

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

**СОГЛАСОВАНО:**

Директор института Чаплыгина И.А.

«27» февраля 2026 г.

**УТВЕРЖДАЮ:**

Ректор Пыжикова Н.И.

«27» февраля 2026 г.

***ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ***

---

**ФГОС ВО**

по направлению подготовки: **19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»**  
(код, наименование)

направленность (профиль): *Инновационные технологии хлебопекарных, кондитерских, макаронных и зерноперерабатывающих производств*

Курс 3

Семестр 5

Форма обучения: *заочная*

Квалификация выпускника: *магистр*



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
УСИЛЕННОЙ КВАЛИФИЦИРОВАННОЙ  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ВЫДАННОЙ: ФГБОУ ВО КРАСНОЯРСКИЙ ГАУ  
ВЛАДЕЛЕЦ: РЕКТОР ПЫЖИКОВА Н.И.  
ДЕЙСТВИТЕЛЕН: 15.05.2025 - 08.08.2026

Красноярск, 2026

Составители: Кох Денис Александрович, канд. техн. наук, доцент  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«12» февраля 2026 г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»,  
профессионального стандарта:  
- 22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья;

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 9 «12» февраля 2026 г.

Зав. кафедрой Янова Марина Анатольевна, докт. техн. наук, доцент  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«12» февраля 2026 г.

#### **Лист согласования рабочей программы**

Программа принята методической комиссией института пищевых производств  
протокол № 6 «17» февраля 2026 г.

Председатель методической комиссии Кох Д.А., канд. техн. наук, доцент  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«17» февраля 2026 г.

Руководитель программы по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность (профиль) «Инновационные технологии хлебопекарных, кондитерских, макаронных и зерноперерабатывающих производств»

Янова М.А., докт. техн. наук, доцент  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«27» февраля 2026 г.

## ОГЛАВЛЕНИЕ

Аннотация .....	4
1. Общие положения .....	4
2. Цели и задачи государственной итоговой аттестации .....	5
3. Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы.....	6
4. Формы государственной итоговой аттестации .....	10
5. Трудоемкость государственной итоговой аттестации и период ее проведения .....	11
6. Государственные экзаменационные и апелляционные комиссии.....	11
7. Порядок выполнения выпускной квалификационной работы.....	12
7.1. <i>Цель и характеристика этапов выполнения выпускной квалификационной работы ...</i>	12
7.2. <i>Тематика выпускных квалификационных работ .....</i>	13
7.3. <i>Организация выполнения выпускной квалификационной работы.....</i>	14
7.4. <i>Структура выпускной квалификационной работы.....</i>	14
7.5. <i>Порядок изложения материала.....</i>	15
7.6. <i>Порядок допуска к защите выпускной квалификационной работы .....</i>	16
7.7. <i>Подготовка к защите и публичная защита выпускной квалификационной работы.....</i>	17
7.8. <i>Критерии оценки защиты.....</i>	18
8. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для обучающихся из числа инвалидов.....	19
9. Порядок апелляции государственных аттестационных испытаний.....	20
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	21
<i>Приложение А.....</i>	21
<i>Приложение Б.....</i>	22
<i>Приложение В.....</i>	23
<i>Приложение Г.....</i>	24
<i>Приложение Д .....</i>	26
<i>Приложение Е.....</i>	27

## **Аннотация**

Государственная итоговая аттестация является завершающим этапом освоения программы магистратуры и направлена на установление соответствия уровня профессиональной подготовки выпускников по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность (профиль) «Инновационные технологии хлебопекарных, кондитерских, макаронных и зерноперерабатывающих производств».

Государственная итоговая аттестация относится к блоку БЗ и включает в себя подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Государственная итоговая аттестация реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств».

Государственная итоговая аттестация нацелена на оценку формирования у выпускника универсальных компетенций УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6; общепрофессиональных компетенций ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; профессиональных компетенций ПК-1; ПК-2; ПК3; ПК4.

Общая трудоемкость государственной итоговой аттестации составляет 9 зачетных единиц, 324 часов.

### **1. Общие положения**

Программа государственной итоговой аттестации выпускников по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность (профиль) «Инновационные технологии хлебопекарных, кондитерских, макаронных и зерноперерабатывающих производств» разработана в соответствии со следующими нормативными документами:

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- Приказ Минобрнауки России от 6 апреля 2021 г. № 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации 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»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего профессионального образования по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень магистратуры) (далее - ФГОС ВО) от 17 августа 2020 г, № 1040;
- Профессиональный стандарт 22.003 «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья» Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28 октября 2019 г. № 694н;
- Порядком организации и проведения государственной итоговой аттестации по программам среднего профессионального образования и высшего образования (программам бакалавриата, специалитета, магистратуры) ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ ГАУ-СМК-П-9.1-2019.

Итоговые аттестационные испытания предназначены для определения практической и теоретической подготовленности выпускника к выполнению профессиональных задач. В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность (профиль) «Инновационные технологии хлебопекарных, кондитерских, макаронных и зерноперерабатывающих производств» государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (магистерскую диссертацию).

Итоговая аттестация выпускника является обязательной и осуществляется после освоения основной профессиональной образовательной программы в полном объеме. К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план.

Государственная итоговая аттестация осуществляется действующей в течение календарного года государственной экзаменационной комиссией (ГЭК).

При условии успешного прохождения всех установленных форм государственных аттестационных испытаний, входящих в государственную итоговую аттестацию, выпускнику ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ выдается документ об образовании и о квалификации (диплом магистра) образца, установленного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования.

Выпускнику, сдавшему экзамены, зачеты с оценкой и практики с оценкой «отлично» не менее чем по 75 % всех дисциплин учебного плана, а по остальным дисциплинам – с оценкой «хорошо», защитившему выпускную квалификационную работу на «отлично», выдается диплом с отличием.

К диплому магистра выдается приложение образца, установленного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования.

## 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 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 и управления качеством продуктов питания из растительного сырья определение уровня соответствия результатов освоения программы подготовки магистров требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность (профиль) «Инновационные технологии хлебопекарных, кондитерских, макаронных и зерноперерабатывающих производств» производится в соответствии с характеристикой профессиональной деятельности выпускника, освоившего программу магистратуры по данному направлению и профилю подготовки.

Магистр по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

- научно-исследовательская;
- технологическая.
- организационно-управленческая.

На основе ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья и с учетом традиций Университета и потребностей заинтересованных работодателей сформулированы основные задачи профессиональной деятельности выпускника для каждого типа задач профессиональной деятельности (таблица 1).

Таблица 1 – Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда России)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере	Научно-исследовательский	<b>Задача</b> 1. Научно-исследовательская деятельность в сфере переработки растительного сырья	Продовольственное сырье растительного происхождения; технологии производства продуктов

применения технологий комплексной переработки растительного сырья и технологий производства продуктов питания из растительного сырья различного назначения)	Технологический	<b>Задача 2.</b> Технологические процессы производства продуктов питания растительного происхождения	питания из растительного сырья; технологическое оборудование пищевых предприятий оборудование; методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, система
	Организационно-управленческий	<b>Задача 3.</b> Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	производственного контроля.

### 3. Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

Выпускник по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Инновационные технологии хлебопекарных, кондитерских, макаронных и зерноперерабатывающих производств» выпускник должен обладать следующими компетенциями (таблица 2, 3, 4).

Таблица 2 – Универсальные компетенции и индикаторы их достижения

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	<b>ИД-1<sub>УК-1</sub></b> Анализирует проблемную ситуацию, выделяя ее базовые составляющие и связи между ними; <b>ИД-2<sub>УК-1</sub></b> Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению; <b>ИД-3<sub>УК-1</sub></b> Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников.
Разработка и реализация проектов	УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах жизненного цикла	<b>ИД-1<sub>УК-2</sub></b> Формулирует на основе поставленной проблемы проектную задачу и способ ее решения через реализацию проектного управления; <b>ИД-2<sub>УК-2</sub></b> Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы: формулирует цель, задачи, обосновывает актуальность, значимость, ожидаемые результаты и возможные сферы их применения; <b>ИД-3<sub>УК-2</sub></b> Разрабатывает план реализации проекта с учетом возможных рисков реализации и возможностей их устранения, планирует необходимые ресурсы.
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен организовать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	<b>ИД-1<sub>УК-3</sub></b> Демонстрирует знание методов формирования команды и управления командной работой; <b>ИД-2<sub>УК-3</sub></b> Разрабатывает и реализует командную стратегию в групповой деятельности для достижения поставленной цели; <b>ИД-3<sub>УК-3</sub></b> Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон; создает рабочую атмосферу, позитивный эмоциональный климат в команде.
Коммуникация	УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на	<b>ИД-1<sub>УК-4</sub></b> Редактирует, составляет и переводит различные академические тексты в том числе на иностранном(ых) языке(ах); <b>ИД-2<sub>УК-4</sub></b> Представляет результаты академической и профессиональной деятельности на публичных мероприятиях, включая международные, в том числе на

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
	иностранном(ых) языке(ах) для академического и профессионального взаимодействия	иностранном(ых) языке(ах); <b>ИД-3<sub>УК-4</sub></b> Демонстрирует умения участвовать в научной дискуссии в процессе академического и профессионального взаимодействия.
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	<b>ИД-1<sub>УК-5</sub></b> Имеет представление о сущности и принципах анализа разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия; <b>ИД-2<sub>УК-5</sub></b> Демонстрирует способность анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия.
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	<b>ИД-1<sub>УК-6</sub></b> Определяет стимулы, мотивы и приоритеты собственной профессиональной деятельности и цели карьерного роста; <b>ИД-2<sub>УК-6</sub></b> Проводит рефлексию своей деятельности и разрабатывает способы ее совершенствования; <b>ИД-3<sub>УК-6</sub></b> Выстраивает гибкую профессиональную траекторию с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности, динамично изменяющихся требований рынка труда и стратегии личного развития.

Таблица 3 – Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Планирование и развитие предприятия	ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	<b>ИД-1<sub>ОПК-1</sub></b> Разрабатывает конкурентоспособные концепции предприятий по производству продуктов растительного происхождения на автоматизированных технологических линиях; <b>ИД-2<sub>ОПК-1</sub></b> Составляет проекты нормативно-технической документации на новые виды продуктов питания из растительного сырья; <b>ИД-3<sub>ОПК-1</sub></b> Осуществляет технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья.
Совершенствование технологических процессов производства	ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	<b>ИД-1<sub>ОПК-2</sub></b> Проводит исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами; <b>ИД-2<sub>ОПК-2</sub></b> Применяет современные методы исследований, включая идентификацию и оценку свойств сырья и готовой продукции; <b>ИД-3<sub>ОПК-2</sub></b> Использует основные принципы и подходы с учетом биотехнологических и физико-химических основ в производстве продукции из растительного сырья.
Управление качеством	ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и	<b>ИД-1<sub>ОПК-3</sub></b> Проводит стандартные и сертификационные испытания при производстве продуктов питания из растительного сырья для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
	разработки новых технологических решений	<b>ИД-2<sub>опк-3</sub></b> Применяет знания основных государственных и международных нормативных документов в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства; <b>ИД-3<sub>опк-3</sub></b> Производит пусконаладочные и экспериментальные работы по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья; <b>ИД-4<sub>опк-3</sub></b> Владеет знаниями по прогрессивным технологическим процессам, видам оборудования, средств автоматизации и механизации, оптимальным режимам производства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
Моделирование и верификация	ОПК - 4. Способен использовать методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения	<b>ИД-1<sub>опк-4</sub></b> Осуществляет создание математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства и улучшать качество продуктов питания из растительного сырья; <b>ИД-2<sub>опк-4</sub></b> Проводит патентные исследования и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья; <b>ИД-3<sub>опк-4</sub></b> Использует стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов; <b>ИД-4<sub>опк-4</sub></b> Применяет специализированные программные и информационные продукты для решения профессиональных задач.
Организация научно-исследовательской работы	ОПК-5. Способен проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач	<b>ИД-1<sub>опк-5</sub></b> Разрабатывает новые технологические решения и технологии продуктов питания из растительного сырья заданного состава и свойств; <b>ИД-2<sub>опк-5</sub></b> Осуществляет корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции; <b>ИД-3<sub>опк-5</sub></b> Организует и внедряет прогрессивные технологические процессы научно-исследовательской работы в соответствии с технологическими задачами.

Таблица 4 – Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Область профессиональной деятельности	Задача профессиональной деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание
<b>Тип задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский</b>				

Область профессиональной деятельности	Задача профессиональной деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание
<b>22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака</b> (в сфере применения технологий комплексной переработки растительного сырья и технологий производства продуктов питания из растительного сырья различного назначения)	<b>Задача 1.</b> Научно-исследовательская деятельность в сфере переработки растительного сырья	<b>ПК-1.</b> Обладает фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере технологий комплексной переработки растительного сырья и технологий производства продуктов питания из растительного сырья различного назначения	<b>ИД-1<sub>ПК-1</sub></b> Использует фундаментальные знания при проведении исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами; <b>ИД-2<sub>ПК-1</sub></b> Использует практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья; <b>ИД-3<sub>ПК-1</sub></b> Выявляет факторы влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания из растительного сырья; <b>ИД-4<sub>ПК-1</sub></b> Планирует, организует научные исследования, осуществляет обработку, анализ, и внедрение их результатов.	На основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного, зарубежного опыта и с учетом Профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья» (22.003)
<b>Тип задач профессиональной деятельности: технологический</b>				
<b>22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака</b> (в сфере применения технологий комплексной переработки растительного сырья и технологий производства продуктов питания из растительного сырья различного назначения)	<b>Задача 2.</b> Технологические процессы производства продуктов питания растительного происхождения	<b>ПК-2</b> Осуществляет разработку новых технологий и оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	<b>ИД-1<sub>ПК-2</sub></b> Использует практические навыки в организации и управлении производственно-технологических работ, в том числе при проведении экспериментов в области инновационных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья; <b>ИД-2<sub>ПК-2</sub></b> Организовывает входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению его эффективности; <b>ИД-3<sub>ПК-2</sub></b> Использует современные методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых ингредиентов и добавок, выполняющих технологические функции; <b>ИД-4<sub>ПК-2</sub></b> Внедрение современных технологий маркировки контрольными и идентификационными знаками пищевой продукции.	На основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного, зарубежного опыта и с учетом Профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья» (22.003)

Область профессиональной деятельности	Задача профессиональной деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание
		ПК-3 Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов	ИД-1 <sub>ПК-3</sub> Управляет технологическим процессом производства продуктов питания из растительного сырья; ИД-2 <sub>ПК-3</sub> Контролирует рациональное использование основных видов ресурсов при производстве продуктов питания из растительного сырья; ИД-3 <sub>ПК-3</sub> Показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья.	
<b>Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий</b>				
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере применения технологий комплексной переработки растительного сырья и технологий производства продуктов питания из растительного сырья различного назначения)	<b>Задача 3.</b> Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПК-4 Руководит проектированием и модернизацией пищевых предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья	ИД-1 <sub>ПК-4</sub> Определяет цели проекта (программы), решает задачи, определяет критерии и показатели достижения целей, структурирует их взаимосвязь, определяет приоритетные решения задач; ИД-2 <sub>ПК-4</sub> Руководит работами по подбору существующего технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; ИД-3 <sub>ПК-4</sub> Осуществляет координацию производственной деятельности, включая разработку программ внедрения новой техники, организационно-технических мероприятий по своевременному освоению производственных мощностей, совершенствованию технологии и контролю их выполнения, в соответствии со стратегическим планом развития производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.	На основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного, зарубежного опыта и с учетом Профессиоального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья» (22.003)

#### 4. Формы государственной итоговой аттестации

В соответствии с требованиями ФГОС ВО направления подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» высшего образования (ВО), государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (ВКР). Выпускная квалификационная работа выполняется в форме *магистерской диссертации*.

Выпускная квалификационная работа подлежат рецензированию.

Обучающийся обязан не позднее, чем за три месяца до начала выполнения выпускной работы подать заявление установленной формы (приложение А) на имя зав. кафедрой с просьбой об утверждении темы выпускной квалификационной работы письменным подтверждением согласия руководства одного из преподавателей кафедры.

## **5. Трудоемкость государственной итоговой аттестации и период ее проведения**

Общая трудоемкость итоговой аттестации составляет 9 зачетных единиц, что эквивалентно 324 часам. Из них на подготовку выпускной квалификационной работы дается 7,5 зачетных единицы (270 часа, 5 недель), на защиту ВКР 1,5 зачетных единиц (54 часа, 1 неделя).

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

Не позднее чем за 30 календарных дней до дня проведения первого государственного аттестационного испытания дирекция институтов ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ утверждает ректором университета расписание государственных аттестационных испытаний (далее - расписание), в котором указываются даты, время и место проведения государственных аттестационных испытаний и предэкзаменационных консультаций, и доводит расписание до сведения обучающегося, членов государственных экзаменационных комиссий и апелляционных комиссий, секретарей государственных экзаменационных комиссий, руководителей и консультантов выпускных квалификационных работ.

## **6. Государственные экзаменационные и апелляционные комиссии**

Для проведения государственной итоговой аттестации и проведения апелляций по результатам государственной итоговой аттестации в ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ создаются государственные экзаменационные комиссии и апелляционные комиссии. Комиссии действуют в течение календарного года.

Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность всей экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к обучающимся при проведении государственной итоговой аттестации.

Председателем государственной экзаменационной комиссии утверждается из числа лиц, не работающих в ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ, имеющих ученую степень доктора наук и (или) ученое звание профессора, либо являющихся ведущими специалистами - представителями работодателей или их объединений в соответствующей области профессиональной деятельности.

Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается Департаментом научно-технологической политики и образования Министерства сельского хозяйства Российской Федерации, в ведении которого находится ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ, не позднее 20 декабря, предшествующего году проведения государственной итоговой аттестации.

Не позднее чем за месяц до даты начала государственной итоговой аттестации приказом ректора утверждается состав комиссии.

В состав государственной экзаменационной комиссии входит председатель и 5 членов комиссии. Члены государственной экзаменационной комиссии являются ведущими специалистами – представителями работодателей или их объединений в соответствующей области профессиональной деятельности, остальные - лицами, относящимися к профессорско-преподавательскому составу ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ и (или) иных организаций и (или) научными работниками университета и (или) иных организаций, имеющими ученое звание и (или) ученую степень. Доля лиц, являющихся ведущими специалистами - представителями работодателей или их объединений в соответствующей области профессиональной деятельности (включая председателя государственной экзаменационной комиссии), в общем числе лиц, входящих в состав государственной экзаменационной комиссии, должна составлять не менее 50 процентов.

На период проведения государственной итоговой аттестации для обеспечения работы государственной экзаменационной комиссии из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ, научных работников или административных работников ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ ректором назначается ее секретарь. Секретарь государственной экзаменационной комиссии не является ее членом.

Секретарь государственной экзаменационной комиссии ведет протоколы ее заседаний, представляет необходимые материалы в апелляционную комиссию.

Основной функцией государственной экзаменационной комиссии является:

- определение соответствия подготовки выпускника требованиям ФГОС ВО и уровня его подготовки;
- принятие решения о присвоении квалификации по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче выпускнику соответствующего документа об образовании и о квалификации;
- разработка рекомендаций, направленных на совершенствование подготовки обучающихся, на основании результатов работы государственной экзаменационной комиссии.

Председателем **апелляционной комиссии** утверждается ректор ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ (либо лицо, исполняющее его обязанности или лицо, уполномоченное ректором ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ - на основании приказа ректора).

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.

Основной формой деятельности комиссий являются заседания.

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

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

Решения, принятые комиссиями, оформляются протоколами.

В протоколе заседания государственной экзаменационной комиссии по приему государственного аттестационного испытания отражаются перечень заданных обучающемуся вопросов и характеристика ответов на них, мнения председателя и членов государственной экзаменационной комиссии о выявленном в ходе государственного аттестационного испытания уровне подготовленности обучающегося к решению профессиональных задач, а также о выявленных недостатках в теоретической и практической подготовке обучающегося.

Протоколы заседаний комиссий подписываются председателями и секретарями и хранятся в архиве университета.

## **7. Порядок выполнения выпускной квалификационной работы**

Выпускная квалификационная работа выполняется в период, отведенный графиком учебно-воспитательного процесса. Кафедрой составляется график выполнения выпускной работы, в котором указываются сроки выполнения разделов, наименования разделов. График выполнения выпускной работы утверждается заведующим выпускающей кафедры и доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за неделю до начала работы. Руководитель выпускной квалификационной работы консультирует обучающегося по выполнению разделов 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 технологической; организационно-управленческой; научно-исследовательской видам деятельности.

Выпускная квалификационная работа обучающегося по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность (профиль) «Инновационные технологии хлебопекарных, кондитерских, макаронных и зерноперерабатывающих производств» представляет собой законченную разработку, в которой решается актуальная задача.

Выпускная квалификационная работа представляет собой магистерскую 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 (за 6 месяцев до предполагаемого срока защиты);
- внеаудиторной работы студента при написании и оформлении ВКР;
- консультаций с руководителем;

- 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:

- программа государственной итоговой аттестации;
- требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения;
- критерии оценки результатов защиты выпускных квалификационных работ;
- порядок допуска к защите выпускной квалификационной работы;
- порядок подачи и рассмотрения апелляций;
- тематики ВКР;
- график работы, даты предоставления материалов на кафедру и в ГЭК;
- организация рабочих мест в помещениях, отведенных для работ;
- 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 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность (профиль) «Инновационные технологии хлебопекарных, кондитерских, макаронных и зерноперерабатывающих производств» предлагаются темы в соответствии с видами и задачами профессиональной деятельности выпускника по ФГОСВО, научно-исследовательским направлением выпускающей кафедры.

Тема магистерской диссертации может быть заказана производственной структурой, где проходил производственную и преддипломную практику выпускник (приложение Б).

Перечень тем выпускных квалификационных работ, предлагаемых обучающимся, утверждается на совете института пищевых производств ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ и доводится до сведения обучающихся *не позднее чем за 6 месяцев* до начала даты государственной итоговой аттестации.

### **Примерная тематика выпускных квалификационных работ:**

1. Инновационные технологии кондитерских изделий с использованием нетрадиционного сырья;
2. Инновационные технологии продуктов питания функционального и диетического назначения из зерномучного сырья;
3. Инновационные технологии хлебобулочных изделий с использованием нетрадиционного сырья;
4. Инновационные технологии макаронных изделий с использованием нетрадиционного сырья;
5. Обогащение хлебобулочных изделий с использованием полуфабрикатов из плодоовощных культур;
6. Разработка и оценка качества продукта для специализированного питания с использованием растительного сырья;
7. Совершенствование технологии приготовления сырцовых пряников и бисквита с добавлением плодоовощных порошков.
8. Разработка технологии и оценка качества мучных кондитерских изделий с использованием зерна злаковых культур.
9. Разработка и оценка качества композитных смесей для напитков на основе зерна и порошка

из ягод.

10. Формирование и оценка качества хлебобулочных изделий функционального назначения с использованием добавок на основе растительного сырья

### **7.3 Организация выполнения выпускной квалификационной работы**

Заведующим кафедрой за обучающимся закрепляется руководитель и, при необходимости, консультант. Руководителями выпускных квалификационных работ являются доктора и кандидаты наук. Руководители выпускных квалификационных работ, утверждаются приказом по университету на первом курсе течение первых трех месяцев с начала обучения. Темы выпускных квалификационных работ утверждаются во втором семестре обучения.

Информационной основой выпускной квалификационной работы являются данные, собранные выпускником при выполнении экспериментальных исследований, при прохождении производственных практик на базе предприятий (организаций) и учреждений, различных форм собственности и правового статуса, количественных параметров, осуществляющих деятельность в сфере производства хлебопекарных, кондитерских, макаронных и зерноперерабатывающих производств.

Задание на выполнение ВКР подписывается руководителем и студентом, и утверждается руководителем программы магистратуры. 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 ВКР, разработка программы и календарного плана ее выполнения;
- 3) сбор и изучение недостающих материалов, выяснение актуальных нерешенных вопросов, анализ 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, 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;
- задание на ВКР;
- реферат;
- содержание;

- введение;
- основная часть:
  - обзор литературы по теме;
  - объекты и методы 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 В) и задание на выпускную квалификационную работу (приложение Г) 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.

**Реферат** оформляется на русском и иностранном языке (английский, немецкий или др.).

**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;
- периодические издания;
- реферативные журналы;
- научные отчеты, диссертационные исследования по схожей тематике и выпускные квалификационные 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. Не следует увлекаться описанием общих вопросов из учебников, а также вопросов, не касающихся темы. Раздел должен завершаться заключением или краткими выводами. Объем раздела не более 25% от общего объема работы.

В разделе **объекты и методы исследований** студент описывает схему проведения научных исследований, методику проведения экспериментальной работы, описание объектов исследований.

Для стандартизированных методик испытаний (анализов) приводится ссылка на соответствующий ГОСТ (перечень ГОСТов включается в библиографический список). Если в работе применяется малоизвестная или модифицированная самим автором методика, то она полностью приводится в этом разделе. Если в работе имеются результаты расчетов, то необходимо привести формулы, по которым эти расчеты были проведены.

Необходимо показать, как проводился учет опытных данных, формы регистрации проводимых исследований и анализов, с применением каких методов анализировался и обрабатывался.

**В экспериментальной части** студент описывает свои исследования, их результаты и анализ.

Результаты исследований (в зависимости от темы работы) должны включать описание технологических параметров производства продукции, представленных в виде блок-схем, расчеты (сырья, выхода готовой продукции, потребности в рабочей силе, оборудовании и т. д.), результаты экспериментов. В данном подразделе необходимо изложить суть предлагаемых мероприятий, направленных на достижение цели, поставленной в ВКР. В зависимости от темы работы, раздел может содержать подразделы по экономическому обоснованию предлагаемых решений, программу производственного контроля и т.д.

Раздел должен завершаться заключением или краткими выводами.

**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 магистерской диссертации итоговыми цифровыми данными. Количество выводов должно соответствовать количеству поставленных задач.

**В библиографический список** включаются издания, которые студент использовал в процессе выполнения работы. Список должен содержать не менее 30 источников, в том числе рекомендуется использовать не менее 5 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 Порядок допуска к защите выпускной квалификационной работы**

Для предоставления на защиту выпускной квалификационной работы, она должна пройти следующие этапы:

- утверждение работы руководителем с предоставлением письменного отзыва (приложение Д);
- нормоконтроль, рецензирование и предзащиту на выпускающей кафедре.

Руководитель работы утверждает своей подписью на титульном листе (приложение В) ее готовность к предоставлению на защиту на основании готовности основного раздела и подписей консультантов по разделам. Подпись руководителя работы должна гарантировать полноту ее выполнения в соответствии с утвержденной темой.

Нормоконтролер выпускных квалификационных работ назначается заведующим выпускающей кафедрой. Обязанностью нормоконтролера является проверка соответствия оформления графической части и пояснительной записки требованиям ЕСКД. Нормоконтролером может быть составлен график прохождения нормоконтроля, обязательный для обучающихся.

Рецензенты назначаются приказом ректора с учетом научно-производственной ориентации работ. К рецензированию приглашаются специалисты, наиболее компетентные в данной области знаний. Рецензентом составляется рецензия установленного образца (Приложение Е).

Рецензирование магистерской диссертации проводят лица, не являющиеся работниками университета (внешние рецензии), как правило сотрудники предприятий (организаций) и учреждений, различных форм собственности и правового статуса, количественных параметров, осуществляющих деятельность в сфере производства продуктов питания, оценки качества, стандартизации и сертификации продукции, научно-исследовательских учреждений.

Выпускная квалификационная работа, отзыв и рецензия представляется руководителю программы магистратуры не позднее, чем за неделю до защиты. Руководитель программы магистратуры имеет право изучить работу, отзыв и рецензию и вынести свое решение - допустить к защите или направить работу на предварительное прослушивание. Руководитель программы магистратуры вправе потребовать письменный доклад, подготовленный студентом на защиту, и оценить его качество. Руководитель программы магистратуры делает соответствующую запись на титульном листе.

Руководитель программы магистратуры обеспечивает ознакомление обучающегося с отзывом и рецензией не позднее, чем за 5 календарных дней до дня защиты выпускной квалификационной работы.

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

Тексты выпускных квалификационных работ, за исключением текстов выпускных квалификационных работ, содержащих сведения, составляющие государственную тайну, размещаются организацией в электронно-библиотечной системе ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ и проверяются на объем заимствования (см. Регламент размещения в электронно-библиотечной среде ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ выпускных квалификационных работ). Оригинальность текста магистерской диссертации для допуска к защите должна быть 50% и выше.

### **7.7 Подготовка к защите и публичная защита выпускной квалификационной работы**

Защита выпускной квалификационной работы является заключительным этапом ГИА и требует соответствующей подготовки.

Подготовка к защите выпускной квалификационной работы включает в себя составление доклада, 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. 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.

Предзащита на кафедре проводится за 5-7 дней до начала работы экзаменационной комиссии.

Выпускная квалификационная работа, подписанная автором и руководителем, представляется на кафедру не позднее, чем за 7 дней до защиты.

За 2 дня до защиты студент сдает секретарю государственной экзаменационной комиссии следующие документы:

- выпускная квалификационная работа (магистерская диссертация);
- отзыв руководителя;
- справки об успеваемости;
- справки о проведении проверки «Антиплагиат»;
- рецензия на магистерскую работу;
- личные дела и зачетные книжки студентов выпускного курса.

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 очередности, 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 студента;
- оглашение руководителем (при его отсутствии – секретарем экзаменационной комиссии) отзыва о выпускной квалификационной работе;
- оглашение секретарем экзаменационной комиссии рецензии на выпускную квалификационную работу;
- объявление председателем окончания защиты.

Защита выпускной квалификационной работы проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии по защите выпускных квалификационных работ. Студент получает право в течение 5-7 минут 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.

Излагать материал следует спокойно, уверенно, четко. По окончании доклада члены комиссии и присутствующие задают вопросы, на которые необходимо дать полные, исчерпывающие, правильные ответы.

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.

Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации в связи с неявкой на государственное аттестационное испытание по уважительной причине (временная нетрудоспособность, исполнение общественных или государственных обязанностей, вызов в суд, транспортные проблемы (отмена рейса, отсутствие билетов), погодные условия или в других случаях, по решению учебного отдела), вправе пройти ее в течение 6 месяцев после завершения государственной итоговой аттестации. Обучающийся должен представить в дирекцию института документ, подтверждающий причину его отсутствия.

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

Лицо, обучавшееся по программе высшего образования, не прошедшее государственную итоговую аттестацию или получившее на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты может повторно пройти государственную итоговую аттестацию не ранее чем через 10 месяцев и не позднее чем через пять лет после срока проведения государственной итоговой аттестации, которая не пройдена обучающимся. Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается не более двух раз. При повторном прохождении государственной итоговой аттестации по желанию обучающегося решением ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ ему может быть установлена иная тема выпускной квалификационной работы.

## **7.8 Критерии оценки защиты**

При оценке защиты выпускной квалификационной работы учитываются:

- качество оформления работы и иллюстративного материала;

- доклад;
- ответы на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии;
- отзыв руководителя;
- оценка по рецензии.

При оценке доклада 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;
- ответы на вопросы и замечания членов государственной экзаменационной комиссии и рецензента.

Критерии оценки выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации) детализированы в фонде оценочных средств.

## **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 обучающимся, 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 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 ость выступления обучающегося при защите выпускной квалификационной работы может быть увеличена по отношению к установленной продолжительности 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).

## **8. Порядок апелляции государственных аттестационных испытаний**

По результатам государственных аттестационных испытаний обучающийся имеет право на апелляцию.

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

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

Для рассмотрения апелляции секретарь государственной экзаменационной комиссии направляет в апелляционную комиссию протокол заседания государственной экзаменационной комиссии, заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного аттестационного испытания, а также письменные ответы обучающегося (при их наличии) (для рассмотрения апелляции по проведению государственного экзамена) либо выпускную квалификационную работу, отзыв и рецензию (рецензии) (для рассмотрения апелляции по проведению защиты выпускной квалификационной работы).

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

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

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

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях процедуры проведения государственного аттестационного испытания, обучающегося не подтвердились и (или) не повлияли на результат государственного аттестационного испытания;
- результат проведения государственного аттестационного испытания подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения апелляционной комиссии.

Обучающемуся предоставляется возможность пройти государственное аттестационное испытание в сроки, установленные образовательной организацией.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Повторное проведение государственного аттестационного испытания обучающегося, подавшего апелляцию, осуществляется в присутствии председателя и одного из членов апелляционной комиссии не позднее даты завершения обучения в ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ в соответствии со стандартом.

Апелляция на повторное проведение государственного аттестационного испытания не принимается.

## ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение А

Заведующему кафедрой

\_\_\_\_\_

(наименование кафедры)

\_\_\_\_\_

(ФИО зав. кафедрой)

студента \_\_\_\_\_

(ФИО полностью)

\_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_

группы

\_\_\_\_\_ формы обучения  
(очной, заочной)

\_\_\_\_\_

(направления подготовки)

### Заявление

Прошу разрешить мне выполнение выпускной квалификационной работы по теме:

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

руководителем прошу назначить \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(ученая степень, звание, ФИО преподавателя)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Согласовано:

Руководитель \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(ученая степень, звание, ФИО преподавателя)

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(ученая степень, звание, ФИО)

Ректору ФГБОУ ВО  
Красноярский ГАУ  
Н.И. Пыжиковой

## ЗАЯВКА

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
(наименование, предприятия, учреждения)

\_\_\_\_\_  
(Министерство, ведомство, район)  
Просим выполнить выпускную квалификационную работу на тему \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
студентом \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
(ФИО)

обучающемся в ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ на \_\_\_\_\_ курсе института \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Тема выпускной квалификационной работы обсуждена на \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(заседании правления, собрания, № протокола, дата)  
Выполненную работу предполагается реализовать \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(указать, где, когда, в какой области)

Руководитель  
предприятия (учреждения) \_\_\_\_\_  
(подпись) \_\_\_\_\_ (ФИО)

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

М.П.

Заявка получена и  
зарегистрирована в институте \_\_\_\_\_  
(подпись директора)

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

*Приложение В*

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Департамент образования и кадровой политики  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

**Институт пищевых производств**

Руководитель магистерской программы

\_\_\_\_\_  
(ФИО)

\_\_\_\_\_  
(уч. степень, уч. звание)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

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

**МАГИСТЕРСКАЯ ДИССЕРТАЦИЯ**

на тему: \_\_\_\_\_

**01.00.00.ПЗ**  
(обозначение документа)

**Выполнил:**

\_\_\_\_\_  
(Студент)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(ФИО)

**Руководитель:**

\_\_\_\_\_  
(ученое степень, звание)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(ФИО)

**Нормоконтроль:**

\_\_\_\_\_  
(ученое степень, звание)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(ФИО)

Красноярск 20 \_\_\_\_



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 выполнения работы	Срок выполнения этапов работы	Примечание

Студент \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., подпись)

Руководитель \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О., подпись)

## ОТЗЫВ РУКОВОДИТЕЛЯ

на студента \_\_\_\_\_ курса очной(заочной) формы обучения  
института пищевых производств, по направлению подготовки: 19.04.02 Продукты  
питания из растительного сырья, направленности (профиля): Инновационные  
технологии хлебопекарных, кондитерских, макаронных и зерноперерабатывающих  
производств

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. полностью)

Тема \_\_\_\_\_

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 квалификации и рекомендации к поступлению в  
аспирантуру: \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

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

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

## РЕЦЕНЗИЯ

на магистерскую диссертацию  
студента 2/3 курса, очной/заочной формы обучения,  
института пищевых производств, по направлению подготовки: 19.04.02 Продукты  
питания из растительного сырья, направленности (профиля): Инновационные  
технологии хлебопекарных, кондитерских, макаронных и зерноперерабатывающих  
производств

\_\_\_\_\_ (Ф.И.О. полностью)

на тему \_\_\_\_\_

Актуальность темы: \_\_\_\_\_

Новизна тематики и решения вопроса: \_\_\_\_\_

Основное содержание работы: \_\_\_\_\_

Теоретическая и практическая ценность полученных результатов: \_\_\_\_\_

Качество оформления: \_\_\_\_\_

Обоснованность выводов (заключения) \_\_\_\_\_

Замечания по работе: \_\_\_\_\_

Что можно рекомендовать для внедрения \_\_\_\_\_

Оценка по 5 бальной системе: \_\_\_\_\_

Заключение: \_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20 г.

Рецензент: \_\_\_\_\_

(должность, место работы, ученая степень, звание)

\_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_ (подпись)