов;
- организацию производственного контроля полуфабрикатов;
- управление качеством готовой продукции с применением методов математического моделирования и оптимизации химического состава, пищевой и биологической ценности готовых продуктов;
- разработку технических заданий на проектирование и изготовление нестандартного оборудования и средств технологического оснащения предприятий, разработку технической документации и технических регламентов;
- организацию контроля качества продукции в соответствии с требованиями санитарных, ветеринарных норм и правил;
- организацию контроля за соблюдением экологической чистоты производственных процессов;
- разработку новых видов продукции и технологий в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе научных исследований;
- участие в подготовке проектно-технологической документации с учетом международного опыта;
- организацию и проведение научно-исследовательских работ в области сырья и продуктов животного происхождения и анализ результатов исследования;
- знание основ педагогической деятельности.

4. ФОРМЫ ГОСУДАРСТВЕННЫХ АТТЕСТАЦИОННЫХ ИСПЫТАНИЙ

В соответствии с требованиями ФГОС ВО направления 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» высшего образования (ВО), государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (ВКР), а также государственный экзамен по направлению подготовки.

Государственный экзамен – в устной форме с использованием экзаменационных билетов.

Выпускная квалификационная работа – публичная защита.

Защита выпускной квалификационной работы является заключительным этапом проведения ГИА, т.е. проводится после проведения государственного экзамена. Выпускная квалификационная работа представляет собой выполненную обучающимся (несколькими обучающимися совместно) работу, представленную в виде выпускной ВКР, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

5. ТРУДОЕМКОСТЬ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ И ПЕРИОД ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ

Общая трудоемкость итоговой аттестации составляет 6 зачетных единиц, что эквивалентно 216 часам.

Из них на подготовку и сдачу государственного экзамена дается 1,5 зачетных единицы (54 часа), на подготовку и защиту ВКР 4,5 зачетных единиц (162 часа).

Государственная итоговая аттестация проводится в сроки, определяемые графиком учебно-воспитательного процесса по направлению подготовки, но не позднее 44 недели учебного года

6. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЯ НА ГОСУДАРСТВЕННОМ ЭКЗАМЕНЕ

6.1. Цель государственного экзамена. Порядок подготовки

Цель государственного экзамена – оценка теоретической подготовки выпускника к решению профессиональных задач по научно-исследовательскому, производственно-технологическому и организационно-управленческому видам деятельности.

Подготовка к государственному экзамену включает этапы:

- ✓ общеустановленная групповая консультация на выпускающей кафедре;
- ✓ самостоятельное изучение программы государственного экзамена;
- ✓ групповые консультации с преподавателями.

На общеустановленной консультации в начале четвертого (пятого) семестра знакомятся с программой государственной итоговой аттестации и с требованиями к сдаче государственного экзамена и получают методические указания по подготовке к нему.

Следует детально ознакомиться с программой государственного экзамена и подобрать рекомендуемую литературу из предлагаемого в конце данного раздела списка. Внеаудиторное изучение материала рекомендуется проводить в следующем порядке:

1. Внимательно прочитать соответствующий раздел в пособии.
2. Повторить материал по лекциям и рекомендуемой литературе.
3. После изучения темы следует дать ответы на вопросы для самопроверки, представленные в основных учебниках. Если при этом возникают затруднения, следует повторить теоретический материал.
4. Необходимо подготовить вопросы, которые вызывают затруднения и которые можно задать на консультациях.

На инструктивной консультации дополнительно разъясняются процедурные моменты экзамена (оформление ответа, тактика работы над заданием, этика поведения и др.).

Явка на все виды консультации обязательна.

6.2. Программа государственного экзамена

Программа государственного экзамена по направлению подготовки бакалавров 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» составлена исходя из того, что необходимо выполнить квалификационное задание, в структуру которого введены вопросы по базовым дисциплинам: «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания», «Биотехнологические основы производства напитков», «Биотехнология продуктов питания из растительного сырья».

В программе для каждой дисциплины указаны понятия, знание которых необходимо при выполнении экзаменационного задания, и дан список рекомендуемой литературы для подготовки. Программа предполагает знание теоретических основ базовых дисциплин и умение при менять их на практике при решении профессиональных задач.

Перечень вопросов Государственного квалификационного экзамена:

1. Классификация терпеноидов. Эфиромасличные растения, промышленного значения.
2. Классификация алкалоидов. Физико-химические свойства, методы качественного и количественного определения алкалоидов в сырье.
3. Основные представители алкалоидов. Наркотические вещества, их воздействие на человека.
4. Строение и классификация гликозидов. Сердечные гликозиды и фармацевтические препараты на их основе.
5. Сапонины. Химическое строение, физико-химические свойства, применение в медицине и других отраслях.
6. Фенолгликозиды и флороглюциды, строение, физико-химические свойства.
7. Антраценпроизводные гликозидов, классификация, методы качественного и количественного определения.
8. Классификация флавоноидов. Лекарственные растения, содержащие флавоноиды.
9. Кумарины. Классификация, физико-химические свойства.
10. Дубильные вещества, классификация, использование в фармацевтике.
11. Понятие о рациональном и сбалансированном питании для отдельных групп населения.
12. Пищевая ценность продуктов из растительного сырья.
13. Пути повышения пищевой ценности изделий хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств.
14. Ресурсосберегающие технологии производства продуктов питания и их эффективность.
15. Пищевые добавки. Использование пищевых добавок в хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности.
16. Принципы создания новых качественных продуктов для рационального и сбалансированного питания.

17. Программа разработки новых изделий для рационального питания.
18. Методы оценки качества пищевых продуктов.
19. Системы управления качеством.
20. Управление технологическим процессом и его эффективностью.
21. Градация качества. Дефекты продукции.
22. Методы определения показателей качества продукции.
23. Классификация методов.
24. Разновидности контроля качества продукции.
25. Маркировка зерномучных товаров.
26. Картофельная болезнь (признаки повреждения, меры предупреждения).
27. Скоропортящиеся и длительно хранящиеся плодоовощные товары.
28. Оценка качества вкусовых товаров.
29. Номенклатура показателей качества вкусовых товаров.
30. Общие показатели качества кондитерских товаров.
31. Вода. Качество воды. Водоподготовка. Характеристика основных показателей качества воды для производства напитков.
32. Принципиальная схема производства спирта из крахмалосодержащего сырья. Характеристика пищевого спирта.
33. Характеристика и классификация ликероводочных напитков.
34. Водка. Стадии производства водки.
35. Виноградные вина, их классификация, свойства. Характеристика стадий получения вина.
36. Характеристика сырья для производства пива. Принципиальная схема производства пива.
37. Сырье для производства кваса. Ассортимент квасов. Принципиальная схема производства кваса.
38. Основное сырье для приготовления безалкогольных напитков. Аппаратурно-технологическая схема производства газированных безалкогольных напитков.
39. Характеристика природных минеральных вод. Обработка минеральных вод.
40. Классификация безалкогольных напитков. Способы приготовления купажных сиропов для газированных безалкогольных напитков.
41. Особенности микробиологической порчи консервов.
42. Основные задачи и принципы консервирования.
43. Физические методы консервирования продуктов.
44. Физико-химические методы консервирования продуктов.
45. Биохимические методы консервирования продуктов.
46. Технология производства сгущенного молока
47. Требования к качеству консервов.
48. Технология производства мясных консервов.
49. Технология производства рыбных консервов.
50. Дефекты баночных консервов, характеристика видов бомбажа.

Используемая литература:

Основная литература

1. Технология хранения и транспортирования товаров [Текст]: учебное пособие / С.А. Богатырев, И.Ю. Михайлова. - М.: Дашков и К°, 2011. -130 с.
2. Шанина Е.В. Таблицы химического состава и калорийности продуктов питания. Красноярск, 2010. – 80с.
3. Величко Н.А., Шанина Е.В. Пищевая химия. Методические указания к практическим занятиям. – 2011. – 36с.
4. Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания [Текст]: лабораторный практикум: [учебное пособие / В. И. Криштафович и др.]; под ред. В. И. Криштафович. - 2-е изд. - М. : Дашков и К°, 2009. - 588 с.
5. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Текст]: учебник: / В.М. Позняковский. - 5-е изд., испр. и доп. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. - 333 с.

Дополнительная литература

1. Нечаев А.П. Пищевая химия. СПб.:ГИОРД. – 2007. – 640с.
2. Другов Ю.С., Родин А.А. Анализ загрязненных биосред и пищевых продуктов. М.:Бином. – 2007. – 294с.
3. Скурихин И.М., Нечаев А.П. Все о пище с точки зрения химика. – М.:Высшая школа. – 1991. – 288с.
4. Щербаков В.Г., Лобанов В.Г., Прудникова Т.Н и др. Биохимия растительного сырья. – М.:Колос, 1999. – 376с.
5. Падохин В.А., Кокина Н.Р. Физико-механические свойства сырья и пищевых продуктов. Иваново. – 2007. – 128с.

6.3. Процедура проведения государственного экзамена

Государственный экзамен имеет следующие этапы:

- установочный этап;
- предъявление заданий экзаменуемым;
- выполнение задания;
- устный ответ студента, ответы на вопросы членов ГЭК;
- закрытое обсуждение ответов и принятие комиссией решений по каждому экзаменуемому;
- оформление документов в ходе и по итогам экзамена;
- объявление председателем экзаменационной комиссии результатов государственного экзамена на открытом заседании.

Государственный экзамен по направлению подготовки магистров 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» проводится в устной форме.

Каждый экзаменуемый получает индивидуальное задание на бланке установленной формы и отвечает на специальных листах для ответа. Время для подготовки к ответу – 1,5 часа. Во время выполнения задания выпускник может пользоваться общедоступной справочной литературой, которая находится в том помещении, где заседает комиссия.

Каждый из членов комиссии оценивает выполнение заданий по своему профилю, а общая оценка формируется путем усреднения выставленных экзаменаторами оценок.

Согласно Положению об инклюзивном образовании для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов предусмотрено электронное обучение и дистанционные образовательные технологии с возможностью приема-передачи информации в доступных для них формах.

6.4. Критерии оценки экзаменационного задания

Уровень подготовки выпускника соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, если в ходе государственного экзамена демонстрируется комплекс знаний и умений, свидетельствующих о готовности решать задачи профессиональной деятельности в типовых ситуациях без погрешностей принципиального характера. Критерии оценки знаний устанавливаются в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки обучающихся исходя из действующих планов и программ обучения. При этом учитывается следующее:

- умение изложить материал;
- качество ответов на дополнительные вопросы, продемонстрированный при этом объем теоретических знаний.

Оценка «Отлично» выставляется в том случае, если студент дает:

- полные, аргументированные ответы на дополнительные вопросы;
- проявляет глубокое и всестороннее знание теоретического материала (не ограничивается учебником, а использует и научную литературу), творческие способности в понимании и изложении программного материала и демонстрирует умение сопоставлять, анализировать, выделять главное, принимать самостоятельные решения.

«Хорошо» – если студент показывает полное, но недостаточно глубокое знание программного материала в пределах учебника, допускает какие-либо неточности в ответах, но правильно отвечает на все основные и дополнительные вопросы и доказывает, что способен к самостоятельному пополнению знаний в ходе профессиональной деятельности.

«Удовлетворительно» – если студент демонстрирует поверхностное знание программного материала; изложение материала не всегда

последовательное и логичное, с ошибками в формулировках; даются неполные, практически неаргументированные ответы на дополнительные вопросы.

«Неудовлетворительно» – если студент не знает основной теоретический материал; излагает материал с ошибками, нелогично; не отвечает на большинство дополнительных вопросов; знает отдельные элементы технологии, но не имеет представления о технологии в целом.

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ И ЗАЩИТЕ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

7.1. Цель и характеристика этапов выполнения выпускной квалификационной работы

Цель оценки защиты выпускной квалификационной работы – определить способность выпускника к выполнению профессиональных задач по производственно-технологическим, экспериментально-исследовательским, организационно-управленческим, расчетно-проектным видам деятельности.

Выпускная квалификационная работа обучающегося по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» представляет собой законченную разработку, в которой решается актуальная задача.

Выпускная квалификационная работа представляет собой бакалаврскую работу, которая содержит элементы исследования по заданной теме. Студентам может быть предложена исследовательская тема, имеющая теоретическое и практическое значение в развитии теории и практики пищевых технологий.

Процесс выполнения и подготовки к защите выпускной квалификационной работы состоит:

- из общеустановленной консультации;
- внеаудиторной работы студента при написании и оформлении ВКР;
- консультаций с руководителем и консультантами по соответствующим разделам;
- инструктивной консультации перед защитой ВКР.

На общеустановленной консультации, проводимой на выпускающей кафедре, кроме программы всей итоговой аттестации, студент знакомится с требованиями по выполнению и защите ВКР, а именно со следующими вопросами:

- тема и руководитель диссертации;
- начало выполнения работы;
- график работы, даты предоставления материалов на кафедру и в ГЭК;
- организация рабочих мест в помещениях, отведенных для работ;
- режим и порядок работы;
- список документации, сдаваемой на кафедру.

На общеустановленной консультации освещаются основные этапы выпускной квалификационной работы, особенности работы над различными темами, даются рекомендации по основным вопросам текстовой части.

Рассказывается, как осуществить подбор источников для аналитического обзора литературы, изготовить и оформить графические материалы. Указываются замечания председателя ГЭК и недостатки выпускных квалификационных работ прошлых лет.

На инструктивной консультации перед защитой ВКР, проводимой выпускающей кафедрой, студенту дополнительно разъясняются процедурные моменты защиты (время доклада, этика поведения при докладе, ответах на вопросы и др.), даются советы по подготовке к публичной защите.

7.2. Тематика выпускных квалификационных работ

Для выполнения выпускной квалификационной работы студентам, обучающимся по направлению подготовки магистров 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», предлагаются темы в соответствии с видами и задачами профессиональной деятельности выпускника по ФГОС, как правило, они связаны с направлениями научно-исследовательской работы кафедр института и пищевой промышленности. Кроме того, тема диссертационного исследования может быть заказана производственной структурой, чаще всего той, где проходил производственную и преддипломную практику выпускник.

Подготовка к выполнению магистерских работ научно-исследовательского характера, как правило, начинается с 1-го курса обучения. Научные исследования должны найти отражение в отчетах о производственной и преддипломной практик. О результатах исследований студенты докладывают на научных конференциях, семинарах, а затем используют эти результаты при написании выпускных квалификационных работ.

7.3. Организация выполнения выпускной квалификационной работы

Руководителями выпускных квалификационных работ являются доктора и кандидаты наук. Руководителей ВКР назначают заведующие кафедрами, утверждает ректор. Вопрос о назначении решается на 1-м курсе.

Информационной основой выпускной квалификационной работы являются данные, собранные выпускником во время проведения экспериментальных данных, а также при прохождении научно-исследовательской работы, технологической и преддипломной практиках.

Задание подписывается руководителем и студентом и утверждается советом института.

На основе утвержденного задания по выполнению выпускной квалификационной работы студент совместно с руководителем разрабатывает детальную программу и график выполнения работы. В программе детализируются все основные вопросы, включенные в задание, с учетом их особенностей.

В календарный план записываются основные этапы и примерные сроки выполнения работы. При организации работы над ВКР рекомендуется придерживаться определенной последовательности:

- 1) уточнение темы ВКР, подбор литературы и составление библиографического списка;
- 2) составление вместе с руководителем задания к магистерской диссертации, разработка программы и календарного плана ее выполнения;
- 3) сбор и изучение недостающих материалов, выяснение актуальных нерешенных вопросов, анализ опытных данных, предварительное составление текстовой и графической частей работы, которые проверяются руководителем для выявления недостатков;
- 4) апробация полученных результатов;
- 5) выполнение основной программы выпускной квалификационной работы: дополнительная разработка вопросов ВКР в связи с целью и задачами исследований, выполнение недостающих разделов по обоснованию рациональных решений, составление дополнительных характеристик по отдельным частям и элементам работы, разработка и оценка вариантов, составление итоговых таблиц;
- 6) написание текста разделов работы, включая реферат, содержание, введение, литературный обзор, основную часть, выводы, библиографический список, приложение;
- 7) выполнение печатного чистового варианта работы, его проверка и при необходимости исправление.

Выпускная квалификационная работа должна быть завершена за 10 дней до начала работы государственной экзаменационной комиссии по защите. В этот период студент представляет выпускную квалификационную работу на рецензию и готовится к публичной ее защите.

Для выполнения выпускной квалификационной работы выделяются специальные аудитории. Ход выполнения выпускных квалификационных работ как часть учебного процесса контролируется дирекцией и выпускающей кафедрой. Не менее чем за две недели до начала работы экзаменационной комиссии выпускающая кафедра составляет графики предзащиты и защиты выпускных квалификационных работ.

7.4. Структура выпускной квалификационной работы

Структурными элементами выпускной квалификационной работы являются:

- титульный лист;
- реферат;
- содержание;
- введение;
- обзор литературы по теме;
- объекты, методы и условия проведения исследований;
- экспериментальная часть;

- выводы;
- библиографический список;
- приложения.

Объем работы, не считая приложений, должен быть не менее 60 страниц печатного текста на бумаге формата А4 (297x210 мм).

7.5 Порядок изложения материала

Материал, излагаемый в выпускной квалификационной работе, должен полностью соответствовать теме работы, а также поставленным цели и задачам.

Титульный лист (приложение А) и задание на выпускную квалификационную работу (приложение Б) являются первыми двумя страницами работы. На титульный лист вписываются фамилия исполнителя, руководителя, консультантов.

В задании на выпускную квалификационную работу отмечаются исходные данные, задачи, индивидуальные задания по отдельным темам, план-график выполнения отдельных разделов.

Реферат должен содержать:

- сведения об объеме выпускной квалификационной работы, количестве иллюстраций, таблиц, приложений, использованных источников;
- текст реферата, отражающий объект исследования, цель работы, методы исследования, полученные результаты и их новизну, область применения, значимость работы, прогнозные предположения о развитии объекта исследования.

Содержание включает наименования всех разделов, подразделов, пунктов, а также введение, выводы, библиографический список, приложения с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы выпускной квалификационной работы.

Введение должно содержать краткую характеристику темы, обозначить ее актуальность, в нем даются: оценка современного состояния разработки темы, основные исходные данные, обоснование необходимости НИР, указываются: состояние изученности проблемы, место и значение темы в решении поставленных вопросов, перечень решаемых задач и состав материалов, положенных в основу работы, новизна темы и апробация работы.

В обзоре литературы дается объективный анализ отечественной и зарубежной научной литературы по исследуемому вопросу. В результате анализа источников литературы студент должен составить четкое представление о том, какие данные имеются, что осталось неизученным, вызывает сомнение, указывать противоречивые данные.

Студенты могут использовать следующую литературу:

- учебники, учебные пособия, опубликованные лекции, методические указания и др.;

- статьи в сборниках научных трудов, монографии;
- журналы «Пищевые технологии» «Кондитерское и хлебопекарное производство», «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции», «Сырье и ингредиенты», «Пищевая промышленность» и др.;
- реферативные журналы
- научные отчеты и магистерские работы, выполненные ранее.

Поиск литературы и ее критический анализ являются необходимыми элементами при написании выпускной квалификационной работы. В процессе изучения отобранных по теме источников необходимо учитывать их хронологическую последовательность.

В обзоре не следует увлекаться описанием общих вопросов из учебников, а также вопросов, не касающихся темы. Раздел должен завершаться заключением или краткими выводами. Общий его объем – 14-18 стр.

В разделе «Объекты, методы и условия проведения исследований» студент описывает схемы опытов, методики их проведения, схематический план размещения вариантов и повторений,

Объем данного раздела выпускной квалификационной работы – 6-10 стр.

В разделе экспериментальная часть студент описывает свои исследования и результаты исследований. Объем данного раздела 25-40 стр.

Выводы должны содержать краткое описание результатов выполненной работы, оценку полноты решения поставленных задач, разработку рекомендаций по каждому из разделов. Выводы должны быть четкими и конкретными. Каждый вывод должен быть обстоятельным, состоять не менее чем из двух-трех предложений, объединенных в один-два абзаца и, как правило, подкрепляться заимствованными из основных разделов бакалаврской работы итоговыми цифровыми данными. Всего должно быть 4-6 выводов.

В библиографический список включаются издания, которые студент использовал в процессе выполнения работы. Список должен содержать не менее 30 источников, в том числе до 10 иностранных.

Приложения – это таблицы, рисунки, информативные материалы, которые целесообразно вынести из основной части. Анализ этих данных проводится по тексту работы.

Необходимость, количество, направленность дополнительных разделов и их содержание устанавливает руководитель выпускной квалификационной работы.

7.6 Отзыв руководителя

Руководитель выпускной квалификационной работы дает отзыв на работу (приложение В).

В нем отражаются:

- отношение студента к работе, степень участия студента в получении экспериментального материала, самостоятельность в принятии

решений, глубина проработки разделов и обоснованность решений, использование специальной литературы;

- подготовленность автора магистерской работы по базовым и профилирующим дисциплинам к самостоятельной профессиональной деятельности;

- использование в магистерской работе современных данных научных исследований и передового опыта, участие в выполнении НИР за период обучения, апробация материалов ВКР на семинарах и конференциях;

- соответствие магистерской работы требованиям ГОСТов и выпускающей кафедры; грамотность, четкость изложения материала и аккуратность ее оформления;

- общая оценка магистерской работы с выделением положительных и отрицательных сторон;

- предложения по внедрению результатов магистерской работы;

- заключение о целесообразности присвоения степени магистра.

7.7 Подготовка к защите и публичная защита выпускной квалификационной работы

Защита выпускной квалификационной работы является заключительным этапом творческого труда студента и требует соответствующей подготовки.

Подготовка к защите выпускной квалификационной работы включает в себя составление доклада на 10-15 мин, изготовление демонстрационного материала и изучение теории по основным вопросам специальных и общенаучных дисциплин. Текст доклада рекомендуется написать заблаговременно и согласовать его с руководителем. В оставшееся до защиты время доклад должен быть освоен настолько, чтобы его не пришлось читать.

Структура доклада зависит от характера темы и последовательности изложения основных вопросов, освещенных в магистерской диссертации. По темам, носящим научно-исследовательский характер и посвященным профессиональным вопросам, доклад строится таким образом, чтобы обосновать содержание исследуемых вопросов и методы исследования, полученные результаты, выводы и предложения.

Доклад должен быть четким, конкретным, без общих фраз, насыщен цифровым материалом. Для простоты восприятия следует оперировать относительными величинами, а также использовать демонстрационный материал (презентация, таблицы, графики).

Студент должен уделить серьезное внимание общетеоретической подготовке к защите и подготовиться к ответу на любой вопрос по ранее изученной специальной дисциплине, имеющей отношение к теме выпускной квалификационной работы.

В подготовительный период в обязательном порядке нужно выступить по наиболее важным, узловым вопросам бакалаврской работы на заседаниях

кружков, семинарах, научных конференциях. Предзащита на кафедре проводится за 7-10 дней до начала работы экзаменационной комиссии. По ее результатам заведующий выпускающей кафедрой допускает студента к защите.

Выпускная квалификационная работа, подписанная автором, консультантами и руководителем, представляется на кафедру не позднее, чем за 10 дней до защиты. Заведующий выпускающей кафедрой решает вопрос о допуске студента к защите и делает об этом соответствующую запись на титульном листе.

Готовую выпускную квалификационную работу с отзывом руководителя нужно сдать секретарю государственной экзаменационной комиссии за 2 дня до защиты.

Персональный состав защищающих выпускные квалификационные работы на очередном заседании экзаменационной комиссии и последовательность защит определяются секретарем государственной экзаменационной комиссии. Защита выпускных квалификационных работ проходит в порядке очереди, установленной заранее и публично объявленной председателем экзаменационной комиссии.

Процедура защиты выпускной квалификационной работы предусматривает:

- представление защищающегося выпускника секретарем государственной экзаменационной комиссии и оглашение темы работы;
- доклад (в течение 5-10 мин) студента;
- оглашение руководителем (при его отсутствии – одним из членов экзаменационной комиссии) отзыва на выпускную квалификационную работу и представления выпускающей кафедры;
- объявление председателем окончания защиты.

Защита выпускной квалификационной работы проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии по защите выпускных квалификационных работ в торжественной обстановке. Студент получает право в течение 10-15 мин изложить сущность предъявленной магистерской диссертации, используя при этом подготовленную презентацию. В докладе рекомендуется отразить:

- актуальность темы;
- цель выпускной квалификационной работы;
- задачи, решаемые для достижения этой цели;
- методы и условия проведения исследований;
- результаты исследования;
- выводы и рекомендации производству.

Излагать материал следует спокойно, уверенно, четко. По окончании доклада члены комиссии и присутствующие задают вопросы, на которые необходимо дать полные, исчерпывающие, правильные ответы. Затем руководитель магистерской работы (а в его отсутствие – секретарь

государственной экзаменационной комиссии) зачитывает отзыв руководителя.

По окончании всех запланированных на данное открытое заседание защит проводится закрытое заседание государственной экзаменационной комиссии. На этом заседании проходит обсуждение результатов защит с учетом всех имеющихся в распоряжении комиссии информационных материалов, свидетельствующих об учебных и научных достижениях выпускников, мнений руководителя, рецензента и представления выпускающей кафедры.

Результаты обсуждения защит выпускных квалификационных работ и решения государственной экзаменационной комиссии оглашаются в тот же день.

7.8. Критерии оценки защиты

При оценке защиты выпускной квалификационной работы учитываются:

- актуальность, новизна и практическая значимость темы, логическое построение работы, наличие в ней творческих элементов и оригинальность авторских решений;

- глубина проработки материала, длительность и методический уровень исследований, степень использования современной литературы, математических методов при оценке полученных экспериментальных данных;

- качество оформления работы и иллюстративного материала;
- отзыв руководителя;
- выполнение доклада, ответы на вопросы и замечания членов государственной экзаменационной комиссии и рецензента.

«Отлично» выставляется за квалификационную работу с грамотно изложенным теоретическим материалом, глубоким анализом, критическим разбором, логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями. Работа на «отлично» по актуальности и новизне соответствует современному состоянию науки и учитывает запросы производства. Выводы по работе обоснованы теоретически, а рекомендации производству гарантируют их востребованность. Работа написана грамотно, оформлена в соответствии с ГОСТами. Имеются положительная оценка научного руководителя и высокая оценка рецензента. При ее защите студент-выпускник показывает глубокое знание вопросов, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения. Логически выстроенный доклад свидетельствует о глубоком знании материала, а уверенные и полные ответы на вопросы о высоком уровне профессионализма выпускника.

«Хорошо» выставляется за квалификационную работу с грамотно изложенным теоретическим материалом, с достаточно подробным анализом

и критическим разбором, последовательным изложением материала, соответствующими выводами. Однако предложения не вполне обоснованы. Работа оформлена с соблюдением ГОСТов. Она имеет положительный отзыв научного руководителя.

При ее защите студент-выпускник показывает знание вопросов, оперирует данными исследования, вносит предложения по теме исследования, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

Однако, в отличие от работы, оцененной на «отлично», в данной работе наблюдается менее глубокая научная проработка изучаемой проблемы, более слабая аргументация основных выводов. Ответы на вопросы неполные, но верные по существу.

«Удовлетворительно» выставляется за квалификационную работу, которая носит исследовательский характер, имеет теоретический раздел, базируется на практическом материале, но имеет поверхностный анализ и недостаточно критический разбор, в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения. Обзор литературы в работе выполнен формально. Разделы работы разобщены и не подчинены единой цели.

Выводы по работе неконкретны, расплывчаты. Не весь экспериментальный материал обработан статистически. Работа оформлена небрежно, слабо иллюстрирована, имеют место редакционные погрешности, нарушения ГОСТов. При ее защите выпускник проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов, не всегда дает исчерпывающие, аргументированные ответы, но на большинство вопросов дает правильные ответы, свидетельствующие о подготовленности выпускника к работе по направлению подготовки бакалавров.

«Неудовлетворительно» выставляется за квалификационную работу, которая не отвечает требованиям, изложенным в данных методических указаниях. Обзор научной литературы выполнен формально, вне связи с интерпретацией полученных экспериментальных данных. Отсутствует статистическая обработка опытных данных. Интерпретация материала поверхностная, выводы по работе некорректны.

Работа оформлена небрежно, с нарушением ГОСТов. В отзыве научного руководителя имеются очень серьезные неустранимые замечания. Сообщение на защите свидетельствует о слабом владении материалом и неумении использовать демонстрационный материал. Ответы на вопросы крайне слабые, по большей части неправильные. Все это свидетельствует о профессиональной неподготовленности выпускника к работе по направлению подготовки магистров.

8. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ИЗ ЧИСЛА ИНВАЛИДОВ

Для обучающихся из числа инвалидов государственная итоговая аттестация в ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ проводится с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальные особенности).

При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для инвалидов в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся при прохождении государственной итоговой аттестации;
- присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся инвалидам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);
- пользование необходимыми обучающимся инвалидам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей; обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся инвалидов в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Программа государственной итоговой аттестации, включая программы государственных экзаменов и (или) требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения, критерии оценки результатов сдачи государственных экзаменов и (или) защиты выпускных квалификационных работ, утвержденные организацией, а также порядок подачи и рассмотрения апелляций, доводятся до сведения обучающихся инвалидов в доступной для них форме.

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

- продолжительность сдачи государственного экзамена, проводимого в письменной форме, - не более чем на 90 минут;
- продолжительность подготовки обучающегося к ответу на государственном экзамене, проводимом в устной форме, - не более чем на 20 минут;
- продолжительность выступления обучающегося при защите выпускной квалификационной работы - не более чем на 15 минут.

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

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

9. ПОРЯДОК АПЕЛЛЯЦИИ ГОСУДАРСТВЕННЫХ АТТЕСТАЦИОННЫХ ИСПЫТАНИЙ

Для проведения апелляций по результатам государственной итоговой аттестации в ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ создаются апелляционные комиссии.

В состав апелляционной комиссии включаются не менее 5 человек из числа лиц, относящимися к профессорско-преподавательскому составу ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ и не входящих в состав государственных экзаменационных комиссий. Секретарь избирается из числа членов апелляционной комиссии.

Из числа лиц включенных в состав комиссий, председателями комиссий назначаются заместители председателей комиссий.

Заседания комиссий правомочны, если в них участвуют не менее двух третей от числа членов комиссий. Заседания комиссий проводятся председателями комиссий.

Решения комиссии принимаются простым большинством голосов членов комиссий, участвующих в заседании. При равном числе голосов председательствующий обладает правом решающего голоса.

Решения, принятые комиссией, оформляются протоколами

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Институт пищевых производств

Кафедра _____

Направление подготовки _____

ЗАДАНИЕ

на магистерскую диссертацию студента

(фамилия, имя, отчество)

1. Тема магистерской диссертации

утверждена приказом по университету от «____» _____ 20__ г.

2. Срок сдачи студентом магистерской диссертации _____

3. Исходные данные к магистерской диссертации _____

4. Содержание расчетно-пояснительной записки (перечень подлежащих разработке вопросов) _____

5. Перечень графического материала (с точным указанием обязательных чертежей) _____

6. Консультанты по работе, с указанием относящихся к ним разделов

Раздел	Консультант	Подпись, дата	
		Задание выполнил	Задание принял

7. Дата выдачи задания _____

Руководитель _____
(Ф.И.О., подпись)

Задание принял к исполнению _____
(Ф.И.О., подпись)

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Этапы магистерской диссертации	Срок выполнения этапов работы	Примечание

Студент _____
(Ф.И.О., подпись)

Руководитель _____
(Ф.И.О., подпись)

О Т З Ы В
научного руководителя на магистерскую диссертацию
студента 2-го (3-го) курса очной(заочной) формы обучения
института пищевых производств

(Ф.И.О. полностью)

на тему _____

Актуальность темы: _____

Новизна тематики и решения вопроса:

Теоретическая и практическая ценность полученных результатов:

Сроки начала и окончания выполнения работы (включая сбор материала), по теме на младших курсах:

Общая характеристика деятельности студента во время подготовки магистерской диссертации (например: показал большое трудолюбие, проявил халатность), степень самостоятельности и творческого отношения к выполняемой работе, участие в общественной деятельности, конференциях, публикациях

Заключение о возможности присуждения степени магистра и рекомендации к поступлению в аспирантуру: _____

«__» _____ 20__ г.

Научный руководитель: _____
(должность, место работы, ученая степень, звание)

(Ф.И.О.)

(подпись)