

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Позябин Сергей Владимирович
Должность: Ректор
Дата подписания: 09.02.2023 14:16:33
Уникальный программный ключ:
7e7751705ad67ae2d6295985e6e9170fe0ad024c

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Московская государственная академия ветеринарной медицины и
биотехнологии – МВА имени К.И. Скрябина»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной,
воспитательной работе
и молодежной политике
С.Ю. Пигина
С.Ю. Пигина
«31» августа 2022 г.



Кафедра
товароведения, технологии сырья и продуктов животного и растительного
происхождения имени С.А. Каспарьянца

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

направление подготовки

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

профиль подготовки

Технология производства, экспертиза и безопасность продукции животноводства

уровень высшего образования

бакалавриат




форма обучения: очная

год приема: 2022

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ГИА СОСТАВЛЕНА НА ОСНОВАНИИ:

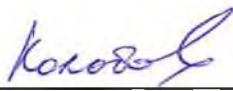
- ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата), утвержденный приказом Минобрнауки России от 17 июля 2017 г. N 669 (далее – ФГОС ВО);
- основной профессиональной образовательной программой по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
- профессиональный стандарт 01.003 «Педагог дополнительного образования детей и взрослых»;
- профессиональный стандарт 40.062 «Специалист по качеству»;
- профессиональный стандарт 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»

РАЗРАБОТЧИКИ:

Заведующий кафедрой		М.В. Горбачева
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)
Доцент		И.А. Зачесова
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)
Зам.генерального директора ООО «Геон», д.т.н., профессор		Ю.И. Сидоренко
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)


РЕЦЕНЗЕНТ:

Доцент кафедры
товароведения и товарной
экспертизы ФГБОУ ВО
«Российский
экономический
университет им. Г.В.
Плеханова», к.т.н.


	С.В. Колобов	
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА:

- на заседании кафедры товароведения, технологии сырья и продуктов животного и растительного происхождения имени С.А. Каспарьянца
Протокол заседания № 12 от «06» 06 2022 г.

Заведующий кафедрой		М.В. Горбачева
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)


- на заседании Учебно-методической комиссии факультета товароведения и экспертизы сырья животного происхождения
Протокол заседания № 7 от «27» 06 2022 г.


Председатель комиссии <hr/> <i>(должность)</i>	 <hr/> <i>(подпись, дата)</i>	М.В. Горбачева <hr/> <i>(ФИО)</i>
---	--	--------------------------------------

СОГЛАСОВАНО:

Начальник учебно-методического управления <hr/> <i>(должность)</i>	 <hr/> <i>(подпись, дата)</i>	Г.В. Кондратов <hr/> <i>(ФИО)</i>
---	---	--------------------------------------

Руководитель сектора организации учебного процесса УМУ <hr/> <i>(должность)</i>	 <hr/> <i>(подпись, дата)</i>	Ю.П. Жарова <hr/> <i>(ФИО)</i>
--	---	-----------------------------------

Декан факультета Товароведения и экспертизы сырья животного происхождения <hr/> <i>(должность)</i>	 <hr/> <i>(подпись, дата)</i>	М.В. Новиков <hr/> <i>(ФИО)</i>
---	---	------------------------------------

Директор библиотеки <hr/> <i>(должность)</i>	 <hr/> <i>(подпись, дата)</i>	Н.А. Москвитина <hr/> <i>(ФИО)</i>
---	---	---------------------------------------

1. ПЕРЕЧЕНЬ СОКРАЩЕНИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В ТЕКСТЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ГИА

2. ОПОП – основная профессиональная образовательная программа
3. УК – универсальная компетенция
4. ОПК – общепрофессиональная компетенция
5. ПК – профессиональная компетенция
6. ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования
7. ГИА – государственная итоговая аттестация
8. з.е. – зачетные единицы
9. РП ГИА – рабочая программа государственной итоговой аттестации
10. ФОС – фонд оценочных средств
11. ВКР – выпускная квалификационная работа
12. УМУ – учебно-методическое управление

2. Место государственной итоговой аттестации в структуре ОПОП

Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями *в целях* определения соответствия результатов освоения обучающимися основной образовательной программы соответствующим требованиям Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) высшего образования (ВО) (бакалавриат) по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденный приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от «11» августа 2020 г. № 936.

Порядок и сроки проведения государственных аттестационных испытаний устанавливаются на основании *Положения о государственной итоговой аттестации обучающихся по программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в ФГБОУ ВО МГАВМиБ - МВА имени К.И. Скрябина*, но не позднее чем за 30 календарных дней до дня проведения первого государственного аттестационного испытания утверждается расписание государственных аттестационных испытаний (далее – расписание), в котором указываются даты, время и место проведения государственных аттестационных испытаний и предэкзаменационных консультаций, и доводится расписание до сведения обучающегося, членов государственных экзаменационных комиссий и апелляционных комиссий, секретарей государственных экзаменационных комиссий, руководителей и консультантов выпускных квалификационных работ. К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

3. СТРУКТУРА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ (ГИА)

В структуру государственной итоговой аттестации обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции входит защита выпускной квалификационной работы включая:

- подготовку к процедуре защиты
- процедуру защиты.

3.1 Задачи итоговой аттестации

Задачи ГИА - комплексная оценка уровня подготовки выпускников ФГБОУ ВО МГАВМиБ - МВА имени К.И. Скрябина:

- выявить степень владения выпускником теоретическими знаниями, умениями и практическими навыками для профессиональной деятельности;
- определить подготовленность выпускника к выполнению самостоятельной исследовательской работы в области технологии продукции животноводства;
- закладка основ для дальнейшего роста квалификации выпускника и возможность продолжения образования на более высоких ступенях.

4. ТРУДОЕМКОСТЬ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Общая трудоемкость итоговой аттестации по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль подготовки Технология производства, экспертиза и безопасность продукции животноводства составляет 6 зачетных единиц трудоемкости, которая включает в себя защиту выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

5. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

У обучающегося, получающего образование по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль подготовки Технология производства, экспертиза и безопасность продукции животноводства, должны быть сформированы универсальные (УК), общепрофессиональные (ОПК) и профессиональные компетенции (ПК), соответствующими видам профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа бакалавриата: УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8, УК-9, УК-10, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ОПК-7, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-18, ПК-19, ПК-20.

Планируемые результаты освоения образовательной программы, контролируемые в ходе государственной итоговой аттестации

Код компетенции	Содержание компетенции	Вид ГИА применяемый для контроля освоения
<i>Универсальные компетенции</i>		
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	процедура защиты выпускной квалификационной работы
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из	подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы и процедура защиты выпускной

	действующих правовых ограничений	квалификационной работы
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы и процедура защиты выпускной квалификационной работы
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, философском контекстах	процедура защиты выпускной квалификационной работы
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы и процедура защиты выпускной квалификационной работы
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
УК-9	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
УК-10	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной

		работы
Общепрофессиональные компетенции		
ОПК-1	Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных применением информационно-коммуникационных технологий	подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
ОПК-2	Способен использовать нормативные правовые акты, документацию в профессиональной деятельности	подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
ОПК-3	Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
ОПК-4	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы и процедура защиты выпускной квалификационной работы
ОПК-5	Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
ОПК-6	Способен использовать базовые знания экономики эффективность в профессиональной деятельности	подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
ОПК-7	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
Профессиональные компетенции:		
ПК-1	Способен к разработке дополнительных общеобразовательных программ (программ учебных	подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы

	курсов, дисциплин (модулей) и учебно-методических материалов для их реализации	
ПК-2	Способен определять педагогические цели и задачи, планировать занятия и (или) циклы занятий, направленные на освоение избранного вида деятельности (области дополнительного образования)	подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
ПК-3	Способен определять педагогические цели и задачи, планировать досуговую деятельность, разрабатывать планы (сценарии) досуговых мероприятий	подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
ПК-4	Способен разрабатывать системы оценки достижения планируемых результатов освоения дополнительных общеобразовательных программ	подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
ПК-5	Готов к ведению документации, обеспечивающей реализацию дополнительной общеобразовательной программы (программы учебного курса, дисциплины (модуля))	подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
ПК-6	Способен осуществлять сбор данных по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги)	подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
ПК-7	Выявление причин возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), в том числе с использованием аналитики больших данных	подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
ПК-8	Анализ дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), и	подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы

	показателей качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги), в том числе с использованием средств и технологий цифровизации	
ПК-9	Разработка предложений по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), с выбором оптимальных решений	подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
ПК-10	Анализ результатов проведения корректирующих действий по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг) на стадии производства продукции (выполнения работ, оказания услуг)	подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
ПК-11	Исследование применяемых методов контроля (качественных и количественных) показателей качества продукции (работ, услуг) в организации	подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
ПК-12	Разработка порядка применения новых (современных) методов контроля (качественных и количественных) показателей качества продукции (работ, услуг) в организации	подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
ПК-13	Составление отчетов о выявленных дефектах, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг) и о результатах проведения корректирующих действий по устранению этих дефектов	подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
ПК-14	Способен осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для	подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы

	организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства	
ПК-15	Способен проводить учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
ПК-16	Способен проводить контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
ПК-17	Способен осуществлять внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
ПК-18	Способен разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного	подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы

	происхождения	
ПК-19	Способен проводить контроль над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения	подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
ПК-20	Способен разрабатывать методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы

В результате освоения программы ОПОП по направлению подготовки Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль подготовки Технология производства, экспертиза и безопасность продукции животноводства выпускник должен:

Знать:

- методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа (УК-1);
- методы представления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе (УК-2);
- проблемы подбора эффективной команды; основные условия эффективной командной работы; основы стратегического управления человеческими ресурсами, нормативные правовые акты, касающиеся организации и осуществления профессиональной деятельности; модели организационного поведения, факторы формирования организационных отношений; стратегии и принципы командной работы, основные характеристики организационного климата и взаимодействия членов команды в организации (УК-3);
- компьютерные технологии и информационную инфраструктуру в организации; коммуникации в профессиональной этике; факторы улучшения коммуникации в организации, коммуникационные технологии в профессиональном взаимодействии; характеристики коммуникационных потоков; значение коммуникации в профессиональном взаимодействии; методы исследования коммуникативного потенциала личности; современные средства информационно-коммуникационных технологий (УК-4);
- психологические основы социального взаимодействия; направленного на решение профессиональных задач; основные принципы организации деловых контактов; методы подготовки к переговорам, национальные, этнокультурные и конфессиональные особенности и народные традиции населения; основные концепции взаимодействия в организации, особенности дидактического взаимодействия (УК-5);
- содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенности и технологии реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности (УК-6);

- основные средства и методы физического воспитания и нормы здорового образа жизни (УК-7);
- последствия воздействия вредных и опасных факторов на организм животных, человека и природную среду, методы и способы защиты от чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; основы безопасности жизнедеятельности, телефоны служб спасения (УК-8);
- понятийный аппарат экономической науки, базовые принципы функционирования экономики, цели и механизмы основных видов социальной экономической политики (УК-9);
- основные термины и понятия гражданского права, используемые в антикоррупционном законодательстве, действующее антикоррупционное законодательство и практику его применения (УК-10);
- способы применения математических, естественных и общепрофессиональных законов при решении задач профессиональной деятельности (ОПК-1);
- нормативные правовые акты, регламентирующие деятельность в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции (ОПК-2);
- условия безопасности труда, правила защиты жизни и здоровья в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции (ОПК-3);
- современные технологии производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции (ОПК-4);
- методы и приёмы проведения экспериментальных исследований в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции (ОПК-5);
- экономические основы производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции (ОПК-6);
- сферу применения современных информационных технологий в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции (ОПК-7);
- содержание и методику создания дополнительных общеобразовательных программ и иных учебно-методических материалов, нормативно-правовые акты и законодательные документы, регламентирующие образовательный процесс (ПК-1);
- современные методы, формы, способы и приемы обучения и воспитания, психолого-педагогические основы образовательного процесса (ПК-2);
- способы выявления интересов обучающихся в досуговой деятельности, методы педагогической диагностики и развития ценностно-смысловой, эмоционально-волевой, потребностно-мотивационной, интеллектуальной, коммуникативной сфер обучающихся (ПК-3);
- методы и формы контроля и оценки достижения планируемых результатов освоения дополнительных общеобразовательных программ (ПК-4);
- нормативные акты, регламентирующие организацию образовательного процесса, разработку программно-методического обеспечения, ведение и порядок доступа к учебной и иной документации, в том числе документации, содержащей персональные данные; возможности использования ИКТ для ведения документации (ПК-5);
- основные понятия в сфере управления качеством (менеджмента качества) продукции (работ, услуг) (ПК-6);
- Законодательство Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и обеспечения единства измерений (ПК-6);
- национальные, межгосударственные, международные стандарты и нормативные правовые акты по управлению качеством (менеджменту качества) продукции (работ, услуг) (ПК-6);
- международные технические регламенты в сфере технического регулирования, стандартизации и управления качеством (менеджмента качества) продукции (работ, услуг) (ПК-6);

- методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг) (ПК-7);
- показатели качества, характеризующие разрабатываемые и выпускаемые продукцию (работы, услуги) (ПК-8);
- методологию анализа видов и последствий потенциальных отказов и методологию развертывания функций качества (ПК-9);
- современный российский и зарубежный опыт в области управления качеством (менеджмента качества) продукции (работ, услуг) (ПК-10);
- методы контроля (качественных и количественных) показателей качества продукции (работ, услуг) (ПК-11);
- требования пожарной, промышленной и экологической безопасности (ПК-12);
- требования охраны труда (ПК-12);
- современные инструменты контроля качества и управления качеством (ПК-12);
- методы управления документооборотом организации (ПК-13);
- физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящие при производстве продуктов питания животного происхождения (ПК-14);
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения (ПК-15);
- основы технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (ПК-16);
- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов, и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (ПК-17);
- причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (ПК-18);
- назначение, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения (ПК-19);
- требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения (ПК-19);
- специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения (ПК-19);
- методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения (ПК-19);
- методы теххимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения (ПК-20);

Уметь:

- получать новые знания на основе анализа, синтеза и др.; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области;

- осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта (УК-1);
- обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов; проверять и анализировать проектную документацию; прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной области; выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к их решению в целях реализации проекта; рассчитывать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной работы (УК-2);
 - определять стиль управления и эффективность руководства командой; вырабатывать командную стратегию; применять принципы и методы организации командной деятельности; выбирать методы и методики исследования профессиональных практических задач (УК-3);
 - создавать на русском и иностранном языках письменные тексты научного и официально-делового стилей речи по профессиональным вопросам; исследовать прохождение информации по управленческим коммуникациям; определять внутренние коммуникации в организации (УК-4);
 - грамотно, доступно излагать профессиональную информацию в процессе межкультурного взаимодействия; соблюдать этические нормы и права человека; анализировать особенности социального взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей (УК-5);
 - самостоятельно строить процесс овладения отобранной и структурированной информацией (УК-6);
 - подбирать и применять методы и средства физической культуры для поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдения норм здорового образа жизни (УК-7);
 - принимать решения по обеспечению безопасности в условиях производства и чрезвычайных ситуациях (УК-8);
 - использовать методы экономического и финансового планирования для достижения поставленной цели, в том числе, с применением цифровых технологий (УК-9);
 - правильно толковать гражданско-правовые термины, в том числе, с применением цифровых технологий, используемые в антикоррупционном законодательстве; давать оценку коррупционному поведению и применять на практике антикоррупционное законодательство (УК-10);
 - применять информационно-коммуникативные технологии для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1);
 - находить и использовать информацию о нормативно-правовом регулировании деятельности в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции (ОПК-2);
 - организовывать безопасные условия труда, проводить профилактические мероприятия по охране труда в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции (ОПК-3);
 - оценивать эффективность применения технологий производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции (ОПК-4);
 - оформлять и представлять результаты проведённых исследований в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции (ОПК-5);
 - оценивать экономическую эффективность производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции (ОПК-6);
 - использовать информационные технологии при решении базовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции (ОПК-7);
 - находить, анализировать возможности использования и использовать источники необходимой для планирования профессиональной информации (ПК-1);

- планировать образовательный процесс, занятия и (или) циклы занятий с учетом задач и особенностей образовательной программы, образовательных запросов обучающихся, возможностей и условий их удовлетворения в процессе освоения образовательной программы, фактического уровня подготовленности, состояния здоровья, возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся (ПК-2);
- планировать досуговую деятельность, решая задачи воспитания и духовно-нравственного развития обучающихся (ПК-3);
- корректировать содержание образовательной программы, системы контроля и оценки, планов занятий по результатам анализа их реализации (ПК-4);
- разрабатывать отчетные (отчетно-аналитические) и информационные материалы, вести учебную, плановую документацию, документацию учебного помещения (при наличии) на бумажных и электронных носителях (ПК-5);
- применять современные методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), в том числе с использованием аналитики больших данных (ПК-7);
- систематизировать и анализировать данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги), в том числе с использованием средств и технологий цифровизации (ПК-8);
- анализировать рекламации и претензии к качеству продукции (работ, услуг) с учетом положений нормативно-технической документации (ПК-9);
- применять методологию анализа видов и последствий потенциальных отказов и методологию развертывания функций качества (ПК-9);
- анализировать информацию в области работ по подтверждению соответствия (ПК-10);
- применять методы квалитетического анализа продукции (работ, услуг), в том числе при проектировании (ПК-11);
- применять на практике стандарты в области системы управления качеством (менеджмента качества) и регламентирующие системы менеджмента измерений (управление измерениями), аккредитацию, оценку соответствия, менеджмент надежности и устанавливающие требования по безопасности (ПК-12);
- составлять документацию и отчеты по анализу выявленных дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг) (ПК-13);
- проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности (ПК-14);
- анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (ПК-14);
- проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями (ПК-15);
- использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов

питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (ПК-15);

— пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (ПК-16);

— пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения (ПК-17);

— производить анализ качества и производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения (ПК-17);

— выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения (ПК-18);

— осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (ПК-19);

— использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий производства продуктов питания животного происхождения (ПК-19);

— разрабатывать методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (ПК-20);

Владеть:

— способностью исследовать проблемы профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявляет проблемы и использует адекватные методы для их решения (УК-1);

— навыками управления проектами в области соответствующей профессиональной деятельности; распределения заданий и обладает мотивацией к достижению целей; управления разработкой технического задания проекта, управления реализации профильной проектной работы и процессом обсуждения и доработки проекта; участия в разработке технического задания проекта, разработки программы реализации проекта в профессиональной области; организации проведения профессионального обсуждения проекта, участия в ведении проектной документации; проектирования план-графика реализации проекта; определения требований к результатам реализации проекта (УК-2);

— способностью демонстрации оценочных суждений в решении проблемных профессиональных ситуаций (УК-1);

— навыками организации и управления командным взаимодействием в решении поставленных целей; создания команды для выполнения практических задач; участвует в разработке стратегии командной работы; умеет работать в команде (УК-3);

— способностью руководствоваться в деловой коммуникации принципами формирования системы коммуникации; анализировать систему коммуникационных связей в организации осуществлением устных и письменных коммуникаций, в том числе на иностранном языке; представлять планы и результаты собственной и командной деятельности с использованием коммуникативных технологий; использовать технологии построения эффективной коммуникации в организации; передавать профессиональную

- информацию в информационно-телекоммуникационных сетях; использовать современные средства информационно-коммуникационных технологий (УК-4);
- способностью организовывать продуктивное взаимодействие в профессиональной среде с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей; преодолевать коммуникативные, образовательные, этнические, конфессиональные и другие барьеры в процессе межкультурного взаимодействия; выявлять разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия (УК-5);
 - приемами саморегуляции психоэмоциональных и функциональных состояний (УК-6);
 - основами физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации профессиональной деятельности (УК-7);
 - знаниями и умениями по обеспечению безопасности в системе «человек-среда обитания», методами прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций; навыками поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе, на основе цифровых технологий (УК-8);
 - навыками применения экономических инструментов для управления финансами, в том числе, с применением цифровых технологий, с учетом экономических и финансовых рисков в различных областях жизнедеятельности (УК-9);
 - навыками правильного толкования, в том числе, с применением цифровых технологий, гражданско-правовых терминов, используемых в антикоррупционном законодательстве, а также основами применения на практике антикоррупционного законодательства (УК-10);
 - методиками использования математических, естественных и общепрофессиональных законов при решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции (ОПК-1);
 - навыками оформления документов, необходимых для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства (ОПК-2);
 - приемами анализа и оценки безопасности условий труда в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции (ОПК-3);
 - методиками анализа современных технологий производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции (ОПК-4);
 - навыками проведения экспериментальных исследований в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции (ОПК-5);
 - приемами анализа экономической эффективности применения технологий производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции (ОПК-6);
 - навыками анализа эффективности применения информационных технологий в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции (ОПК-7);
 - навыками разработки учебно-методических материалов для реализации дополнительных общеобразовательных программ (ПК-1);
 - навыками использования современных методов и технологий обучения и диагностики при планировании образовательного процесса, занятия и (или) циклов занятий с учетом задач и особенностей образовательной программы (ПК-2);
 - навыками использования современных приёмов и методов организации досуговой деятельности обучающихся (ПК-3);
 - навыками применения методик контроля и оценки знаний, умений и навыков обучающихся в процессе освоения дополнительных общеобразовательных программ (ПК-4);
 - навыками использования приёмов сбора, хранения, систематизации документов и иных материалов, обеспечивающих реализацию дополнительной общеобразовательной программы (ПК-5).

6. СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Согласно Положению о государственной итоговой аттестации обучающихся в ФГБОУ ВО МГАВМиБ - МВА имени К.И. Скрябина конкретные формы итоговой аттестации устанавливаются Академией с учетом требований, установленных образовательным стандартом.

Экзамен в составе ГИА по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль подготовки Технология производства, экспертиза и безопасность продукции животноводства не предусмотрен учебным планом и ОПОП ВО.

6.1 Выпускная квалификационная работа (ВКР)

6.1.1 Цели и задачи выпускной квалификационной работы

Государственная итоговая аттестация обучающихся, осваивающих имеющие государственную аккредитацию образовательные программы высшего образования и успешно прошедших аттестационные испытания, завершается присвоением квалификации и выдачей диплома государственного образца об уровне образования и квалификации.

Выполнение и защита выпускной квалификационной работы завершает подготовку обучающегося и показывает его готовность к основным видам профессиональной деятельности (производственно-технологическая; научно-исследовательская).

ВКР, представляет собой квалификационную работу, выполняемую на базе теоретических знаний и практических навыков, полученных обучающимся в течение всего срока обучения в Академии. Выпускная квалификационная работа является комплексной самостоятельной работой, в ходе которой обучающийся решает конкретные практические задачи, соответствующие профилю деятельности и уровню образования, развивает практические навыки в реальных условиях в период прохождения преддипломной практики. При этом обучающийся использует знания, полученные по общепрофессиональным дисциплинам, профессиональным и общекультурным за весь период обучения в Академии.

Написание работы – это последний этап процесса обучения, а сама она рассматривается как результат профессиональной подготовки обучающегося в соответствии с *Положением о государственной итоговой аттестации обучающихся в ФГБОУ ВО МГАВМиБ - МВА имени К.И. Скрябина*.

Цель выпускной квалификационной работы – систематизация, закрепление и расширение теоретических, практических знаний, умений и навыков, в том числе ведения самостоятельной научно-исследовательской работы обучающегося по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль подготовки Технология производства продукции животноводства.

Основная задача выпускной квалификационной работы – демонстрация обучающимся глубокого понимания изученного теоретического материала, умения проводить научную самостоятельную работу, владения им методами исследований, позволяющими осуществить критический анализ собранной им информации, увидеть профессиональные задачи, актуальные проблемы отрасли и предложить пути их решения.

Задачи для выполнения выпускной квалификационной работы:

- обосновать актуальность выбранной темы и ее значение в решении проблем в области технологии производства продукции животноводства;
- провести поиск, сбор, обобщение и обработку источников литературы с привлечением современных информационных технологий;
- изучить теоретические положения, нормативно-техническую и правовую документацию, статистические материалы, справочную, специальную и научную литературу по избранной теме и изложить свою точку зрения по относящимся к ней дискуссионным вопросам;

- сформулировать цель и задачи выпускной квалификационной работы;
- провести экспериментальные и теоретические исследования, с применением современных методов;
- применить эффективные методы экономического, статистического анализа, информационных технологий и обработать полученные данные в области технологии производства продукции животноводства;
- сформулировать аргументированные выводы;
- оформить выпускную квалификационную работу в соответствии с требованиями РП «Государственная итоговая аттестация» *Положением о государственной итоговой аттестации обучающихся в ФГБОУ ВО МГАВМиБ - МВА имени К.И. Скрябина.*

6.2 Процедура выбора и утверждение темы выпускной квалификационной работы

Основными критериями при выборе темы работы служит ее научная и практическая значимость, личная заинтересованность обучающегося в выполнении исследований, при этом немаловажно учитывать место прохождения преддипломной практики, так как имеется возможность собрать наиболее полный необходимый материал для ВКР. Тема обсуждается обучающимся с руководителем ВКР, одобряется заведующим кафедрой или руководителем образовательной программы (*Положение о государственной итоговой аттестации обучающихся в ФГБОУ ВО МГАВМиБ - МВА имени К.И. Скрябина, 2018*). **Тематика ВКР** должна соответствовать направлению и профилю подготовки обучающегося по основным вопросам производственно-технологической, научно-исследовательской деятельности. Отражать актуальные проблемы отрасли, современное состояние и перспективы развития науки и техники в области технологии продуктов питания из сырья животного происхождения по основным вопросам производственно-технологической и научно-исследовательской деятельности выпускника. При выборе темы выпускной квалификационной работы рекомендуется учитывать задачи, стоящие перед пищевой и перерабатывающими промышленностями Российской Федерации, сложившиеся в последние годы изменения в макроэкономической политике и социально-экономическом положении аграрного сектора страны, процессы, происходящих на мировых агропродовольственных рынках.

Выбор одинаковых тем ВКР разными обучающимися в одном учебном году не допускается.

Академия утверждает перечень тем выпускных квалификационных работ, предлагаемых обучающимся, и доводит до их сведения не позднее, чем за 6 месяцев до даты начала государственной итоговой аттестации. Темы ВКР определяются заведующим выпускающей кафедры, и после выбора их обучающимися утверждаются приказом ректора Академии, проект которого вносит деканат факультета Товароведения и экспертизы сырья животного происхождения. По письменному заявлению обучающегося (нескольких обучающихся, выполняющих выпускную квалификационную работу совместно) Академия может в установленном ею порядке предоставить обучающемуся (обучающимся) возможность подготовки и защиты выпускной квалификационной работы по теме, предложенной обучающимся (обучающимися), в случае обоснованности целесообразности ее разработки для практического применения в соответствующей области профессиональной деятельности или на конкретном объекте профессиональной деятельности.

Выпускная квалификационная работа обучающегося выполняется на фактических материалах, как правило, объекта прохождения производственной/преддипломной практики, на основе изучения теоретических вопросов, относящихся к избранной теме работы, детального анализа практических материалов по основным направлениям деятельности объекта исследования. Обучающийся самостоятельно выбирает из предложенного перечня тему выпускной квалификационной работы исходя из научного или практического интереса, наличия достаточного фактического и статистического материала. Выбирая тему, не стоит брать совершенно новую, никем не изученную тему –

для обучающегося из-за нехватки знаний и опыта она может оказаться неподъемной. Правильно выбранная тема – сама по себе стимул и предпосылка для успешной работы выпускника. Тема обязательно должна быть интересна обучающемуся, тогда она будет способствовать повышению его уровня профессиональной подготовки.

Примерный перечень тем ВКР

1. Организация производственного контроля в цехе рубленых полуфабрикатов при кролиководческой ферме
2. Организация производственного контроля в цехе кисломолочных продуктов при молочной ферме
3. Организация производственного контроля в рыбном цехе заготовительного предприятия
4. Технология первичной обработки шкурок норки клеточного разведения, полученных от зверей с разной степенью инвазии
5. Технология первичной обработки шкурок лисицы клеточного разведения, выращенной на рационе с использованием БАД
6. Технология первичной обработки и экспертиза невыделанных шкурок нутрии различных цветов
7. Технология производства и хранения творога в условиях молокоперерабатывающего предприятия
8. Технология производства и хранения сыровяленых колбас в условиях мясоперерабатывающего предприятия
9. Технология производства и хранения сушено-вяленой рыбы
10. Оптимизация технологического процесса производства молочной продукции на предприятии
11. Оптимизация технологического процесса производства мясной продукции на предприятии
12. Оптимизация технологического процесса производства рыбной продукции на предприятии
13. Анализ технологии производства кормовых добавок для птицы
14. Анализ технологии производства кормовых добавок для свиней
15. Анализ технологии производства кормовых добавок для крупного рогатого скота
16. Влияние различных видов упаковки на качество и длительность хранения мясных продуктов
17. Технология производства и экспертиза полукопченых колбас
18. Технология производства и экспертиза рыбы горячего копчения
19. Использование растительных ингредиентов при производстве мясных полуфабрикатов
20. Использование растительных ингредиентов при производстве рыбных полуфабрикатов
21. Влияние различных систем содержания кролика на качество шкурковой продукции.
22. Анализ факторов формирующих качество овчин, полученных от помесных овец.
23. Технология первичной обработки кожевенного сырья.
24. Анализ факторов, формирующих качество кожевенного сырья, полученного от КРС молочных пород.
25. Анализ факторов, формирующих качество кожевенного сырья, полученного от КРС мясного направления продуктивности.
26. Анализ факторов, формирующих качество мехового полуфабриката
27. Идентификация рисков при производстве шерсти от тонкорунных пород овец
28. Идентификация рисков при производстве шерсти от грубошерстных пород овец

6.3 Структура и содержание выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа содержит следующие структурные части:

- титульный лист;
- задание
- реферат;
- перечень условных обозначений, символов и терминов (при необходимости);
- оглавление (содержание);
- введение;
- обзор литературы, состоящий из разделов (обычно их три, при необходимости их можно разделить на параграфы);
- экспериментальная часть, включающая описание объектов, методов исследования и результаты собственных исследований;
- выводы (при наличии предложения);
- библиографический список (список использованных источников);
- приложения.

Общий объем выпускной квалификационной работы (не считая приложений) составляет 45-100 страниц выровненного по ширине машинописного текста.

Содержание ВКР должно соответствовать выбранной теме. Работа считается выполненной в полном объеме в том случае, если в ней нашли отражение все проблемы и вопросы, предусмотренные заданием на выполнение выпускной квалификационной работы.

6.3.1 Краткая характеристика основных разделов выпускной квалификационной работы

Титульный лист – первая страница работы. Он должен быть оформлен в соответствии с утвержденным образцом (Приложение 2).

Реферат – представляет собой краткое изложение содержания ВКР (не более 1 страницы).

В оглавлении (содержании) – перечисляют названия всех разделов, подразделов и пунктов в соответствии с их названиями, приведенными в работе, указывают страницы, на которых они размещены.

Введение- приводится краткая оценка современного состояния рассматриваемой научно-технической проблемы, отражается ее актуальность, обосновывается необходимость проведения *исследований* по выбранной теме, формулируются цель и задачи работы; объем- 1,5-2 с.

Обзор литературы - представляет собой обобщение работ исследователей, ранее изучавших данную проблему; полно и систематизировано отражает историю вопроса, выявляет круг нерешенных задач; завершается обоснованием необходимости проведения экспериментальной части работы; может состоять из подразделов, имеющих свои подзаголовки; объем - 25 с.

Экспериментальная часть - состоит из нескольких подразделов:

объекты исследования и схема эксперимента - в этой части работы должны быть представлены все известные сведения об объекте исследования;

методы исследования- должны быть описаны использованные в работе методики исследования, условия проведения эксперимента, представлены характеристики измерительных приборов, способы расчетов с указанием формул, а также методы оценки степени достоверности результатов;

результаты исследований и их обсуждение - излагают подробно и последовательно; они представляют собой текст, органически связанный с иллюстративным материалом в виде таблиц, диаграмм, схем, фотографий; цифровая информация, оформленная в виде таблиц, должна отличаться компактностью, а сами таблицы - однотипностью построения; содержание иллюстраций должно быть конкретизировано подписью, а также авторскими комментариями в тексте; наряду с объяснением полученных данных, в тексте должна быть представлена их критическая оценка в сравнении с результатами других исследователей.

В конце данного раздела приводится расчет экономической целесообразности выполненных исследований.

Выводы - должны отражать суть работы, ее основные результаты; они должны быть краткими, четкими, не перегруженными цифровым материалом, изложенными по пунктам в последовательности, соответствующей порядку выполнения отдельных этапов работы;

Предложения - не следует формулировать в общей форме; они должны быть адресными и конкретными.

«Библиографический список» - в него включают все печатные и рукописные материалы, которые были использованы при выполнении и написании работы; источники следует располагать в порядке их упоминания в тексте при сквозной для всей работы нумерации источников; оформление списка проводится в соответствии с действующим ГОСТ Р 7.0.100-2018 «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления». База ссылок на цитированную литературу в выпускной квалификационной работе должна содержать труды последних 10-15 лет. Допустимо привлечение материалов и данных, полученных с официальных сайтов в Интернете.

Приложения- оформляют как продолжение на последующих страницах выпускной квалификационной работы; могут быть включены материалы вспомогательного характера: подробные расчеты по математической обработке результатов, инструкции, методический материал, компьютерные распечатки, иллюстрации вспомогательного характера, формы отчетности и другие документы.

Для обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 предусмотрено выполнение индивидуальных заданий согласно теме ВКР по разделам Экология и Безопасность жизнедеятельности, которые оформляются в виде Приложений ВКР.

7.3.2 Оформление ВКР

Общие требования

ВКР оформляется (выполняется) на русском языке. Допускается параллельное оформление текста работы или ее части на иностранном языке в форме дополнительного приложения. Страницы текста ВКР, включенные в ВКР иллюстрации и таблицы, должны соответствовать формату А4 по ГОСТ 9327.

ВКР должна быть выполнена любым печатным способом на одной стороне листа белой бумаги формата А4 через полтора интервала. Цвет шрифта должен быть черным, высота букв, цифр и других знаков – не менее 1,8 мм (кегель 12-14). Текст выпускной работы следует печатать, соблюдая следующие размеры полей: левое – 30 мм, правое – 10 мм, верхнее – 20 мм, нижнее – 20 мм.

При выполнении выпускной работы необходимо соблюдать равномерную плотность, контрастность и четкость изображения по всему тексту. Не допускается оставлять пустые строки в конце страницы, за исключением пустых строк в конце раздела. В выпускной работе должны быть четкие, нерасплывшиеся линии, буквы, цифры и знаки.

Опечатки, описки и графические неточности, обнаруженные в процессе подготовки работы, допускается исправлять подчисткой или закрашиванием белой краской и нанесением на том же месте исправленного текста (графики) машинописным способом или черными чернилами, пастой или тушью – рукописным способом.

Повреждения листов текстовых документов, помарки и следы не полностью удаленного прежнего текста (графики) не допускаются.

ВКР должна иметь титульный лист. В структуре ВКР должны быть введение, 2–3 главы содержания основного текста, заключение, библиографический список и, при необходимости, приложения.

Во введении указываются объект, предмет, цель и задачи квалификационного исследования, обосновывается его актуальность, теоретическая и (или) практическая значимость, определяются методы исследования, дается краткий обзор нормативной, теоретической и эмпирической базы исследования.

Основная часть должна включать главы, отражающие сущность, методику и основные результаты исследования, в том числе анализ истории вопроса и его современного состояния, обзор литературы по исследуемой проблеме, представление различных точек зрения и обоснование позиции автора исследования.

В конце каждой главы следует обобщить материал и сформулировать выводы.

В заключении указываются общие результаты ВКР, формулируются обобщенные выводы и предложения, возможные перспективы использования полученных результатов на практике и дальнейшего исследования избранной темы.

Каждый пункт, подпункт и перечисление записывают с абзацного отступа.

Страницы работы следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту работы. Номер страницы проставляют в нижней части листа справа без точки. Содержание выпускной работы является третьей страницей работы.

В приложениях размещаются дополняющие основной текст справочные материалы, соответствующие таблицы, диаграммы, нормативные документы, образцы документов иной иллюстрированный материал.

В тексте работы на все приложения должны быть даны ссылки, а в содержании перечислены все приложения с указанием их номера и заголовка.

Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте работы. Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение».

Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой.

Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, И, О, Ч, Ъ, Ы, Ъ. После слова «Приложение» следует буква, обозначающая его последовательность. В случае полного использования букв русского и латинского алфавитов допускается обозначать приложения арабскими цифрами.

Если в выпускной работе одно приложение, оно обозначается «Приложение А».

На все приложения в основном тексте документа должны быть сделаны ссылки. Библиографическая ссылка – совокупность библиографических сведений о цитируемом, рассматриваемом или упоминаемом в тексте выпускной работы (ее составной части или группе документов), необходимых для его общей характеристики, идентификации и поиска.

Внутри текстовые ссылки используются, когда значительная часть ссылки вошла в основной текст работы так органично, что изъять ее из этого текста невозможно, не заменив этот текст другим. В данном случае в скобках указываются лишь выходные данные и номер страницы, на которой напечатано цитируемое место, или только выходные данные (если номер страницы указан в тексте), или только номер страницы (если ссылка повторная). Возможен и укороченный вариант ссылок, в этом случае номер литературного источника, указанный в списке используемых источников, берется в квадратные скобки. При указании в основном тексте на страницу источника, последняя также заключается в квадратную скобку. Например: [24], что означает: 24 источник.

Подстрочные ссылки на источники используют в тексте выпускной работы тогда, когда ссылки нужны по ходу чтения, а внутри текста их разместить невозможно или нежелательно, чтобы не усложнять чтения и не затруднять поиски при наведении справки.

Библиографический список должен иметь следующую упорядоченную структуру:

1) законодательные и нормативные акты, другие документы и материалы органов государственной власти и местного самоуправления Российской Федерации;

2) международные официальные документы;

3) монографии, диссертации, научные сборники, учебники;

4) научные статьи и другие публикации периодических изданий;

5) источники статистических данных, энциклопедии, словари.

Текст ВКР должен быть переплетен (сброшюрован) в твердую обложку.

Источники, указанные в п.2-5, располагаются в алфавитном порядке – по фамилиям автором, если авторы не указаны - по заглавиям книг, статей и иных документов; отечественная и зарубежная литературы – в алфавитном порядке того языка, на котором представлена библиографическая запись документа. Недопустимо смешивать алфавиты (начало списка – кириллица, иностранные источники – после отечественных изданий). Каждая библиографическая запись получает порядковый номер.

Дословное заимствование текста или концепции из произведений без ссылок на них не допускается и может быть основанием для снятия работы с защиты и выставления неудовлетворительной оценки.

7. ПРОЦЕДУРА ДОПУСКА К ЗАЩИТЕ ВКР

После завершения подготовки обучающимся выпускной квалификационной работы руководитель ВКР представляет письменный отзыв о работе обучающегося в период подготовки ВКР. ВКР после оформления предоставляется в деканат факультета Товароведения и экспертизы сырья животного происхождения в электронном и печатном (переплетенном) виде. Секретарь ГЭК обеспечивает ознакомление обучающегося с отзывом и рецензией (рецензиями) не позднее, чем за 5 календарных дней до дня защиты выпускной квалификационной работы. Выпускная квалификационная работа, отзыв и рецензия (рецензии) передаются в ГЭК не позднее, чем за 2 календарных дня до дня защиты выпускной квалификационной работы. В отзыве руководитель ВКР отражает степень освоения обучающимся компетенций, оцениваемых выполнением выпускной квалификационной работы.

7.1 Описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания в процессе подготовки к процедуре защиты выпускной квалификационной работы

Подготовка к процедуре защиты

Пример оформления отзыва руководителя, в котором оцениваются освоение компетенций в процессе подготовки к процедуре защиты выпускной квалификационной работы

ОТЗЫВ		
руководителя на ВКР тема: «<i>Название темы</i>»		
<i>Фамилия, имя, отчество (обучающегося)</i>		
Оценка формирования компетенций в соответствии со стандартом ФГОС ВО по направлению 35.03.07 профиль Технология производства, экспертиза и безопасность продукции животноводства		
Компетенция	Оценка уровня формирования компетенции	Способ оценивания

	(ненужное вычеркнуть)	
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	Не сформирована (0) Ниже среднего (3) Средний (4) Высокий (5)	Оценивается форма изложения материала, содержащего социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Не сформирована (0) Ниже среднего (3) Средний (4) Высокий (5)	Оценивается сформулированность цели исследования, задач, объекта, предмета, в строгом соответствии с темой ВКР.
УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	Не сформирована (0) Ниже среднего (3) Средний (4) Высокий (5)	Оценивается наличие в библиографическом списке нормативных правовых актов, содержащих нормы и методы совершенствования охраны труда, обеспечения безопасности людей и окружающей среды в рамках утвержденной темы.
ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных с применением информационно-коммуникационных технологий	Не сформирована (0) Ниже среднего (3) Средний (4) Высокий (5)	Оценивается обзор литературы ВКР, используемые в работе методы и приемы научного исследования на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности. Всесторонний анализ собранной информации с целью обоснования актуальности темы ВКР, обоснование цели, задач, объекта, предмета исследования.
ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	Не сформирована (0) Ниже среднего (3) Средний (4) Высокий (5)	Оценивается освещение вопросов практического применения и внедрения результатов исследования в практику.
ОПК-5 Способен к участию в проведении	Не сформирована (0) Ниже среднего (3) Средний (4)	Оценивается освоение стандартных алгоритмов решения поставленной цели,

экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	Высокий (5)	новизна и актуальность темы ВКР, значимость предлагаемых решений на основе всестороннего анализа отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции животноводства для решения исследовательских и практических задач.
ПК-1 Способен к разработке дополнительных общеобразовательных программ (программ учебных курсов, дисциплин (модулей) и учебно-методических материалов для их реализации)	Не сформирована (0) Ниже среднего (3) Средний (4) Высокий (5)	Оценивается умение находить, анализировать возможности использования и использовать источники необходимой для планирования профессиональной информации
ПК-2 Способен определять педагогические цели и задачи, планировать занятия и (или) циклы занятий, направленные на освоение избранного вида деятельности (области дополнительного образования)	Не сформирована (0) Ниже среднего (3) Средний (4) Высокий (5)	Оцениваются навыки использования современных методов и технологий обучения и диагностики при планировании образовательного процесса, занятия и (или) циклов занятий
ПК-4 Способен разрабатывать системы оценки достижения планируемых результатов освоения дополнительных общеобразовательных программ	Не сформирована (0) Ниже среднего (3) Средний (4) Высокий (5)	Оценивается умение корректировать содержание образовательной программы, системы контроля и оценки, планов занятий по результатам анализа их реализации
ПК-5 Готов к ведению документации, обеспечивающей реализацию дополнительной общеобразовательной программы (программы учебного курса, дисциплины (модуля))	Не сформирована (0) Ниже среднего (3) Средний (4) Высокий (5)	Оценивается знание нормативных актов, регламентирующих организацию образовательного процесса, разработку программно-методического обеспечения, ведение и порядок доступа к учебной и иной документации, в том числе документации, содержащей персональные данные; возможности использования ИКТ для ведения документации
ПК-6 Способен осуществлять сбор данных по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги)	Не сформирована (0) Ниже среднего (3) Средний (4) Высокий (5)	Оценивается системность и полнота знаний в отношении производства продукции животноводства

<p>ПК-7 Выявление причин возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), в том числе с использованием аналитики больших данных.</p>	<p>Не сформирована (0) Ниже среднего (3) Средний (4) Высокий (5)</p>	<p>Оценивается знание методов выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции животноводства и умение их применять на практике.</p>
<p>ПК-8 Анализ дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), и показателей качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги), в том числе с использованием средств и технологий цифровизации</p>	<p>Не сформирована (0) Ниже среднего (3) Средний (4) Высокий (5)</p>	<p>Оценивается умение систематизировать и анализировать данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию животноводства</p>
<p>ПК-10 Анализ результатов проведения корректирующих действий по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг) на стадии производства продукции (выполнения работ, оказания услуг)</p>	<p>Не сформирована (0) Ниже среднего (3) Средний (4) Высокий (5)</p>	<p>Оценивается изучение специальной литературы и других научно-технических, справочно-информационных материалов, технических регламентов, стандартов и других документов, систематизация правил и требований при оценке возможных производственных рисков, разработке мер, рекомендаций по обеспечению и (или) подтверждению безопасности технологий продукции животноводства в соответствии с темой ВКР.</p>
<p>ПК-12 Разработка порядка применения новых (современных) методов контроля (качественных и количественных) показателей качества продукции (работ, услуг) в организации</p>	<p>Не сформирована (0) Ниже среднего (3) Средний (4) Высокий (5)</p>	<p>Оценивается знание требований пожарной, промышленной, экологической безопасности и охраны труда</p>
<p>ПК-13 Составление отчетов о выявленных дефектах, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг) и о результатах проведения</p>	<p>Не сформирована (0) Ниже среднего (3) Средний (4) Высокий (5)</p>	<p>Оценивается уровень владения современными информационными технологиями, использования сетевых компьютерных технологий и баз данных при написании ВКР.</p>

корректирующих действий по устранению этих дефектов		
ПК-14 Способен осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства	Не сформирована (0) Ниже среднего (3) Средний (4) Высокий (5)	Оценивается способность осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства.
ПК-15 Способен проводить учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	Не сформирована (0) Ниже среднего (3) Средний (4) Высокий (5)	Оценивается способность проводить учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями
ПК-17 Способен осуществлять внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	Не сформирована (0) Ниже среднего (3) Средний (4) Высокий (5)	Оценивается методология исследований, обоснованность выбора методов и средств для проведения технологического контроля качества готовой продукции при решении поставленных задач ВКР. Оценивается способность выпускника самостоятельно обобщать и излагать нормативный материал в работе. Указывать в библиографическом списке нормативно-технические документы, акты, положения в области правил и требований проведения технологического контроля качества готовой продукции.
ПК-18 Способен разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля	Не сформирована (0) Ниже среднего (3) Средний (4) Высокий (5)	Оцениваются представленные в ВКР современные методы сбора и обработки производственной информации, способы обработки данных для формирования суждений по

качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения		вопросам управления качеством продукции в соответствии с темой ВКР.
ПК-19 Способен проводить контроль над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения	Не сформирована (0) Ниже среднего (3) Средний (4) Высокий (5)	Оценивается представленное в работе описание технических решений в области методов и средств пищевого производства, приборов, аппаратов для реализации поставленной цели; перечень оборудования и приборов для проведения анализа свойств сырья и продуктов животного происхождения. Практическая значимость результатов работы в области совершенствования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения.
ИТОГО (общее количество баллов)		Отражается набранная сумма баллов. <i>При наличии записи «не сформирована» хотя бы по одной компетенции данный показатель не рассчитывается, проставляется 0 баллов</i>
Средний балл		Отражается средний балл. <i>При наличии записи «не сформирована» хотя бы по одной компетенции данный показатель не рассчитывается, проставляется 0 баллов</i>
Уровень оригинальности текста выпускной квалификационной работы		Не менее 55 %
<p>В процессе подготовки ВКР <i>Фамилия Имя Отчество (обучающегося)</i> проявил уровень освоения компетенций _____, и ВКР может (не может) быть допущена к защите, заслуживает (не заслуживает) высокой оценки, а ее автор – присвоения квалификации бакалавр по направлению 35.03.07 профиль Технология производства, экспертиза и безопасность продукции животноводства</p> <p>Руководитель ВКР ученая степень, звание, должность _____ /И.О. Фамилия/</p>		

– Вопрос о допуске работы к защите решается заведующим кафедрой после ознакомления с отзывом руководителя и рецензента работы и на основании соответствия ВКР основным требованиям Положения о государственной итоговой аттестации обучающихся в ФГБОУ ВО МГАВМиБ - МВА имени К.И. Скрябина..

Пример оформления рецензии

РЕЦЕНЗИЯ на ВКР Фамилия, имя, отчество (обучающегося) тема: «Название темы»		
Оценка формирования компетенций в соответствии со стандартом ФГОС ВО по направлению 35.03.07 профиль Технология производства, экспертиза и безопасность продукции животноводства		
Компетенция	Оценка уровня формирования компетенции (ненужное вычеркнуть)	Способ оценивания
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых ограничений	Не сформирована (0) Ниже среднего (3) Средний (4) Высокий (5)	Оценивается освоение стандартных алгоритмов решения поставленной цели, новизна и актуальность темы ВКР, значимость предлагаемых решений на основе всестороннего анализа отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции животноводства для решения исследовательских и практических задач.
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	Не сформирована (0) Ниже среднего (3) Средний (4) Высокий (5)	Оценивается форма изложения материала, содержащего социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.
УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	Не сформирована (0) Ниже среднего (3) Средний (4) Высокий (5)	Оценивается экономическая часть ВКР.
УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	Не сформирована (0) Ниже среднего (3) Средний (4) Высокий (5)	Оцениваются навыки правильного толкования, в том числе, с применением цифровых технологий, гражданско-правовых терминов, используемых в антикоррупционном законодательстве, а также основами применения на практике антикоррупционного законодательства
ОПК-2 Способен использовать	Не сформирована (0) Ниже среднего (3)	Оценивается обзор литературы ВКР, используемые в работе

нормативные правовые акты документацию в профессиональной деятельности	Средний (4) Высокий (5)	методы и приемы научного исследования на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности. Всесторонний анализ собранной информации с целью обоснования актуальности темы ВКР, обоснование цели, задач, объекта, предмета исследования.
ОПК-3 Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	Не сформирована (0) Ниже среднего (3) Средний (4) Высокий (5)	Оценивается раздел ВКР по безопасности жизнедеятельности
ОПК-6 Способен использовать базовые знания экономики эффективность в профессиональной деятельности	Не сформирована (0) Ниже среднего (3) Средний (4) Высокий (5)	Оценивается наличие в работе обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве пищевых продуктов животного происхождения в соответствии с темой ВКР. Технико-экономическое обоснование изучаемых технологий, прогноз и (или) социально-значимые эффекты при внедрении новых разработок.
ОПК-7 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	Не сформирована (0) Ниже среднего (3) Средний (4) Высокий (5)	Оценивается уровень владения современными информационными технологиями, использования сетевых компьютерных технологий и баз данных при написании ВКР
ПК-3 Способен определять педагогические цели и задачи, планировать досуговую деятельность, разрабатывать планы (сценарии) досуговых мероприятий	Не сформирована (0) Ниже среднего (3) Средний (4) Высокий (5)	Оцениваются навыки использования современных приёмов и методов организации досуговой деятельности обучающихся
ПК-9 Разработка предложений по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ,	Не сформирована (0) Ниже среднего (3) Средний (4) Высокий (5)	Оценивается системность и полнота знаний в отношении производства продукции животноводства

услуг), с выбором оптимальных решений		
ПК-11 Исследование применяемых методов контроля (качественных и количественных) показателей качества продукции (работ, услуг) в организации	Не сформирована (0) Ниже среднего (3) Средний (4) Высокий (5)	Оценивается методология исследований, обоснованность выбора методов и средств для проведения технологического контроля качества готовой продукции при решении поставленных задач ВКР. Оценивается способность выпускника самостоятельно обобщать и излагать нормативный материал в работе. Указывать в библиографическом списке нормативно-технические документы, акты, положения в области правил и требований проведения технологического контроля качества готовой продукции
ПК-16 Способен проводить контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	Не сформирована (0) Ниже среднего (3) Средний (4) Высокий (5)	Оценивается изучение специальной литературы и других научно-технических, справочно-информационных материалов, технических регламентов, стандартов и других документов, систематизация правил и требований при оценке возможных производственных рисков, разработке мер, рекомендаций по обеспечению и (или) подтверждению безопасности технологий продукции животноводства в соответствии с темой ВКР.
ПК-20 Способен разрабатывать методы технического контроля и испытаний готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Не сформирована (0) Ниже среднего (3) Средний (4) Высокий (5)	Оценивается умение выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.
ИТОГО (общее количество баллов)		Отражается набранная сумма баллов <i>При наличии записи «не сформирована» хотя бы по одной компетенции данный показатель не</i>

		<i>рассчитывается, проставляется 0 баллов</i>
Средний балл		Отражается средний балл. <i>При наличии записи «не сформирована» хотя бы по одной компетенции данный показатель не рассчитывается, проставляется 0 баллов</i>
Уровень оригинальности текста выпускной квалификационной работы		Не менее 55 %
<p>В процессе подготовки ВКР обучающийся <i>Фамилия Имя Отчество</i> проявил уровень освоения компетенций _____, и ВКР может (не может) быть допущена к защите, заслуживает (не заслуживает) высокой оценки, а ее автор – присвоения квалификации бакалавр по направлению 35.03.07 профиль Технология производства, экспертиза и безопасность продукции животноводства</p> <p>Рецензент ВКР ученая степень, звание, должность _____ /И.О. Фамилия/</p>		

Таблица 1

Описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания в процессе подготовки к процедуре защиты ВКР

Код и наименование компетенции	Показатель (метод) оценивания	Критерии и шкалы оценивания результатов освоения ОПОП
УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Своевременное прибытие к месту проведения защиты ВКР.	Освоена – обучающийся готов к защите ВКР. Не освоена – не готов к защите ВКР.
УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	Выполнение расчетов, анализа экономической целесообразности выполненных исследований и результатов.	Освоена – раздел ВКР по экономическому анализу и обоснованию полученных результатов подписан консультантом утвержденным приказом ректора Академии. Не освоена - раздел ВКР не выполнен и не подписан консультантом ВКР, утвержденным приказом ректора Академии.
УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	Соответствие ВКР правилам оформления и сдачи согласно <i>Положению о ГИА ФГБОУ ВО МГАВМиБ-МВА имени К.И. Скрябина, 2018.</i> Отзыв руководителя ВКР. Рецензия на ВКР.	Освоена – ВКР соответствует правилам оформления и сдачи работы <i>Положению ФГБОУ ВО МГАВМиБ-МВА имени К.И. Скрябина, 2018.</i> Работа подписана и рекомендуется к защите руководителем, рецензентом, консультантами, утверждена и допущена к защите заведующим кафедрой. Не освоена – ВКР не соответствует правилам оформления и сдачи работы <i>Положению о ГИА ФГБОУ ВО МГАВМиБ-МВА имени К.И. Скрябина, 2018.</i> Работа не подписана руководителем, или рецензентом, консультантами, или не утверждена и не допущена к защите заведующим кафедрой.
ОПК-3 Способен создавать и поддерживать	Оценивается Приложение ВКР по вопросам осуществления контроля	Освоена – освещены вопросы экологической, биологической и других видов безопасности на

<p>безопасные условия выполнения производственных процессов</p>	<p>соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции. Выполнение раздела ВКР «Экология», соответствие теоретических положений поставленному заданию, освещение вопросов осуществления контроля соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции.</p>	<p>основе знаний естественнонаучных дисциплин согласно заданию. Раздел подписан консультантом по Экологической части. Не освоена - раздел не выполнен и не отражен в ВКР, не подписан консультантом ВКР, утвержденным приказом ректора Академии.</p>
<p>УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p>	<p>Оценивается Приложение к ВКР, соответствие знания правил обеспечения жизнедеятельности на предприятии. Выполнение раздела ВКР «Безопасность жизнедеятельности», соответствие теоретических положений поставленному заданию, освещение вопросов обеспечения безопасности жизнедеятельности на предприятии.</p>	<p>Освоена – освещены вопросы обеспечения безопасности жизнедеятельности на пищевом предприятии согласно заданию. Раздел подписан консультантом. Не освоена - раздел не выполнен и не отражен в ВКР, не подписан консультантом ВКР, утвержденным приказом ректора Академии.</p>

Тексты выпускных квалификационных работ размещаются выпускающей кафедрой в электронно-библиотечной системе Академии и проверяются на объем заимствования (в программе «Антиплагиат», используемой в Академии, оригинальность текста должна быть не ниже 55 %). После защиты все ВКР печатного вида передаются по описи из деканатов на хранение в фонд библиотеки, при этом печатный экземпляр ВКР предоставляется для ознакомления в читальном зале. Электронная версия ВКР размещается на Образовательном портале академии на странице Электронная библиотека. Доступ лиц к текстам выпускных квалификационных работ обеспечивается в соответствии с законодательством Российской Федерации с учетом изъятия производственных, технических, экономических, организационных и других сведений, в том числе о результатах интеллектуальной деятельности в научно-технической сфере, о способах осуществления профессиональной деятельности, которые имеют действительную или потенциальную коммерческую ценность в силу неизвестности их третьим лицам, в соответствии с решением правообладателя.

Расписание консультаций по процедуре защиты ВКР размещается на стендах кафедры.

8. ПРОЦЕДУРА ЗАЩИТЫ ВКР

Защита выпускной квалификационной работы проводится на открытом заседании ГЭК с участием не менее двух третей ее состава. Продолжительность защиты одной работы, как правило, не должна превышать 25-30 минут (*Положение о государственной итоговой аттестации обучающихся в ФГБОУ ВО МГАВМиБ - МВА имени К.И. Скрябина, 2018*).

Слово для доклада обучающемуся предоставляет председатель ГЭК.

Для доклада основных положений работы, обоснования сделанных им выводов и предложений обучающемуся предоставляется 7 минут:

- доклад обучающегося – до 7 минут;
- ознакомление с отзывом руководителя – 2 минуты;
- ответы на вопросы и замечания комиссии – 5 минут.

Оценку результатов выполнения ВКР производят члены государственной экзаменационной комиссии.

Объектами оценки являются:

- ВКР;
- иллюстративный материал, выставляемый обучающимся на защиту ВКР;
- доклад обучающегося на заседании государственной экзаменационной комиссии;
- ответы обучающегося на вопросы, заданные членами государственной экзаменационной комиссии в ходе защиты ВКР.

Критериями оценки ВКР являются:

- научный уровень доклада;
- степень освещенности в нем вопросов темы ВКР;
- значение сделанных выводов и предложений;
- правильность и научная обоснованность выводов;
- стиль изложения;
- оформление выпускной квалификационной работы;
- степень профессиональной подготовленности, проявившаяся как в содержании выпускной квалификационной работы, так и в процессе её защиты;
- чёткость и аргументированность ответов обучающимся на вопросы, заданные ему в процессе защиты;
- оценки руководителя и рецензента в отзыве.

В отзыве руководитель ВКР отражает степень освоения обучающимся компетенций, оцениваемых выполнением выпускной квалификационной работы.

Доклад следует начинать с обоснования актуальности выбранной темы исследования и его цели. Далее раскрывается основное содержание работы с выявлением исследуемой проблемы, а затем освещаются основные результаты работы, а также сделанные автором выводы и предложения. Обучающийся должен делать свой доклад свободно, не читая письменного текста. В процессе доклада необходимо использовать компьютерную презентацию работы, иллюстрирующую основные положения работы.

После доклада обучающемуся предлагается ответить на вопросы членов ГЭК. Вопросы должны быть из области знаний, соответствующих профилю направления, по которой проводится защита работы. Полнота и глубина ответа обучающегося в значительной мере влияют на оценку работы. Затем мнение о работе высказывает руководитель и рецензент. В случае их отсутствия, отзыв и рецензия оглашаются.

При подготовке к ответу, заданному в ходе процедуры защиты выпускной квалификационной работы, обучающийся должен:

- осмысленно, логично воспроизводить ответ, выделять в нём главные положения;
- уметь доказывать и аргументировать правильность и обоснованность усвоенных теоретических положений и своих методологических и мировоззренческих позиций в своей профессиональной деятельности;

- показать способность анализировать и сравнивать различные подходы решения научной проблемы;
- уметь переносить усвоенные знания на объяснение зависимостей, явлений и фактов;
- уметь продемонстрировать способность применять полученные знания на практике;
- уметь использовать полученные знания для самостоятельного приобретения новых знаний в области технологии продукции животноводства и научно-исследовательской работе;
- давать полные ответы на дополнительные вопросы в рамках выпускной квалификационной работы.

Ответы на вопросы практической направленности следует давать в устной форме, но раскрывая при этом алгоритм практической деятельности с необходимой степенью детализации и конкретизации.

Результаты защиты работы оцениваются членами ГЭК в соответствии с критериями оценки, представленными в программе Государственной итоговой аттестации. Решения ГЭК принимаются на основании критериев оценки ВКР на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

Обучающиеся, не прошедшие государственную итоговую аттестацию 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, расцененных Академией как уважительные), вправе пройти ее в течение 6 месяцев после завершения государственной итоговой аттестации. Обучающийся должен предоставить документ, подтверждающий причину отсутствия.

Дополнительные заседания государственной экзаменационной комиссии организуются приказом ректора в установленные сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления студентом, не проходившим итоговых аттестационных испытаний по уважительной причине.

Обучающийся не прошедший одно государственное аттестационное испытание по уважительной причине, допускается к сдаче следующего государственного аттестационного испытания (при его наличии).

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 Академии с выдачей справки об обучении как не выполнившие обязанностей по добросовестному освоению образовательной программы и выполнению учебного плана. Лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию, 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. Указанное лицо может пройти повторно государственную итоговую аттестацию не более двух раз.

При повторном прохождении государственной итоговой аттестации по желанию обучающегося решением ректора Академии ему может быть установлена иная тема ВКР.

Обучающийся имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, установленной процедуры проведения государственного аттестационного испытания и (или) несогласии с результатами ГИА. Для рассмотрения апелляций по результатам государственной итоговой аттестации в Академии создаются апелляционные комиссии, которые состоят из председателя и членов комиссии, не являющихся членами ГЭК. Апелляционные комиссии действуют в течение

календарного года. Председателем апелляционной комиссии утверждается ректор Академии либо лицо, уполномоченное приказом ректора. Апелляция подается лично обучающимся в апелляционную комиссию не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственного аттестационного испытания. Порядок подачи и рассмотрения апелляции устанавливается *Положением об апелляционной комиссии МГАВМиБ-МВА имени К.И. Скрябина, 2016 выпуск 2.*

Таблица 2

Описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания в ходе процедуры защиты ВКР

Показатель (метод) оценивания	Критерии и шкалы оценивания результатов освоения ОПОП			
	Ниже порогового	Пороговые показатели		
	2	3	4	5
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений				
Оценивается степень раскрытия темы ВКР, научное осмысление изучаемого объекта, явления, процесса, доказательность выводов	Тема ВКР не раскрыта. Обучающийся не способен осуществить систематически й научно-корректный анализ представленных результатов исследований. Представленные выводы бездоказательны, а заявленные положения и гипотезы не обоснованы.	Тема ВКР раскрыта не по всем аспектам. Материал, наблюдения, измерения представлены и обобщены в недостаточном объеме для реализации поставленной цели и задач. Заявленные гипотезы, положения и выводы недостаточно аргументированы.	Тема ВКР раскрыта недостаточно обстоятельно, есть незначительные замечания. Собран и обобщен материал в необходимом объеме, приведены, проанализированы наблюдения, измерения и другие, выполняемые обучающимся самостоятельно, виды работы. Обучающийся способен осуществить систематический научно-корректный анализ представленных результатов исследований. Выводы отражают поставленные задачи и обоснованы.	Тема ВКР раскрыта полностью, собран и обобщен материал в необходимом объеме, приведены, проанализированы наблюдения, измерения и другие, выполняемые обучающимся самостоятельно, виды работы. Заявленные гипотезы, положения и выводы обоснованы, обучающийся способен осуществить систематический научно-корректный анализ представленных результатов исследований
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни				

<p>Оценивается научный уровень доклада, системность и полнота основных положений ВКР, оформление иллюстративного материала.</p>	<p>Доклад не соответствует содержанию ВКР. иллюстративный материал либо отсутствует, либо не дополняет доклад.</p>	<p>Доклад раскрывает содержание ВКР, иллюстративный материал не дополняет доклад, нет должной аргументации представленных материалов. Актуальность исследования обоснована, но не подтверждена значимость и ценность полученных результатов. В докладе имеются нарушения единой логики изложения, допущены неточности в трактовке основных понятий исследования, подмена одних понятий другими.</p>	<p>Основной текст доклада ВКР изложен в единой логике, в основном соответствует требованиям научности и конкретности, достаточно полно отражена актуальность, предложены новые подходы к решению выявленных проблем, но недостаточно обоснованы утверждения и выводы по докладываемым результатам исследования. Иллюстративный материал наглядный и дополняет доклад, имеются незначительные замечания.</p>	<p>Основной текст доклада ВКР изложен в единой логике, в основном соответствует требованиям научности и конкретности и полностью раскрывает содержание ВКР. Актуальность проблемы обоснована. Показана теоретическая и практическая значимость проведенного исследования в рамках поставленной цели. Иллюстративный материал наглядный и дополняет доклад.</p>
---	--	---	---	--

УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

<p>Оценивается стиль и грамотность речи во время доклада</p>	<p>Обучающийся докладывает содержание ВКР со значительными логическими и лингвистическими ошибками. При изложении материала нарушена его логика и последовательность.</p>	<p>Обучающийся излагает материал неуверенно, выводы недостаточно аргументированы, имеются смысловые и речевые ошибки, допускает неточности при использовании профессиональных терминов или не пользуется ими.</p>	<p>Обучающийся докладывает результаты работы, проявляя логичность и доказательность изложения, но допускает отдельные неточности при использовании ключевых понятий и способов научной коммуникации; речь обучающегося грамотно выстроена, однако</p>	<p>Обучающийся исчерпывающе, логически аргументированно излагает материал, речь грамотно выстроена, обучающийся оперирует профессиональными терминами правильно излагает свои мысли.</p>
--	---	---	---	--

			неуверенно владеет профессиональной терминологией, не всегда удается точно и кратко изложить свои мысли.	
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач				
Оценивается чёткость и аргументированность ответов обучающимся на вопросы	Обучающийся не может ответить на вопросы, демонстрирует частичные или разрозненные знания, не может их научно-корректно связать и проанализировать	Обучающийся отвечает на вопросы односложно, не подтверждая свою точку зрения примерами из практики. Обладает минимальными навыками и опытом необходимыми для системного взгляда на рассматриваемую в вопросе область знаний.	Ответ в целом правильный, но обучающемуся не всегда удается аргументировать свою точку зрения при ответе на вопрос.	Ответ обучающегося носит развернутый характер, демонстрирует хорошее знание вопроса, умело ведет дискуссию, обладает полнотой знаний и системным взглядом на заданный вопрос.

Оценки по результатам защиты работ объявляются в день их защиты после оформления в установленном порядке протокола заседания комиссии.

После защиты, выполненные обучающимися работы, сдаются в архив и хранятся в установленном порядке.

Шкалы и критерии оценивания освоения ОПОП в процессе выполнения и защиты ВКР

На защите ВКР заполняется ведомость, которая отражает оценки, выставленные каждым членом Государственной экзаменационной комиссии, а также оценку, выставленную научным руководителем и рецензентом. Оценка, выставленная каждым членом ГЭК, формируется, как средняя оценка по всем компетенциям, наличие оценки ниже порогового уровня хотя бы по одной компетенции подлежит отдельному обсуждению на заседании ГЭК.

ФИО обучающегося	Оценка, выставленная членами ГЭК						Оценка руководителя	Перечень компетенций оценённых членами ГЭК ниже порогового уровня
	ФИО члена ГЭК	ФИО члена ГЭК	ФИО члена ГЭК	ФИО члена ГЭК	ФИО члена ГЭК	ФИО члена ГЭК		

Результаты защиты выпускной квалификационной работы определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» означают успешное прохождение государственного аттестационного испытания.

Шкала оценивания	Описание
Форма итоговой аттестации – защита ВКР	
<i>Отлично</i>	глубокое хорошо аргументированное обоснование темы; четкая формулировка и понимание изучаемой проблемы; широкое и правильное использование относящейся к теме литературы и примененных аналитических методов; проявлено умение выявлять недостатки использованных теорий и делать обобщения на основе отдельных деталей. Содержание исследования и ход защиты указывают на наличие навыков работы в данной области. Оформление работы отличное с наличием расширенной библиографии. Отзыв научного руководителя и рецензия (при наличии) положительные.
<i>Хорошо</i>	аргументированное обоснование темы; четкая формулировка и понимание изучаемой проблемы; использование ограниченного числа литературных источников, но достаточного для проведения исследования. Работа основана на среднем по глубине анализе изучаемой проблемы и при этом сделано незначительное число обобщений. Содержание исследования и ход защиты указывают на наличие практических навыков работы студента в данной области. Работа хорошо оформлена с наличием необходимой библиографии. Отзыв научного руководителя и рецензия (при наличии) положительные.
<i>Удовлетворительно</i>	достаточное обоснование выбранной темы, но отсутствует глубокое понимание рассматриваемой проблемы. В библиографии даны в основном ссылки на стандартные литературные источники. Научные труды, необходимые для всестороннего изучения проблемы, использованы в ограниченном объеме. Заметна нехватка компетентности обучающегося в данной области знаний. Оформление работы с элементами небрежности. Отзыв научного руководителя и рецензия (при наличии) положительные, но содержат замечания.
<i>Неудовлетворительно</i>	тема представлена в общем виде. Ограниченное число использованных литературных источников. Шаблонное изложение материала. Наличие догматического подхода к использованным теориям и концепциям. Неточности и неверные выводы по изучаемой литературе. Оформление работы с элементами заметных отступлений от принятых требований. Отзыв научного руководителя и рецензия (при наличии) с существенными замечаниями, но дают возможность публичной защиты выпускной работы.

По результатам государственной итоговой аттестации обучающихся ГЭК принимает решение о присвоении им квалификации по специальности и выдаче диплома о высшем образовании. Присвоение соответствующей квалификации и выдача диплома о высшем образовании осуществляется при условии успешного прохождения обучающимся всех установленных видов аттестационных испытаний, включенных в государственную итоговую аттестацию (*Положение о государственной итоговой аттестации обучающихся в ФГБОУ ВО МГАВМиБ - МВА имени К.И. Скрябина, 2018*).

Диплом с отличием выдается обучающемуся, сдавшему экзамены с оценкой «отлично» не менее чем по 75% всех дисциплин, вносимых в приложение к диплому, а по остальным дисциплинам, вносимым в это приложение, с оценкой «хорошо» и прошедшему государственную итоговую аттестацию с отличными оценками (*Положение о государственной итоговой аттестации обучающихся в ФГБОУ ВО МГАВМиБ - МВА имени К.И. Скрябина, 2018*).

9. ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ГИА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

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

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

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

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 его индивидуальных особенностей. К заявлению прилагаются документы, подтверждающие наличие у обучающегося индивидуальных особенностей (при отсутствии указанных документов в Академии). По письменному заявлению обучающегося инвалида продолжительность сдачи обучающимся инвалидом государственного аттестационного испытания может быть увеличена по отношению к установленной продолжительности его сдачи: продолжительность выступления обучающегося при защите выпускной квалификационной работы – не более чем на 15 минут. В зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья Академия по возможности обеспечивает выполнение следующих требований при проведении государственного аттестационного испытания:

а) для слабовидящих: задания и иные материалы для сдачи государственного аттестационного испытания оформляются увеличенным шрифтом; обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс; при необходимости

обучающимся предоставляется увеличивающее устройство, допускается использование увеличивающих устройств, имеющихся у обучающихся;

б) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи: обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования; по их желанию государственные аттестационные испытания проводятся в письменной форме;

в) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей): - письменные задания выполняются обучающимися на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту; по их желанию государственные аттестационные испытания проводятся в устной форме.

10. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Перечень основной и дополнительной литературы:

Основная литература:

1. Чебакова, Г. В. Основы технологии переработки и товароведение продовольственных товаров из сырья животного происхождения : учебное пособие / Г.В. Чебакова, М.В. Горбачева, К.В. Есепенок. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 336 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1070334. - ISBN 978-5-16-015930-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1875211> (дата обращения: 07.06.2022). – Режим доступа: по подписке.
2. Бредихин, С. А. Технологическое оборудование переработки молока : учебное пособие для вузов / С. А. Бредихин. — 4-е, стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 412 с. — ISBN 978-5-8114-7574-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/162381> (дата обращения: 07.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Ганина, В. И. Производственный контроль молочной продукции : учебник / В.И. Ганина, Л.А. Борисова, В.В. Морозова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 248 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/2529. - ISBN 978-5-16-008981-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1233172> (дата обращения: 07.06.2022). – Режим доступа: по подписке.
4. Голубева, Л. В. Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов / Л. В. Голубева, О. В. Богатова, Н. Г. Догарева. — 4-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 360 с. — ISBN 978-5-507-44223-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/218849> (дата обращения: 07.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130579> (дата обращения: 07.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции : учебник / В. И. Манжесов, Е. Е. Курчаева, М. Г. Сысоева, И. А. Попов. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 536 с. — ISBN 978-5-4377-0006-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90673> (дата обращения: 07.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Пижурин, А. А. Методы и средства научных исследований : учебник / А.А. Пижурин, А.А. Пижурин (мл.), В.Е. Пятков. — Москва : ИНФРА-М, 2018. — 264 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа: <https://new.znaniium.com>]. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-010816-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znaniium.com/catalog/product/937995> (дата обращения: 07.06.2022). – Режим доступа: по подписке.
8. Нескоромных, В. В. Методологические и правовые основы инженерного творчества: Учебное пособие / Нескоромных В.В., Рожков В.П., - 2-е изд. - Москва :НИЦ ИНФРА-М, СФУ, 2015. - 318 с. (Высшее образование: Бакалавриат) ISBN 978-5-16-010187-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znaniium.com/catalog/product/474757> (дата обращения: 07.06.2022). – Режим доступа: по подписке.
9. Овчаров, А. О. Методология научного исследования : учебник / А.О. Овчаров, Т.Н. Овчарова. — Москва : ИНФРА-М, 2018. — 304 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа: <https://new.znaniium.com>]. — (Высшее образование: Магистратура). — www.dx.doi.org/10.12737/357. - ISBN 978-5-16-009204-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znaniium.com/catalog/product/944389> (дата обращения: 07.06.2022). – Режим доступа: по подписке.
10. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства : учебное пособие / Л. Ю. Киселев, Ю. И. Забудский, А. П. Голикова, Н. А. Федосеева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-1364-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211112> (дата обращения: 07.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
11. Дунченко, Н. И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности : учеб. пособие / Н. И. Дунченко, М. Д. Магомедов, А. В. Рыбин. - 4-е изд. - Москва : Дашков и К, 2017. - 212 с. - ISBN 978-5-394-01921-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znaniium.com/catalog/product/415066> (дата обращения: 07.06.2022). – Режим доступа: по подписке.
12. Кузнецов, И. Н. Основы научных исследований : учебное пособие для бакалавров / И. Н. Кузнецов. - 5-е изд., пересмотр. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 282 с. - ISBN 978-5-394-03684-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znaniium.com/catalog/product/1093235> (дата обращения: 07.06.2022). – Режим доступа: по подписке.
13. Основы патентования : учеб. пособие / И.Н. Кравченко, В.М. Корнеев, А.В. Коломейченко [и др.] ; под ред. И.Н. Кравченко. — Москва : ИНФРА-М, 2018. — 252 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа: <https://new.znaniium.com>]. — (Высшее образование: Магистратура). — www.dx.doi.org/10.12737/21945. - ISBN 978-5-16-012331-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znaniium.com/catalog/product/952137> (дата обращения: 07.06.2022). – Режим доступа: по подписке.
14. Розанова Н.М. Научно-исследовательская работа студента : учебно-практическое пособие / Розанова Н.М. — Москва : КноРус, 2018. — 255 с. — (бакалавриат). — ISBN 978-5-406-06118-3. — URL: <https://book.ru/book/917087> (дата обращения: 07.06.2022). — Текст : электронный.

15. Русяева, Е. Т. Технологическое оборудование по переработке животноводческой продукции : лаб. практикум. Ч. 1 : Мясо: лабораторный практикум / Русяева Е.Т., Борознин В.А., Родина А. - Волгоград:Волгоградский ГАУ, 2015. - 104 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/615072> (дата обращения: 07.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

Дополнительная литература:

1. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для вузов / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова ; Под общей редакцией заслуженного деятеля науки РФ, профессора В. М. Позняковского. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 316 с. — ISBN 978-5-507-44682-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/238532> (дата обращения: 07.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Баклачян, Р.А. Процессы и аппараты пищевых производств: учеб.-метод. пособие для выполнения лаб.-практ. работ. По напр. – Прод. питания раст. сырья и – Прод. питания животного происх./ Р.А. Баклачян, Ю.Н. Добровольский, Л.А. Никитина; МГАВМиБ - МВА им. К.И. Скрябина. - М., 2017. - 62 с. Текст: непосредственный.

3. Голубева, Л. В. Практикум по технологии молочных консервов и заменителей цельного молока : учебное пособие / Л. В. Голубева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 208 с. — ISBN 978-5-8114-1067-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/210722> (дата обращения: 07.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Мамаев, А. В. Тара и упаковка молочных продуктов : учебное пособие / А. В. Мамаев, А. О. Куприна, М. В. Яркина. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1755-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211721> (дата обращения: 07.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Афанасьева, Н.Ю., Вычислительные и экспериментальные методы научного эксперимента : учебное пособие / Н.Ю. Афанасьева. — Москва : КноРус, 2021. — 330 с. — ISBN 978-5-406-08870-8. — URL:<https://book.ru/book/941537> (дата обращения: 07.06.2022). — Текст : электронный.

6. Бесшапошникова, В. И. Методологические основы инноваций и научного творчества : учеб. пособие / В.И. Бесшапошникова. — Москва : ИНФРА-М, 2017. — 180 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/20524. - ISBN 978-5-16-012078-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/552862> (дата обращения: 07.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

7. Волков, Ю.Г., Самостоятельная работа студентов. : практическое пособие / Ю.Г. Волков, А.В. Лубский, А.В. Верещагина. — Москва : КноРус, 2020. — 141 с. — ISBN 978-5-406-01336-6. — URL:<https://book.ru/book/935524> (дата обращения: 07.06.2022). — Текст : электронный.

8. Волкова, П. А. Статистическая обработка данных в учебно-исследовательских работах: Учебное пособие / Волкова П.А., Шипунов А.Б. - Москва : Форум, 2016. - 96 с. (Обложка. КБС)ISBN 978-5-91134-576-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/556479> (дата обращения: 07.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

9. Кравцова, Е. Д. Логика и методология научных исследований : учеб. пособие / Е. Д. Кравцова, А. Н. Городищева. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2014. - 168 с. - ISBN 978-5-

7638-2946-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/507377> (дата обращения: 07.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

10. Дружилов, С. А. Защита профессиональной деятельности инженеров: Учебное пособие / С.А. Дружилов. - Москва : Вузовский учебник: НИЦ Инфра-М, 2013. - 176 с. ISBN 978-5-9558-0251-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/315072> (дата обращения: 07.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

11. Кузнецов, В. Г. Логика: основы рассуждения и научного анализа : учеб. пособие / В.Г. Кузнецов, Ю.Д. Егоров. - Москва : ИНФРА-М, 2018. - 290 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/textbook_5afd31f4231d61.77415685. - ISBN 978-5-16-013115-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/913891> (дата обращения: 07.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

12. Основы научных исследований: Учебное пособие / Герасимов Б. И., Дробышева В. В., Злобина Н. В., Нижегородов Е. В., Терехова Г. И. - Москва : Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 272 с. (Высшее образование) ISBN 978-5-00091-085-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/509723> (дата обращения: 07.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

13. Шкляр, М. Ф. Основы научных исследований : учебное пособие для бакалавров / М. Ф. Шкляр. - 7-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - 208 с. - ISBN 978-5-394-03375-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1093533> (дата обращения: 07.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

14. Пронин, В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-5036-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/131052> (дата обращения: 07.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Перечень ресурсов сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины (модуля):

№	Наименование	Ссылка на ресурс	Доступность
Информационно-справочные системы			
1.	-	-	-
Электронно-библиотечные системы			
1.	Электронно-библиотечная система «Лань»	https://e.lanbook.com	Режим доступа: для авториз. пользователей
2.	Электронно-библиотечная система «Book.ru»	https://book.ru	Режим доступа: для авториз. пользователей
3.	Электронно-библиотечная система «ZNANIUM.COM»	https://znanium.com	Режим доступа: для авториз. пользователей
Профессиональные базы данных			
1.	-	=	-
Ресурсы ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА им. К.И. Скрябина			
1.	Образовательный портал МГАВМиБ - МВА имени К.И. Скрябина	https://portal.mgavm.ru/login/index.php	Режим доступа: для авториз. пользователей

Методическое обеспечение:

Отсутствует.

11. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ГИА

Материально-техническое обеспечение государственной итоговой аттестации предусматривает наличие аудитории для защиты выпускной квалификационной работы. Для защиты выпускной квалификационной работы требуется аудитория, предусматривающая наличие рабочих мест для председателя и членов государственной экзаменационной комиссии, рабочего места для студента, компьютерной техники с необходимым лицензионным программным обеспечением, переносного мультимедийного проектора.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 402 (2-я лекционная Анатомический корпус, г. Москва, ул. Академика Скрябина, д. 23, стр. 3)	Комплект специализированной мебели, учебная доска, экран, мультимедийный проектор, ноутбук с доступом в интернет
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, практических занятий, самостоятельной работы, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 420 (Анатомический корпус, г. Москва, ул. Академика Скрябина, д. 23, стр. 3)	Комплект специализированной мебели, учебная доска; компьютеры, с доступом в интернет; экран, переносной мультимедийный комплекс (проектор, ноутбук).

Приложение 1

Образец заявления

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«МОСКОВСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ
И БИОТЕХНОЛОГИИ – МВА имени К.И. СКРЯБИНА»

Факультет товароведения и экспертизы сырья животного происхождения

Декану факультета ТЭС,
доценту Новикову М.В.

от обучающегося _____ курса
направления подготовки _____

(код и наименование направления подготовки)

Фамилия, имя, отчество

Допустить к выполнению
выпускной квалификационной работы
Декан факультета товароведения и
экспертизы сырья животного происхождения

подпись

« ____ » _____ 20 ____ г.

ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу Вас закрепить за мной следующую тему выпускной квалификационной работы (проекта):

на кафедре _____

Указанную тему прошу утвердить и назначить научным руководителем

Фамилия, имя отчество, должность

подпись руководителя

Консультантом по экономическому разделу

Фамилия, имя, отчество, должность

подпись

Консультантом по основам экологии

Фамилия, имя, отчество, должность

подпись

Рецензентом

Фамилия, имя, отчество, должность

подпись

Зав. кафедрой _____

подпись

« ____ » _____ 20 ____ г.

подпись обучающегося

« ____ » _____ 20 ____ г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«МОСКОВСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ ВЕТЕРИНАРНОЙ
МЕДИЦИНЫ И БИОТЕХНОЛОГИИ - МВА имени К.И. СКРЯБИНА**

Факультет товароведения и экспертизы сырья животного происхождения
Кафедра товароведения, технологии сырья и продуктов животного и растительного
происхождения имени С.А. Каспарьянца

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА
обучающегося по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и
переработки сельскохозяйственной продукции
профиль Технология производства, экспертиза и безопасность продукции животноводства
Фамилия Имя Отчество

на тему: «Название темы ВКР»

**Работа рассмотрена
и допущена к защите**

Научный руководитель:

(ученая степень, звание) (подпись)
(расшифровка подписи)

Заведующий кафедрой

Консультанты:

(ученая степень, звание) (подпись)
(расшифровка подписи)

(наименование кафедры)

Рецензент:

(ученая степень, звание) (подпись)
(расшифровка подписи)
«__» _____ 20 __ г.

(ученая степень, звание) (подпись)
(расшифровка подписи)

Москва 20__ г.

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

Образец Задания на выпускную квалификационную работу
МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«МОСКОВСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ
И БИОТЕХНОЛОГИИ - МВА имени К.И. СКРЯБИНА

УТВЕРЖДАЮ:

«___» _____ 20__ г.
Заведующий кафедрой
товароведения, технологии сырья
и продуктов животного и
растительного происхождения
им. С.А. Каспарьянца _____

(ученая степень, звание) (подпись) (расшифровка подписи)

З А Д А Н И Е

по подготовке выпускной квалификационной работы обучающегося 4 курса
факультета товароведения и экспертизы сырья животного происхождения

Фамилия Имя Отчество

1. Тема выпускной квалификационной работы: «название темы ВКР»

Утверждена на заседании кафедры: протокол № от__ число месяц 20__ года

2. Срок сдачи обучающимся законченной работы: «___» 20__ года

3. Цель и общее направление работы: указать цель работы.

4. Содержание выпускной квалификационной работы:

Введение

1 Обзор литературы

2 Экспериментальная часть

2.1 Объекты исследования

2.2 Методы исследования

2.3 Результаты собственных исследований и их обсуждение

2.4 Экономическое обоснование

Выводы

Список использованных источников

Приложение А Учебно-методический раздел

Приложение Б Экологический раздел

Приложение В Безопасность жизнедеятельности

Объем работы: (*количество*) страниц машинописного текста.

5. Перечень материала, прилагаемого к выпускной квалификационной работе:

цифровой и графический материал работы: таблицы - *штук*, рисунки - *штук*.

6. Рекомендуемые места преддипломной практики: в соответствии с индивидуальным заданием преддипломной практики

Научный руководитель: _____ **ФИО.**

(ученая степень, звание) (подпись) (расшифровка подписи)

7. Консультанты:

по экономическому разделу: _____ **ФИО.**

(ученая степень, звание) (подпись) (расшифровка подписи)

по экологическому разделу _____ **ФИО.**

(ученая степень, звание) (подпись) (расшифровка подписи)

8. Рецензент: _____ **ФИО.**

(ученая степень, звание) (подпись) (расшифровка подписи)

9. Дата выдачи задания: «___» _____ 20__ года

Задание принял к исполнению: обучающийся _____ **ФИО.**

(подпись) (расшифровка подписи)