

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
Кафедра Технологии консервирования и пищевой биотехнологии

СОГЛАСОВАНО:
Директор ИПП
Чаплыгина И.А.
«28» марта 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Ректор Красноярского ГАУ
Пыжикова Н. И.
«28» марта 2025 г.

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Направление подготовки
19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»

Направленность (профиль)
Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов питания животного происхождения

Квалификация выпускника
магистр

Форма обучения
очная / заочная



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
УСИЛЕННОЙ КВАЛИФИЦИРОВАННОЙ
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ВЫДАННОЙ: ФГБОУ ВО КРАСНОЯРСКИЙ ГАУ
ВЛАДЕЛЕЦ: РЕКТОР ПЫЖИКОВА Н.И.
ДЕЙСТВИТЕЛЕН: 15.05.2025 - 08.08.2026

Красноярск, 2025 г.

Составители: Смольникова Я.В., канд техн. наук «09» марта 2025 г.
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

Рецензент: Директор ООО «Пищепром» Е.Н. Трандина
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» и профессиональных стандартов:

- профессиональный стандарт 15.011 № 713н от 08.10.2020 года «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры», зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 10 ноября 2020 года, регистрационный N 60813;
- профессиональный стандарт 22.002 № 602н от 30.08.2019 года «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24.09.2019г. регистрационный №56040;
- профессиональный стандарт 22.004 № 633н от 24.09.2019 г. «Специалист в области биотехнологий продуктов питания», зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21.10.2019г. регистрационный № 56285.

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 7 от «09» марта 2025 г.

Зав. кафедрой: Величко Н.А., д-р техн. наук, профессор «09» марта 2025 г.
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института пищевых производств протокол № 7 «21» марта 2025 г.

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

«21» марта 2025г.

Руководитель программы по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения Величко Н.А., д-р. техн. наук., профессор
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«21» марта 2025 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.....	7
4. Формы государственной итоговой аттестации.....	7
5. Трудоемкость государственной итоговой аттестации и период ее проведения.....	15
6. Государственные экзаменационные и апелляционные комиссии.....	15
7. Порядок выполнения выпускной квалификационной работы.....	16
7.1. Цель и характеристика этапов выполнения выпускной квалификационной работы.....	16
7.2. Тематика выпускных квалификационных работ.....	17
7.3. Организация выполнения выпускной квалификационной работы.....	18
7.4. Структура выпускной квалификационной работы.....	19
7.5. Порядок изложения материала.....	19
7.6. Порядок допуска к защите выпускной квалификационной работы.....	20
7.7. Подготовка к защите и публичная защита выпускной квалификационной работы.....	21
7.8. Критерии оценки защиты.....	23
8. Порядок проведения государственной итоговой аттестации для обучающихся из числа инвалидов.....	23
9. Порядок апелляции государственных аттестационных испытаний.....	24
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	26
<i>Приложение А</i>	26
<i>Приложение Б</i>	27
<i>Приложение В</i>	28
<i>Приложение Г</i>	29
<i>Приложение Д</i>	31
<i>Приложение Е</i>	32

АННОТАЦИЯ

Государственная итоговая аттестация является завершающим этапом освоения программы магистратуры и направлена на установление соответствия уровня профессиональной подготовки выпускников по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения», направленность (профиль) «Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов питания животного происхождения».

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 консервирования и пищевая биотехнология».

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; ОПК-6; профессиональных компетенций ПК-1; ПК-2; ПК3; ПК-4, ПК5; ПК6; ПК7; ПК8.

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

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Программа государственной итоговой аттестации выпускников по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения», направленность (профиль) «Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов питания животного происхождения» 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 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» (уровень магистратуры) (далее - ФГОС ВО) от 11 августа 2020 г. N 937;
- профессиональный стандарт 15.011 № 713н от 08.10.2020 года «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры», зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 10 ноября 2020 года, регистрационный N 60813
- профессиональный стандарт 22.002 № 602н от 30.08.2019 года «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24.09.2019г. регистрационный № 56040;
- профессиональный стандарт 22.004 № 633н от 24.09.2019 г. «Специалист в области биотехнологий продуктов питания», зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21.10.2019г. регистрационный № 56285.
- 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 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения», «Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов питания животного происхождения».

дения» государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы.

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, курсовые (проекты) работы, 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 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» 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 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»,
- 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 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения».

Комплексная оценка полученных выпускником за период обучения знаний, умений и навыков в области производства и управления качеством продуктов питания из растительного сырья и определение уровня соответствия результатов освоения программы подготовки магистров требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения», направленность (профиль) «Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов питания животного происхождения» производится в соответствии с характеристикой профессиональной деятельности выпускника, освоившего программу магистратуры по данному направлению и профилю подготовки.

Магистр по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» готовится к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

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

На основе ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения 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)
01 Образование (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке продукции из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры)	Научно-исследовательская	Задача 1. Участие в проведении научных исследований по общепринятым методикам, обобщение и статистическая обработка результатов опытов, формулирование выводов безопасностью продуктов питания	Продукты животного происхождения различного назначения; продукты питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры; биотехнологическая продукция для пищевой промышленности; продукты переработки (вторичное) и отходы, пищевые ингредиенты и добавки, технологическое оборудование, нормативная, проектно-технологическая документация, методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов животного происхождения различного назначения, простые инструменты качества, базы данных технологического, технического характера.
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере применения технологий комплексной переработки сырья животного происхождения и технологий производства продуктов питания из сырья животного происхождения различного назначения).	Производственно-технологическая	Задача 2. Решение задач в области развития науки, техники и технологии с учетом инновационных технологий и прогрессивных методов подбора и эксплуатации технологического оборудования в производстве продуктов питания происхождения	
		Задача 3. Разработка новых биотехнологий и новой биотехнологической продукции животного происхождения для пищевой промышленности	
Задача 4. Реализация технологий переработки продукции из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры			
15 Рыбоводство и рыболовство (в сфере в сфере производства продукции из водных биологических ресурсов)	Организационно-управленческая	Задача 5. Разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья и продовольствия	
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере применения технологий комплексной переработки сырья животного происхождения и технологий производства продуктов питания из сырья животного происхождения различного назначения).		Задача 6. Стратегическое управление развитием производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	
		15 Рыбоводство и рыболовство (в сфере в сфере производства продукции из водных биологических ресурсов)	Задача 7. Организация деятельности обучающихся, направленной на освоение дополнительной общеобразовательной программы
01 Образование (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке про-	Педагогическая	Задача 7. Организация деятельности обучающихся, направленной на освоение дополнительной общеобразовательной программы	

дукции из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры)			
---	--	--	--

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Выпускник по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения», направленность (профиль) Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов питания животного происхождения 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	ИД-1 _{УК-1} Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними. ИД-2 _{УК-1} Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи. ИД-3 _{УК-1} Разрабатывает стратегию действий, принимает конкретные решения для ее реализации. ИД-4 _{УК-1} Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи.
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	ИД-1 _{УК-2} Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач. ИД-2 _{УК-2} Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений. ИД-3 _{УК-2} Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время. ИД-4 _{УК-2} Представляет публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических конференциях и семинарах.
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	ИД-1 _{УК-3} Формирует команду и координирует ее деятельность. ИД-2 _{УК-3} Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности (выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки – по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п.). ИД-3 _{УК-3} Представляет результаты собственной и/или командной деятельности.
Коммуникация	УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для ака-	ИД-1 _{УК-4} Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативный приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами. ИД-2 _{УК-4} Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных

	демического и профессионального взаимодействия	коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках ИД-3 _{УК-4} Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках. ИД-4 _{УК-4} Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов и представляет результаты академической и профессиональной деятельности на различных научных мероприятиях, включая международные, в том числе на иностранном языке.
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	ИД-1 _{УК-5} Понимает и толерантно воспринимает межкультурное разнообразие общества. ИД-2 _{УК-5} Анализирует и учитывает особенности поведения и мотивацию людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия. ИД-3 _{УК-5} Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	ИД-1 _{УК} Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы. ИД-2 _{УК-6} Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. ИД-3 _{УК-6} Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. ИД-4 _{УК-6} Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата. ИД-5 _{УК-6} Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков

Таблица 3 – Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Планирование развития предприятия	ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ИД-1 _{ОПК-1} Демонстрирует знание отечественных и зарубежных достижений науки и техники в области производства продуктов питания. ИД-2 _{ОПК-1} Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения продукции из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры. ИД-3 _{ОПК-1} Применяет информационно-коммуникационные

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
		технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения продукции из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры.
Совершенствование технологических процессов производства	ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ИД-1 _{ОПК-2} Описывает механизмы и процессы производства продуктов питания. ИД-2 _{ОПК-2} Предлагает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания, в том числе с учетом особенностей питания различных социальных групп населения. ИД-3 _{ОПК-2} Способен разрабатывать рецептуры и технологии производства продуктов питания с ориентацией на категорию потребителей.
Управление качеством	ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений	ИД-1 _{ОПК-3} Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний. ИД-2 _{ОПК-3} Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих вопросы охраны труда в сельском хозяйстве. ИД-3 _{ОПК-3} Выявляет и устраняет проблемы, нарушающие безопасность выполнения производственных процессов. ИД-4 _{ОПК-3} Проводит профилактические мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний.
Моделирование и верификация	ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	ИД-1 _{ОПК-4} Обосновывает и реализует современные технологии производства продукции из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры. ИД-2 _{ОПК-4} Использует справочные материалы для разработки производства и переработки продукции из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры. ИД-3 _{ОПК-4} Обосновывает элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры.
Организация научно-исследовательской работы	ОПК-5. Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач	ИД-1 _{ОПК-5} Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки продукции из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры. ИД-2 _{ОПК-5} Под руководством специалиста более высокой квалификации участвует в проведении экспериментальных исследований в области производства, переработки и хранения продукции из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры. ИД-3 _{ОПК-5} Использует классические и современные методы исследования в области производства, переработки и хранения продукции из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры.
Основы педагогической деятельности	ОПК-6. Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации	ИД-1 _{ОПК-6} Знает основы общетеоретических дисциплин, необходимых для решения педагогических и научно-методических задач. ИД-2 _{ОПК-6} Умеет применять специальные научные знания и результаты исследований в процессе проектирования и осуществления профессиональной деятельности. ИД-3 _{ОПК-6} Владеет технологиями проектирования педагогической и научно-исследовательской деятельности на основе специальных научных знаний, методикой оформления и

Категория обще­профес­сиона­льных компетенций	Код и наименование обще­профес­сиона­льной компетенции	Код и наименование индикатора достижения обще­профес­сиональной компетенции
	ции	представления результатов педагогического проектирования.

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
Тип задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский				
01 Образование (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке продукции из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры)	Задача 1. Участие в проведении научных исследований по общепринятым методикам, обобщение и статистическая обработка результатов опытов, формулирование выводов	ПК-1 Способен участвовать в проведении научных исследований по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы	ИД-1 _{ПК-1} Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения научно-исследовательских задач в области производства, переработки и хранения продукции из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры. ИД-2 _{ПК-1} Осуществляет статистическую обработку результатов исследований, в том числе с применением математического моделирования, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения продукции из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры. ИД-3 _{ПК-1} Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения продукции из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры.	На основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного, зарубежного опыта и с учетом Профессионального стандарта 15.011 № 713н от 08.10.2020 года «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры», зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 10 ноября 2020 года, регистрационный N 60813; Профессионального стандарта 22.002 № 602н от 30.08.2019 года «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24.09.2019г. регистрационный № 56040
Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический				
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков	Задача 2. Решение задач в области развития науки,	ПК-2 Способен использовать современное оборудование, цифровые	ИД-1 _{ПК-2} Выбирает и описывает оборудование для исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой	На основе анализа требований к профессиональным компетенциям,

Область профессиональной деятельности	Задача профессиональной деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание
и табака (в сфере применения технологий комплексной переработки сырья животного происхождения и технологий производства продуктов питания из сырья животного происхождения различного назначения). 15 Рыбоводство и рыболовство (в сфере в сфере производства продукции из водных биологических ресурсов)	техники и технологии с учетом инновационных технологий и прогрессивных методов подбора и эксплуатации технологического оборудования в производстве продуктов питания происхождения	вые технологии и методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов животного происхождения	продукции; ИД-2 _{ПК-2} Демонстрирует знание методов исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей; ИД-3 _{ПК-2} Владеет навыками проведения химических, микробиологических, биотехнологических лабораторных испытаний образцов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного, зарубежного опыта и с учетом Профессионального стандарта 22.002 № 602н от 30.08.2019 года «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24.09.2019г. регистрационный № 56040); Профессионального стандарта 22.004 № 633н от 24.09.2019 г. «Специалист в области биотехнологий продуктов питания», зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21.10.2019г. регистрационный № 56285; Профессионального стандарта 15.011 № 713н от 08.10.2020 года «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры», зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 10 ноября 2020 года, регистрационный N 60813)
	Задача 3. Разработка новых биотехнологий и новой биотехнологической продукции животного происхождения для пищевой промышленности	ПК-3 Способен организовать производство новых видов биотехнологической продукции животного происхождения для пищевой промышленности	ИД-1 _{ПК-3} Анализирует влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продукции животного происхождения. ИД-2 _{ПК-3} Разрабатывает инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства биотехнологической продукции животного происхождения. ИД-3 _{ПК-3} Владеет навыками создания математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства, улучшать качество биотехнологической продукции для пищевой промышленности, оценивать влияние новых технологий, новых видов сырья, технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продукции.	
	Задача 4. Разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью производства биотехнологической про-	ПК-4 Способен осуществлять анализ информации, полученной на различных этапах производства продукции для разработки прогрессивных технологий произ-	ИД-1 _{ПК-4} Применяет актуальную национальную и международную нормативную документацию в области управления качеством производства продукции; ИД-2 _{ПК-4} Применяет основные методы управления качеством и квалиметрические методы при производстве	

Область профессиональной деятельности	Задача профессиональной деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание
	дукции для пищевой промышленности и продуктов питания животного происхождения	водства продукции из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры.	продукции; ИД-3 _{ПК-4} Использует технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения, в том числе из водных биоресурсов и объектов аквакультуры.	
	Задача 5. Реализация технологий переработки продукции из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ПК-5 Организация и контроль производства с целью недопущения фальсификации продукции из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры.	ИД-1 _{ПК-5} Осуществляет корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении испытаний прогрессивных технологий и новых видов продукции из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции; ИД-2 _{ПК-6} Осуществляет выбор и внедрение новых методов и методик лабораторных испытаний при производстве продукции из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры; ИД-3 _{ПК-6} Разрабатывает методики проведения испытаний и анализов пищевой продукции и вспомогательных материалов.	
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий				
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере применения технологий комплексной переработки сырья животного происхождения и технологий производства продуктов питания из сырья животного происхождения различного назначения).	Задача 6. Разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья и продовольствия	ПК-6 Способен организовать работу коллектива подразделения и принимать управленческие решения по реализации технологий производства пищевой продукции	ИД-1 _{ПК-6} Владеет знаниями принципов стратегического планирования развития производства продукции животного происхождения для пищевой промышленности в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований; ИД-2 _{ПК-6} Владеет разработкой проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований	На основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного, зарубежного опыта и с учетом Профессионального стандарта 22.002 № 602н от 30.08.2019 года «Специалист по технологии продуктов питания животного происхож-

Область профессиональной деятельности	Задача профессиональной деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание
15 Рыбоводство и рыболовство (в сфере в сфере производства продукции из водных биологических ресурсов)			реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства продуктов питания из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры; ИД-3 _{ПК-6} 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 животного происхождения; ИД-4 _{ПК-6} Владеет методиками оценки качественных показателей продукции из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры.	дения», зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24.09.2019г. регистрационный № 56040); Профессионального стандарта 22.004 № 633н от 24.09.2019 г. «Специалист в области биотехнологий продуктов питания», зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21.10.2019г. регистрационный № 56285; Профессионального стандарта 15.011 № 713н от 08.10.2020 года «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры», зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 10 ноября 2020 года, регистрационный N 60813)
	Задача 7. Стратегическое управление развитием производством биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ПК-7 Способен организовать производство новых видов биотехнологической продукции животного происхождения, новой продукции из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры.	ИД-1 _{ПК-7} Использует актуальные нормативные и методические документы в области технического регулирования и безопасности продукции из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры; ИД-2 _{ПК-7} Применяет основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства продуктов питания животного происхождения; ИД-3 _{ПК-7} Разрабатывает инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности из мяса, водных биоресурсов и объектов аквакультуры;	
Тип задач профессиональной деятельности: педагогический				
01 Образование (в сфере преподавания по дополнительным общеобразовательным программам)	Задача 8. Организация деятельности обучающихся, направленной на освоение	ПК-8 Способен проводить обучение и повышение квалификации специалистов, задействованных	ИД-1 _{ПК-8} Владеет педагогически обоснованными формами, методами, средствами и приемами организации деятельности учащихся (в том числе информационно-	На основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на

Область профессиональной деятельности	Задача профессиональной деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание
	дополнительной общеобразовательной программы	в освоении прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, оптимальных режимов производства новых видов продуктов из мясного сырья, водных биоресурсов и объектов аквакультуры по программам СПО и ДПО	коммуникационными технологиями (ИКТ), электронными образовательными и информационными ресурсами) с учетом особенностей: избранной области деятельности и задач дополнительной общеобразовательной программы; состояния здоровья, возрастных и индивидуальных особенностей учащихся (в том числе одаренных детей, учащихся с ограниченными возможностями здоровья); ИД-2 _{ПК-8} Разрабатывает мероприятия по подготовке учащихся к участию в выставках, конкурсах, соревнованиях и иных аналогичных мероприятиях (в соответствии с направленностью осваиваемой программы); ИД-3 _{ПК-8} Способен контролировать санитарно-бытовые условия и условия внутренней среды кабинета (мастерской, лаборатории, иного учебного помещения), выполнение на занятиях требований охраны труда, анализировать и устранять возможные риски жизни и здоровью учащихся в ходе обучения.	рынке труда, обобщения отечественного, зарубежного опыта с учетом Профессионального стандарта 22.002 № 602н от 30.08.2019 года «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24.09.2019г. регистрационный № 56040); Профессионального стандарта 15.011 № 713н от 08.10.2020 года «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры», зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 10 ноября 2020 года, регистрационный N 60813)

4. ФОРМЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

В соответствии с требованиями ФГОС ВО направления подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» высшего образования (ВО), государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (ВКР). Выпускная квалификационная работа выполняется в форме *магистерской диссертации*.

Выпускная квалификационная работа подлежит 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 с письменным подтверждением о согласии руководства одного из преподавателей кафедры.

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 выпускной квалификационной работы дается 4,5 зачетных единицы (162 часа, 3 недели), 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 института 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 производственно-технологической; организационно-управленческой; научно-исследовательской видам деятельности.

Выпускная квалификационная работа обучающегося по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения», направленность (профиль) «Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов питания животного происхождения» 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 магистров 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения», направленность (профиль) «Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов питания животного происхождения» предлагаются темы в соответствии типами задач профессиональной деятельности выпускника по ФГОС ВО, научно-исследовательским направлением выпускающей кафедры, заказом производственной структуры, чаще всего той, где проходил производственную и преддипломную практику студент (приложение Б).

Обучающемуся может быть предоставлено право выбора темы выпускной квалификационной работы, вплоть до предложения своей тематики, в случае обоснованности целесообразности ее разработки для практического применения в соответствующей области профессиональной деятельности или на конкретном объекте профессиональной деятельности.

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. Разработка рецептур деликатесных мясных полуфабрикатов из субпродуктов;
2. Разработка рецептур обогащенных паштетов из мяса птицы;
3. Разработка рецептур мясных полуфабрикатов с использованием брокколи;
4. Разработка мясных полуфабрикатов с добавлением папоротника Орляка;
5. Разработка мясных полуфабрикатов с добавлением гриба *Pleurotus Ostreatus*;
6. Разработка рецептур мясных полуфабрикатов с добавлением зеленой спаржевой фасоли;
7. Разработка оригинальных рецептур продуктов с повышенной пищевой ценностью:
8. замороженных бифштексов;
9. полуфабрикатов мясных крупнокусковых (охлажденных, замороженных);
10. порционных мясных полуфабрикатов (охлажденных, замороженных);
11. мелкокусковых мясокостных полуфабрикатов;
12. мясных панированных полуфабрикатов;
13. мясных рубленых полуфабрикатов (котлет, бифштексов, шницелей и т. п.);

14. сырокопченых продуктов из свинины (рулет, бекон, шейка и т. п.);
15. продуктов из говядины (филей говяжий запечённый, говядина копчено-запечённая);
16. продуктов из баранины (окорок вареный, варенокопченый и др.);
17. изделий из мяса птицы (ветчины, пастромы, копченых изделий);
18. полуфабрикатов из птицы;
19. мясных консервов;
20. мясорастительных консервов;
21. консервов из субпродуктов;
22. консервов из мяса птицы;
23. Разработка рецептуры и технологии рыбных консервов с растительным компонентом;
24. Разработка рецептуры и технологии рыбного паштета с растительным компонентом;
25. Разработка рецептуры и технологии мясных полуфабрикатов с ягодным порошком;
26. Совершенствование технологии мясных изделий на ООО «Ярск»;
27. Разработка рецептуры и технологии мясных изделий для диетического питания;
28. Разработка витаминизированных сублимированных снеков, с пониженной калорийностью;
29. Разработка рецептуры и технологии мясных деликатесов из мяса марала;
30. Разработки технологии сублимационной сушки мясных продуктов.
31. Разработки технологии сублимационной сушки рыбных продуктов

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 в 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 продуктов питания, оценки качества, стандартизации и сертификации продукции.

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 или заключение;
- библиографический список;
- приложения.

Объем работы, не считая приложений, должен быть не менее 50 страниц печатного текста на бумаге формата А4 (297х210 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 или заключение 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 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.

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 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 аудито-

рия 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).

9. 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 в 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.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Департамент образования, научно-технологической политики и рыбхоззяйственного ком-
плекса
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Институт пищевых производств

Кафедра _____

Направление подготовки _____

Руководитель магистерской программы
_____/_____/

«___» _____ 20__ г

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) _____

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): Ресурсосберегающие технологии в
получении продуктов питания животного происхождения

(Ф.И.О. полностью)

Тема ВКР _____

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

Общая характеристика деятельности студента во время подготовки магистерской диссер-
тации (например: показал большое трудолюбие, проявил халатность), степень самостоя-
тельности и творческого отношения к выполняемой работе, участие в общественной дея-
тельности, 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 выпускную квалификационную работу
(магистерскую диссертацию)

студента _____ курса, очной формы обучения,
института пищевых производств, по направлению подготовки: 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, направленности (профиля): Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов питания животного происхождения

_____ (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)

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу

«Государственная итоговая аттестация»

для студентов направления подготовки 19.04.03- Продукты питания животного происхождения », разработанной Смольниковой Я.В. к.т.н., доцентом каф. ТК и ПБ института пищевых производств ФГБОУ «Красноярский государственный аграрный университет»

Государственная итоговая аттестация относится к производственной практике обязательной части блока БЗ для студентов направления подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения», направленность (профиль) «Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов питания животного происхождения».

Государственная итоговая аттестация нацелена на выполнение основных этапов магистерской диссертации.

Программа содержит все необходимые разделы. Программа реализуется в институте пищевых производств кафедрой Технологии консервирования и пищевой биотехнологии.

В программе определены цели и задачи. Дана характеристика структуры и содержания практики, предложены формы, место и время проведения государственной итоговой аттестации.

Материально-техническое и методическое обеспечение свидетельствует о возможности достижения необходимого базового уровня подготовки студентов обучающихся по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения», направленность (профиль) «Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов питания животного происхождения».

Заключение: По содержанию, построению и оформлению рабочая программа **Государственная итоговая аттестация**, разработанная Смольниковой Я.В., соответствует требованиям высшей школы и может быть использована для организации научно-исследовательской работы при подготовке студентов обучающихся по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения», направленность (профиль) «Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов питания животного происхождения».

Директор
ООО «Пищепром»
/Е.Н. Грандина

