

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Полябин Сергей Владимирович
Должность: Ректор
Дата подписания: 29.11.2023 16:24:16
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
«24» августа 2023 г.

*Кафедра
технологии и управления качеством продукции АПК им. С.А. Каспарьянца*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
«ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ»**

направление подготовки
19.04.03 Продукты питания животного происхождения

профиль подготовки
Технология продуктов питания из сырья животного происхождения



уровень высшего образования
магистратура

форма обучения: очно-заочная

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ СОСТАВЛЕНА НА ОСНОВАНИИ:


- Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения высшего образования (ВО) (магистратура), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «11» августа 2020 г. № 937 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 27 августа 2020 г., регистрационный № 59505);
- основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.04.03 Продукты питания животного происхождения;
- профессионального стандарта 15.011 «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры», утвержденного приказом Минтруда России № 713н «08» октября 2020 г. (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации «10» ноября 2020 г., регистрационный № 60813);
- профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты России № 602н «30» августа 2019 г. (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации «24» сентября 2019 г., регистрационный № 56040).

РАЗРАБОТЧИКИ:

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

РЕЦЕНЗЕНТ:

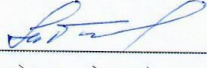
профессор кафедры
товароведения и
товарной экспертизы
РЭУ имени Г.В.
Плеханова, д.т.н.

(должность)	 (подпись, дата)	Л.Г. Елисеева (ФИО)
-------------	--	------------------------

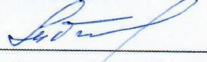
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА:

- на заседании кафедры технологии и управления качеством продукции АПК им.С.А. Каспарьянца

Протокол заседания № 17 от «20» июня 2023 г.

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

- на заседании Учебно-методической комиссии факультета биотехнологии и экологии
Протокол заседания № 3 от «23» июня 2023 г.

Председатель комиссии (должность)	 (подпись, дата)	М.В. Горбачева (ФИО)
--------------------------------------	--	-------------------------

- на заседании Ученого совета факультета биотехнологии и экологии
Протокол заседания № 5 от «26» июня 2023 г.

Председатель ученого
совета ФБЭ

(должность)



(подпись, дата)

М.В. Новиков

(ФИО)

СОГЛАСОВАНО:

Начальник учебно-
методического
управления

(должность)



(подпись, дата)

С.А. Захарова

(ФИО)

Руководитель сектора
организации учебного
процесса УМУ

(должность)



(подпись, дата)

Ю.П. Жарова

(ФИО)

Декан факультета
биотехнологии и
экологии

(должность)



(подпись, дата)

М.В. Новиков

(ФИО)

Директор библиотеки

(должность)



(подпись, дата)

Н.А. Москвитина

(ФИО)

1. ПЕРЕЧЕНЬ СОКРАЩЕНИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В ТЕКСТЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ

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

2. МЕСТО ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Цель государственной итоговой аттестации (ГИА) – установление соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы высшего образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (уровень высшего образования магистратура), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 августа 2020 г. № 937.

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 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.

3. СТРУКТУРА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ (ГИА)

В структуру государственной итоговой аттестации обучающихся по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения входят:

- А) Подготовка к процедуре защиты,
- Б) Процедура защиты выпускной квалификационной работы.

3.1 Задачи государственной итоговой аттестации

Задача ГИА состоит в комплексной оценке уровня подготовки выпускников факультета биотехнологии и экологии ФГБОУ ВО МГАВМиБ - МВА имени К.И.

Скрябина, а именно в:

- выявлении степени владения выпускником теоретическими знаниями, умениями и практическими навыками для профессиональной деятельности;
- определении подготовленности выпускника к выполнению самостоятельной исследовательской работы в области технологии продуктов питания из сырья животного происхождения.

4. ТРУДОЕМКОСТЬ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Общая трудоемкость государственной итоговой аттестации по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения профиль подготовки Технология продуктов питания из сырья животного происхождения составляет 6 зачетных единиц (З.Е.) трудоемкости, включая написание ВКР и ее защиту.

Таблица 1

Форма обучения	Курс, семестр	Объем ГИА		Трудоемкость (час.)			Форма промежуточной аттестации	Способы проведения ГИА	Формы проведения ГИА
		в зачетных единицах	продолжительность в неделях (днях)/в академических (или астрономических) часах	Контактная работа	Другие виды контактной работы	Самостоятельная работа			
Очно-заочная	3 курс, 5 семестр	6 з.е.	4 недели / 216 ч.	216	-	-	Защита ВКР с оценкой	Стационарная	Непрерывно

5. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

У обучающегося, получающего образование по образовательной программе 19.04.03 Продукты питания животного происхождения профиль подготовки Технология продуктов питания из сырья животного происхождения, должны быть сформированы универсальные (УК), общепрофессиональные (ОПК) и профессиональные компетенции (ПК), соответствующие видам профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа магистратуры:

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

Код компетенции	Содержание компетенции	Вид ГИА применяемый для контроля освоения ОПОП
<i>Универсальные компетенции</i>		
УК-1	способность осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий	подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы и процедура защиты ВКР
УК-2	способность управлять проектом	подготовка к процедуре

	на всех этапах его жизненного цикла	защиты выпускной квалификационной работы и процедура защиты ВКР
УК-3	способность организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
УК-4	способность применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы и процедура защиты ВКР
УК-5	способность анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы и процедура защиты ВКР
УК-6	способность определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы и процедура защиты ВКР
<i>Общепрофессиональные компетенции</i>		
ОПК-1	способность разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
ОПК-2	способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
ОПК-3	способность оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки высокотехнологических решений	подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
ОПК-4	способность использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения и из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы

ОПК-5	способность организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения производственных задач	подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
ОПК-6	способность проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации	подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
Профессиональные компетенции:		
<i>Научно-исследовательская деятельность:</i>		
ПК-1	способность проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения, продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
ПК-2	способность исследовать свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойства	подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
ПК-3	способность разрабатывать новые методики проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на	подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы

	автоматизированных технологических линиях	
ПК-4	способность разрабатывать рецептуры полуфабрикатов, кулинарных изделий и готовой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
ПК-5	способность создавать математические модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства, улучшать качество продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях	подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
ПК-6	способность проводить патентные исследования и определять показатели технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
<i>Производственно-технологическая деятельность:</i>		
ПК-7	способность планировать развитие производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований	подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
ПК-8	способность разрабатывать новые технологические решения,	подготовка к процедуре защиты выпускной

	<p>технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>квалификационной работы</p>
ПК-9	<p>способность разрабатывать проектные предложения, бизнес-планы и технико-экономические обоснования реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы</p>
ПК-10	<p>способность подбирать существующее технологическое оборудование для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов животного происхождения, продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы</p>
ПК-11	<p>способность внедрять ресурсо- и природосберегающие малоотходные и безотходные технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов</p>	<p>подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы</p>

	аквакультуры	
ПК-12	способность разрабатывать способы и режимы (параметры) технологической обработки водных биоресурсов и объектов аквакультуры	подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
ПК-13	способность сокращать расход сырья, материалов, затрат в целях повышения производительности труда в производстве продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	процедура защиты выпускной квалификационной работы
ПК-14	способность осуществлять технологическое нормирование в производстве продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
ПК-15	способность управлять развитием производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с требованиями в области здорового питания населения	подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
ПК-16	способность согласовывать техническую документацию на технологический процесс с целью обеспечения управления качеством, прослеживаемостью и безопасностью производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы

В результате освоения программы ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения профиль подготовки Технология продуктов питания из сырья животного происхождения обучающийся должен:

Знать:

- методы критического анализа и синтеза собственных суждений и информации по вопросам профессиональной деятельности и научных достижений (УК-1);
- критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования, предъявляемые к профессиональной эксплуатации современного технологического оборудования и научных приборов, способы управления проектами на основе коммуникативных решений (УК-2);
- систему организации работы трудового коллектива с учетом особенностей поведения, интересов и мнений его участников, грамотно распределяя полномочия и ответственность на основе базовых принципов делегирования и организационного взаимодействия членов команды (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);
- систему 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);
 - цели совершенствования и развития интеллектуального и общекультурного уровня (УК-6);
 - современное состояние исследований в области технологий продуктов животного происхождения различного назначения для решения задач в области пищевой промышленности с учетом природоохранных технологий; инновационные технологии менеджмента, стратегического планирования и способы их работы с целью повышения эффективности предприятий пищевой промышленности (ОПК-1);
 - методологию сбора и поиска научной информации и разработки планов проведения научных исследований в рамках выбранного научного направления; свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых изделий с заданным составом и свойствами (ОПК-2);
 - нормативные требования к качеству выполнения технологических операций, методы оценки рисков и управления качеством работы предприятий по производству продуктов питания животного происхождения (ОПК-3);
 - современные тенденции развития науки и технологий, инновационные методы и способы производства продукции, внедрение новых технологических решений с использованием современного оборудования и элементов искусственного интеллекта (ОПК-4);
 - нормативную документацию, международные правила и стандарты в профессиональной сфере при разработке и внедрении новых технологий, реализации конкурентных проектов и продукции; актуальные проблемы и тенденции развития соответствующей научной области и области профессиональной деятельности, основы эффективного научно-профессионального общения (ОКП-5);
 - основные требования и информационно-коммуникационные технологии для эффективной реализации образовательных программ в сфере своей профессиональной деятельности, дидактические принципы и технологии обучения в сфере профессионального образования (ОКП-6);
- научно-исследовательская деятельность:**
- технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры (ПК-1);
 - методы исследования свойств продовольственного сырья животного происхождения, сырья из водных биоресурсов и объектов аквакультуры пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции (ПК-2);
 - 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, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях (ПК-3);
- методы математического моделирования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на базе стандартных пакетов прикладных программ (ПК-5);
 - показатели патентоспособности технического уровня новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки (ПК-6);

производственно-технологическая деятельность

- принципы стратегического планирования развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (ПК-7, ПК-15);
 - состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации в технологических линиях по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры (ПК-8);
 - принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры (ПК-9);
 - методы проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций по производству продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры (ПК-9);
 - 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-9, ПК-16);
 - состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях (ПК-9, ПК-13);
 - назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры (ПК-10);
 - показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения и из водных биоресурсов и объектов аквакультуры (ПК-10, ПК-12);
- Уметь:**
- получать новые знания, интерпретировать и обобщать данные по актуальным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск

- информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта формулировать выводы и новые идеи (УК-1);
- обосновывать теоретическую новизну и практическую значимость полученных результатов; проверять и анализировать научно-техническую документацию; прогнозировать развитие процессов; выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к их решению в целях реализации проекта; прогнозировать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной работы (УК-2);
 - определять особенности поведения и интересов отдельных работников; выбирать стиль управления командой для эффективного выполнения профессиональных задач (УК-3);
 - вести деловую переписку на русском и иностранном языках по профессиональным вопросам; исследовать прохождение информации по управленческим коммуникациям; определять внутренние коммуникации в организации; редактировать тексты научного, делового и профессионального назначения на иностранном языке (УК-4);
 - грамотно, доступно излагать информацию в процессе межкультурного взаимодействия; соблюдать этические нормы и права человека; анализировать особенности социального взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей в профессиональной деятельности, и осуществлении социально значимых проектов (УК-5);
 - находить решения мировоззренческих и методологических проблем в общественной сфере и профессиональной деятельности, самостоятельно строить процесс овладения отобранной и структурированной информацией (УК-6);
 - обосновывать актуальность, эффективность, конкурентоспособность предприятий пищевой промышленности; обобщать и анализировать высокоспециализированные теоретические и практические знания в области пищевой промышленности; формулировать и разрабатывать новые задачи и идеи в области технологий продуктов животного происхождения (ОПК-1);
 - формулировать цели эксперимента, разрабатывать планы для исполнителей, анализировать и обобщать результаты, составлять и представлять отчеты экспериментальных и производственных испытаний; осуществлять корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при создании новых видов продукции с учетом повышения её качества и оптимизации затрат (ОПК-2);
 - организовывать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и разрабатывать мероприятия по обеспечению промышленной безопасности; выявлять и оценивать возможные риски предприятий пищевой промышленности и безопасности продуктов питания животного происхождения (ОПК-3);
 - анализировать и обобщать научно-техническую информацию с учетом экономических, экологических, социальных условий и принимать решение выбора и реализации способов проектирования технологических процессов; разрабатывать математические модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры процессов производства и улучшать качество продуктов питания животного происхождения (ОПК-4);
 - оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы; использовать электронные системы сохранения и управления базами данных нормативно-технической документации; разрабатывать новые технологические решения и технологии продуктов питания животного происхождения заданного состава и свойств (ОПК-5);

- проектировать основные образовательные программы на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов, подбирать способы решения профессиональных задач, опираясь на теоретико-методологический анализ концепций и подходов; оценивать эффективность методов и технологий реализации образовательных программ в сфере профессиональной деятельности (ОПК-6);

научно-исследовательская деятельность:

- использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения (ПК-1);
- применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения (ПК-1);
- проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры с заданным функциональным составом и свойствами (ПК-2);
- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях (ПК-3);
- использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры (ПК-4);
- разрабатывать математические модели для исследования и оптимизации параметров технологического процесса производства и улучшения качества продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях (ПК-5);
- проводить патентные исследования и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры (ПК-6);

производственно-технологическая деятельность

- разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продуктов питания животного происхождения (ПК-7);
- разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры (ПК-8);
- использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов (ПК-8);

- применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (ПК-8);
- использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций по производству продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры (ПК-9);
- применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения, продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры при выборе технических и организационных решений (ПК-9);
- использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов (ПК-9);
- осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры (ПК-10);
- применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (ПК-10);
- применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ (ПК-10);
- применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры (ПК-11);
- применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на базе стандартных пакетов прикладных программ (ПК-12);
- применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры (ПК-13);
- определять показатели технического уровня проектируемых технологии и продукции по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры (ПК-14);
- применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры (ПК-15).

Владеть:

- методами выявления проблем, анализа и принятия адекватных решений; демонстрация оценочных суждений в решении сложных профессиональных задач с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности (УК-1);

- навыками разработки проектов и управления проектами в соответствующей области профессиональной деятельности; навыками управления коллективом и применения профессиональных знаний; подготовки проектной документации (УК-2);
- навыками организации и управления командного взаимодействия в решении поставленных целей; создания команды для выполнения практических задач; разработки стратегии командной работы (УК-3);
- принципами формирования системы коммуникации; анализа системы коммуникационных связей в организации, осуществления устных и письменных коммуникаций, в том числе на иностранном языке; представлением планов и результатов собственной и командной деятельности с использованием коммуникативных технологий; технологией построения эффективной коммуникации в организации; передачей профессиональной информации в информационно-телекоммуникационных сетях; использования современных средств информационно-коммуникационных технологий (УК-4);
- нормативно-правовыми документами для продуктивного взаимодействия в профессиональной среде с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей; преодолением коммуникативных, образовательных, этнических, конфессиональных и других барьеров в процессе межкультурного взаимодействия (УК-5);
- приемами саморегуляции психоэмоциональных и функциональных состояний при решении исследовательских и практических задач; владеть методами и средствами физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (УК-6);
- навыками использования теоретических и практических знаний в области пищевых технологий для решения существующих и инновационных задач; осуществления стратегического планирования для повышения конкурентоспособности предприятий пищевой промышленности (ОПК-1);
- методами планирования и ведения научных исследований; технологических процессов и технологии получения продуктов питания животного происхождения, навыками самостоятельного решения инженерных задач в профессиональной области; навыками расчета технико-экономической эффективности производства продукции различного назначения при выборе оптимальных технических и организационных решений (ОПК-2);
- навыками организации экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению производства новых видов продуктов питания животного происхождения; нормативно-правовой базой, методами управления качеством процесса и продукции с использованием и разработкой высокотехнологических решений и способов оценки рисков в профессиональной деятельности (ОПК-3);
- методами моделирования и проектирования в области производства продукции из сырья животного происхождения; навыками анализа экономической эффективности и экологической безопасности внедрения новых технологий (ОПК-4);
- навыками проведения идентификации технологических и методических решений с целью выявления и оформления интеллектуальных прав на вновь созданные и выявленные способы, методы, образцы, товарные знаки; навыками координации текущей производственной деятельности и внедрения прогрессивных технологических процессов на предприятиях пищевой промышленности (ОПК-5);
- способами разработки программ и научно-методического обеспечения учебной дисциплины, технологических карт учебных занятий на основе интеграции

современных методов и технологий обучения; приёмами разработки образовательного контента для обеспечения реализации образовательных программ в сфере профессиональной деятельности (ОПК-6).

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 19.04.03 Продукты питания животного происхождения профиль подготовки Технология продуктов питания из сырья животного происхождения не предусмотрен учебным планом ОПОП ВО.

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.

6.1 Выпускная квалификационная работа (ВКР)

6.1.1 Цели и задачи выпускной квалификационной работы

Выполнение и защита выпускной квалификационной работы завершает подготовку обучающегося по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения и показывает его готовность к основным видам профессиональной деятельности (производственно-технологическая и 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 практик. 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, 2018.*

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 19.04.03 Продукты питания животного происхождения профиль подготовки Технология продуктов питания из сырья животного происхождения.

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 продуктов из сырья животного происхождения;

- 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 для выполнения выпускной квалификационной работы;
- провести экспериментальные и теоретические исследования, с применением современных методов;
- применить эффективные методы экономического, математического планирования эксперимента, информационных технологий и обработать полученные данные;
- сформулировать аргументированные выводы;
- оформить выпускную квалификационную работу в соответствии с требованиями *Положения о государственной итоговой аттестации обучающихся в ФГБОУ ВО МГАВМиБ - МВА имени К.И.Скрябина, 2018.*

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 наиболее полно собрать 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, 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 кафедрой, и после выбора их обучающимися утверждаются приказом ректора Академии, проект которого вносит деканат факультета биотехнологии и экологии. 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. 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. Разработка технологии получения белкового гидролизата из вторичного сырья животного происхождения.
2. Разработка рецептуры и технологии колбасных изделий на малом предприятии.
3. Разработка рецептуры и технологии мясного полуфабриката с использованием жира страуса.
4. Производство кисломолочных продуктов с использованием молочнокислых заквасок и ферментов.
5. Разработка технологии паштета функциональной направленности.
6. Технология масложировых продуктов питания с вкусовыми компонентами.
7. Оптимизация технологических параметров и условий производства соленой рыбы.
8. Разработка технологии вытапливания жира животного происхождения в присутствии электроактивированной жидкости.
9. Разработка молочных напитков функциональной направленности.
10. Разработка комплексной системы рациональной переработки отходов и некондиционной продукции животного происхождения.
11. Характеристика и анализ рисков при использовании в питании пищевых продуктов, содержащих ГМО.

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, ключевые слова (при необходимости);
- оглавление (содержание);
- введение;
- основная часть, разбитая на главы (обычно их три, при необходимости главы разделены на параграфы);
- заключение (выводы и рекомендации);
- 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.

Во введении приводится краткая оценка современного состояния рассматриваемой научно-технической проблемы, отражается ее актуальность, теоретическая и (или) практическая значимость, определяются методы исследования, дается краткий обзор нормативной, теоретической и эмпирической базы исследования, обосновывается необходимость проведения *исследований* по выбранной теме, формулируются цель и задачи работы; объем – 2-4 с.

Первая глава составляет теоретическую часть работы, и может занимать до трети общего объема. В нее входит аналитический обзор литературы по теме выпускной квалификационной работы, где обучающийся рассматривает разные точки зрения отечественных и зарубежных ученых по изучаемому вопросу, очерчивает круг нерешенных проблем и задач.

Вторая глава – это часть работы посвящена детальному описанию объектов (материалов) и методов исследования.

Выбор объектов должен быть продуман и оправдан целью исследования, а сами они подробно охарактеризованы. Эти объекты могут быть показаны на схемах, рисунках и фотографиях. Кроме того, обучающийся может представить в работу полную схему эксперимента. В этом случае важно описать методы, с помощью которых был проведен эксперимент и обработаны его результаты.

Методики наблюдений и экспериментов могут быть как широко известными, так и созданными автором. Все показатели, предусмотренные задачами исследования, перечисляют с указанием конкретных методов их определения.

Третья глава содержит результаты исследования и их обсуждение. В ней автор анализирует итоги своих исследований. В зависимости от объема экспериментальных данных, в данной главе можно выделить несколько разделов.

Выводы должны быть сформулированы кратко и отражать наиболее важные результаты. Количество выводов – от 5 до 9.

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

Библиографический список должен содержать не менее 60 источников, в том числе и иностранных (нормативные акты к ним не относятся), каждому из которых непременно должна соответствовать ссылка в тексте. Допустимо привлечение материалов и данных, полученных с официальных сайтов в Интернете. База ссылок на цитированную литературу в выпускной квалификационной работе должна содержать труды последних 10-15 лет. Оформление списка приводится в соответствии с действующим ГОСТ Р 7.0.100-2018 «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления».

Приложения оформляют как продолжение на последующих страницах выпускной квалификационной работы. В приложениях размещаются дополняющие основной текст справочные материалы, соответствующие таблицы, диаграммы, нормативные документы, образцы документов и иной иллюстрированный материал.

6.3.2 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. 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.

Страницы текста ВКР, включенные в ВКР иллюстрации и таблицы, должны соответствовать формату А4 по ГОСТ 9327.

При выполнении выпускной квалификационной 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.

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.

ВКР оформляется (выполняется) на русском языке. Допускается параллельное оформление текста работы или ее части на иностранном языке в форме дополнительного приложения.

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, Ь. 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 другом документе (его составной части или группе документов), необходимых для его общей характеристики, идентификации и поиска.

Внутритекстовые 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, С.44], что означает: 24 источник, 44 страница.

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 биотехнологии и экологии 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

Расписание консультаций по процедуре защиты ВКР размещается на стендах кафедры.

Таблица 2

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

Код и наименование компетенции	Показатель (метод) оценивания	Критерии и шкалы оценивания результатов освоения ОПОП
УК-2 способность управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	Соответствие предоставленных документов (ВКР, отзыв научного руководителя и рецензента) Положению о ГИАФГБОУ ВО	Освоена – ВКР соответствует правилам оформления и сдачи работы <i>Положению ФГБОУ ВО МГАВМиБ-МВА имени К.И. Скрябина, 2018 г.</i> Работа подписана и рекомендуется к защите руководителем, рецензентом,

	МГАВМиБ-МВА имени К.И. Скрябина, 2018 выпуск.	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 г.</i> Работа не подписана руководителем, или рецензентом, консультантами, или не утверждена и не допущена к защите заведующим кафедрой.
УК-3 способность организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	Наличие у обучающегося умения и навыков организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели.	Освоена – обучающийся способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели. Не освоена – отсутствие у обучающегося умения и навыков организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели.
УК-5 способность анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	Наличие у обучающегося умения и навыков анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия.	Освоена – обучающийся способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия. Не освоена – отсутствие у обучающегося умения и навыков анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия.
УК-6 способность определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	Наличие у обучающегося умения и навыков определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	Освоена – обучающийся способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки. Не освоена – отсутствие у обучающегося умения и навыков определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки.
ОПК-2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических	Наличие у обучающегося умения и навыков разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических	Освоена – обучающийся способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения.

процессов производства продукции различного назначения	процессов производства продукции различного назначения	Не освоена – отсутствие у обучающегося умения и навыков разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения.
ОПК-4 способность использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения и из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Наличие у обучающегося умения и навыков использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения и из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Освоена – обучающийся способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения и из водных биоресурсов и объектов аквакультуры. Не освоена – отсутствие у обучающегося умения и навыков использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения и из водных биоресурсов и объектов аквакультуры.
ОПК-6 способность проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации	Наличие у обучающегося умения и навыков проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации	Освоена – обучающийся способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации. Не освоена – отсутствие у обучающегося умения и навыков проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации.
ПК-3 способность разрабатывать новые методики проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы	Наличие у обучающегося умения и навыков разрабатывать новые методики проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-	Освоена – обучающийся способен разрабатывать новые методики проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества продуктов питания животного происхождения, продуктов

<p>для проведения контроля качества продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>измерительные комплексы для проведения контроля качества продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях. Не освоена – отсутствие у обучающегося умения и навыков разрабатывать новые методики проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях.</p>
<p>ПК-5 способность создавать математические модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства, улучшать качество продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>Наличие у обучающегося умения и навыков создавать математические модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства, улучшать качество продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>Освоена – обучающийся способен создавать математические модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства, улучшать качество продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях. Не освоена – отсутствие у обучающегося умения и навыков создавать математические модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства, улучшать качество продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях.</p>
<p>ПК-6 способность проводить патентные исследования и определять показатели технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с</p>	<p>Наличие у обучающегося умения и навыков проводить патентные исследования и определять показатели технического уровня проектируемых</p>	<p>Освоена – обучающийся способен проводить патентные исследования и определять показатели технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения</p>

<p>целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>	<p>объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>	<p>и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры. Не освоена – отсутствие у обучающегося умения и навыков проводить патентные исследования и определять показатели технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры.</p>
<p>ПК-7 способность планировать развитие производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований</p>	<p>Наличие у обучающегося умения и навыков использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения</p>	<p>Освоена – обучающийся способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения. Не освоена – отсутствие у обучающегося умения и навыков использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения.</p>
<p>ПК-14 способность осуществлять технологическое нормирование в производстве продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>	<p>Наличие у обучающегося умения и навыков осуществлять технологическое нормирование в производстве продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>	<p>Освоена – обучающийся способен осуществлять технологическое нормирование в производстве продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры. Не освоена – отсутствие у обучающегося умения и навыков осуществлять технологическое</p>

		нормирование в производстве продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры.
ПК-15 способность управлять развитием производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с требованиями в области здорового питания населения	Наличие у обучающегося умения и навыков управлять развитием производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с требованиями в области здорового питания населения	Освоена – обучающийся способен управлять развитием производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с требованиями в области здорового питания населения. Не освоена – отсутствие у обучающегося умения и навыков управлять развитием производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с требованиями в области здорового питания населения.
ПК-16 способность согласовывать техническую документацию на технологический процесс с целью обеспечения управления качеством, прослеживаемостью и безопасностью производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Наличие у обучающегося умения и навыков согласовывать техническую документацию на технологический процесс с целью обеспечения управления качеством, прослеживаемостью и безопасностью производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Освоена – обучающийся способен согласовывать техническую документацию на технологический процесс с целью обеспечения управления качеством, прослеживаемостью и безопасностью производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры. Не освоена – отсутствие у обучающегося умения и навыков согласовывать техническую документацию на технологический процесс с целью обеспечения управления качеством, прослеживаемостью и безопасностью производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры.

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 65%).

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

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

ОТЗЫВ руководителя на ВКР тема: «Название темы» Фамилия, имя, отчество (обучающегося) направление подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, профиль подготовки Технология продуктов питания из сырья животного происхождения		
Оценка формирования компетенций в соответствии со стандартом ФГОС ВО по направлению 19.04.03 <i>Продукты питания животного происхождения, профиль подготовки Технология продуктов питания из сырья животного происхождения</i>		
Компетенция	Оценка уровня формирования компетенции (ненужное вычеркнуть)	Способ оценивания
ОПК-5 способность организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения производственных задач	Не сформирована (0) Ниже среднего (3) Средний (4) Высокий (5)	Оценивается проектирование и план научного исследования, новизна, оригинальность представленных в ВКР разработок. Оценивается актуальность исследований, системный подход к поиску и обоснованию научной проблемы, степень проработанности библиографического списка работы с различными источниками информации в перспективных направлениях совершенствования технологических процессов согласно теме ВКР. Оценивается теоретическая и практическая значимость работы, предложений и рекомендаций в рамках темы ВКР.
ПК-1 способность проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения, продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Не сформирована (0) Ниже среднего (3) Средний (4) Высокий (5)	Оценивается способность проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения, продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
ПК-2 способность исследовать свойства продовольственного сырья,	Не сформирована (0) Ниже среднего (3) Средний (4) Высокий (5)	Оценивается способность исследовать свойства и осуществлять контроль качества продовольственного сырья,

<p>пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойства</p>		<p>пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойства</p>
<p>ПК-4 способность разрабатывать рецептуры полуфабрикатов, кулинарных изделий и готовой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>	<p>Не сформирована (0) Ниже среднего (3) Средний (4) Высокий (5)</p>	<p>Оценивается способность разрабатывать рецептуры полуфабрикатов, кулинарных изделий и готовой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
<p>ПК-6 способность проводить патентные исследования и определять показатели технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>	<p>Не сформирована (0) Ниже среднего (3) Средний (4) Высокий (5)</p>	<p>Оценивается проводить патентные исследования и определять показатели технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
<p>ИТОГО (общее количество баллов)</p>		<p>Отражается набранная сумма баллов. <i>При наличии записи «не сформирована» хотя бы по одной компетенции данный показатель не рассчитывается, проставляется 0 баллов</i></p>
<p>Средний балл</p>		<p>Отражается средний балл. <i>При наличии записи «не сформирована» хотя бы по одной компетенции данный показатель не рассчитывается,</i></p>

		<i>проставляется 0 баллов</i>
Уровень оригинальности текста выпускной квалификационной работы		Не менее 65 %
<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 магистр по направлению по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения</p> <p>Руководитель ВКР ученая степень, звание, должность _____ /И.О. Фамилия/</p>		

Пример оформления рецензии, в которой оцениваются освоение компетенций в процессе подготовки к процедуре защиты выпускной квалификационной работы обучающегося.

<p align="center">Рецензия на ВКР <i>Фамилия, имя, отчество (обучающегося)</i> тема «<i>Название темы</i>» направление подготовки <i>19.04.03 Продукты питания животного происхождения</i> профиль подготовки <i>Технология продуктов питания из сырья животного происхождения</i></p>		
<p align="center">Оценка формирования компетенций в соответствии со стандартом ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения профиль подготовки <i>Технология продуктов питания из сырья животного происхождения</i></p>		
Компетенция	Оценка уровня формирования компетенции (ненужное вычеркнуть)	Способ оценивания
<p>ОПК-5 способность организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения производственных задач</p>	<p>Не сформирована (0) Ниже среднего (3) Средний (4) Высокий (5)</p>	<p>Оценивается проектирование и план научного исследования, новизна, оригинальность представленных в ВКР разработок. Оценивается актуальность исследований, системный подход к поиску и обоснованию научной проблемы, степень проработанности библиографического списка работы с различными источниками информации в перспективных направлениях совершенствования технологических процессов согласно теме ВКР. Оценивается теоретическая и практическая значимость работы, предложений и рекомендаций в рамках темы ВКР</p>

<p>ПК-8 способность разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>Не сформирована (0) Ниже среднего (3) Средний (4) Высокий (5)</p>	<p>Оценивается способность разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>
<p>ПК-10 способность подбирать существующее технологическое оборудование для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов животного происхождения, продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>Не сформирована (0) Ниже среднего (3) Средний (4) Высокий (5)</p>	<p>Оценивается способность подбирать существующее технологическое оборудование для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов животного происхождения, продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях</p>

ПК-11 способность внедрять ресурсо- и природосберегающие малоотходные и безотходные технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Не сформирована (0) Ниже среднего (3) Средний (4) Высокий (5)	Оценивается способность внедрять ресурсо- и природосберегающие малоотходные и безотходные технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
ПК-12 способность разрабатывать способы и режимы (параметры) технологической обработки водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Не сформирована (0) Ниже среднего (3) Средний (4) Высокий (5)	Оценивается способность разрабатывать способы и режимы (параметры) технологической обработки водных биоресурсов и объектов аквакультуры
ПК-13 способность сокращать расход сырья, материалов, затрат в целях повышения производительности труда в производстве продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Не сформирована (0) Ниже среднего (3) Средний (4) Высокий (5)	Оценивается способность сокращать расход сырья, материалов, затрат в целях повышения производительности труда в производстве продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Уровень оригинальности текста выпускной квалификационной работы		Не менее 65 %
<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 магистр по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения профиль подготовки Технология продуктов питания из сырья животного происхождения</p> <p>Рецензент ВКР ученая степень, звание, должность _____ /И.О. Фамилия/</p>		

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 товароведения и экспертизы продукции животноводства и научно-исследовательской работе;
- давать полные ответы на дополнительные вопросы в рамках выпускной квалификационной работы.

В ходе подготовки к процедуре защиты ВКР необходимо уяснить, что ответы на вопросы практической направленности следует давать в устной форме, но раскрывая при этом алгоритм практической деятельности с необходимой степенью детализации и конкретизации.

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.

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 сделать 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.

Результаты защиты работы оцениваются членами ГЭК в соответствии с критериями оценки, представленными в программе Государственной итоговой аттестации.

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 вопросов темы исследования в докладе,
- значение и научная обоснованность сделанных выводов и предложений;
- использование специальной научной литературы, нормативных актов, нормативно-технической документации;
- стиль и грамотность 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;
- способность ставить задачи исследования, выбирать методы для их решения, интерпретировать и представлять результаты научных исследований;
- оценки руководителя и рецензента в отзывах.

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 *Положение о государственной итоговой аттестации обучающихся в ФГБОУ ВО МГАВМиБ - МВА имени К.И.Скрябина, 2018 г.*

Таблица 3

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

Показатель (метод) оценивания 1	Критерии и шкалы оценивания результатов освоения ОПОП			
	Ниже порогового 2	Пороговые показатели		
		3	4	5
УК-1 способность осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий				
Оценивается степень освещенности вопросов темы исследования в докладе, алгоритм научного исследования в области технологии продуктов питания животного происхождения, научное осмысление изучаемого объекта, явления, процесса, доказательность выводов	Тема ВКР не раскрыта. Обучающийся не способен осуществить систематический 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. Материал собран и обобщен в необходимом объеме, приведены, проанализированы наблюдения, измерения и другие виды работы, выполняемые обучающимся самостоятельно. Обучающийся способен осуществить систематический научно-корректный анализ представленных результатов исследований. Выводы отражают поставленные задачи и обоснованы.	Тема ВКР раскрыта полностью, материал собран и обобщен в необходимом объеме, приведены, проанализированы наблюдения, измерения и другие виды работы, выполняемые обучающимся самостоятельно. Заявленные гипотезы, положения и выводы обоснованы, обучающийся способен осуществить систематический научно-корректный анализ представленных результатов исследований.
УК-4 способность применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия				
Оценивается стиль и грамотность речи во время доклада	Обучающийся докладывает содержание ВКР со значительными логическими и лингвистическими	Обучающийся излагает материал неуверенно, выводы недостаточно аргументировано, допускает	Обучающийся докладывает результаты работы, проявляя логичность и доказательность изложения, но	Обучающийся исчерпывающе, логически и аргументировано излагает материал, речь грамотно

Показатель (метод) оценивания 1	Критерии и шкалы оценивания результатов освоения ОПОП			
	Ниже порогового 2	Пороговые показатели		
		3	4	5
	ми ошибками. При изложении материала нарушена его логика и последовательность.	неточности при использовании профессиональных терминов или не пользуется ими, в речи имеются смысловые и речевые ошибки.	допускает отдельные неточности при использовании ключевых понятий и способов научной коммуникации; речь обучающегося грамотно выстроена, однако он неуверенно владеет профессиональной терминологией, не всегда способен точно и кратко изложить свои мысли.	выстроена, обучающийся с легкостью оперирует профессиональными терминами, правильно и точно излагает свои мысли.

ОПК-1 способность разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия

Оценивается профессиональная подготовленность выпускника при дополнительных ответах на вопросы и ответах на замечания в отзыве и или рецензии, владение не только алгоритмом и пониманием вопроса, но и способность абстрактно мыслить, синтезировать информацию, высказывать и	Обучающийся затрудняется в ответах на дополнительные вопросы, обладает частичными и разрозненными знаниями, не уверен в правильности своих ответов. Не способен абстрактно мыслить, синтезировать информацию, высказывать и обосновывать свою позицию и убеждения.	Обучающийся отвечает на дополнительные вопросы, но затрудняется сформулировать и обосновать свою позицию, привести практические примеры. В состоянии проанализировать информацию, испытывает затруднения при анализе, формулировании ответов на замечания в отзыве. Частично владеет пониманием последовательности процесса	Обучающийся отвечает на дополнительные вопросы, приводит практические примеры, способен синтезировать информацию, высказывать свою позицию, хорошо ориентируется в области вопроса, но испытывает неуверенность и растерянность в подтверждении своих суждений, затрудняется предложить новые поставленной задаче решения.	Обучающийся дает полные ответы на дополнительные вопросы. Свободно ориентируется в области вопроса, способен синтезировать информацию, высказывать и обосновывать свою позицию и убеждения, владеет не только алгоритмом и его пониманием, но и предлагает новые релевантные поставленной задаче ракурсы решения вопроса.
---	--	---	--	---

Показатель (метод) оценивания 1	Критерии и шкалы оценивания результатов освоения ОПОП			
	Ниже порогового 2	Пороговые показатели		
		3	4	5
обосновывать свою позицию и убеждения, предлагать новые технические решения для реализации поставленных задач в работе.		принятия решения.		
ОПК-3 способность оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки высокотехнологических решений				
Оценивается способность обучающегося оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки высокотехнологических решений, научный уровень, системность и полнота основных положений ВКР	Обучающийся не способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки высокотехнологических решений. Научный уровень, системность и полнота основных положений ВКР не соответствуют требованиям.	Обучающийся способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки высокотехнологических решений не в полном объеме. В работе нет должной аргументации представленных материалов. Актуальность исследования обоснована, но не подтверждена значимость и ценность полученных результатов. В работе имеются нарушения единой логики изложения, допущены неточности в трактовке основных понятий исследования, подмена одних	Обучающийся способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки высокотехнологических решений. Текст 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 результатам исследования.	Обучающийся в полной мере способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки высокотехнологических решений. Основной текст 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.

Показатель (метод) оценивания 1	Критерии и шкалы оценивания результатов освоения ОПОП			
	Ниже порогового	Пороговые показатели		
	2	3	4	5
		понятий другими.		
<i>ПК-9 способность разрабатывать проектные предложения, бизнес-планы и технико-экономические обоснования реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях</i>				
Оценивается способность определять задачи, обоснованно выбирать методы и средства для проведения научных исследований в работе, обобщать и критически оценивать результаты исследований актуальных проблем	Обучающийся не умеет представлять результаты исследований для раскрытия всех положений ВКР, не владеет методологией научного подхода в научно-исследовательской и практической деятельности. Не может обосновать выбранные методы исследований.	Результаты экспериментальных исследований частично соответствуют теме. Обучающийся слабо ориентируется в методологии вопроса, не может аргументировано обосновать выбранные методы и средства для решения поставленных задач. Методологические подходы и целевые характеристики исследования четко не определены, частично изучены и проанализированы. Изучено малое количество научно-технической информации по теме исследования.	Результаты исследований полностью соответствует теме выбранного направления научного исследования в ВКР. Обучающийся не в полной мере владеет методологией научного подхода в научно-исследовательской и практической деятельности. В работе сформулирован методологический и терминологический аппарат, определены задачи, методы и средства научного исследования. Вместе с тем недостаточное внимание уделено обоснованию выбранных методов, явлений, процессов, нет должной аргументированности представленных материалов. Не в полном объеме проведен анализ научно-	Результаты исследований полностью соответствуют теме ВКР. Автор владеет методологией научного подхода в научно-исследовательской и практической деятельности. Проведен глубокий и содержательный анализ специальной научной литературы, нормативных актов, нормативно-технической документации источников, освоены методы и средства для проведения исследований, сделаны выводы и предложения. Обучающийся владеет принципами системности и системного подхода в науке, научного поиска.

Показатель (метод) оценивания 1	Критерии и шкалы оценивания результатов освоения ОПОП			
	Ниже порогового 2	Пороговые показатели		
		3	4	5
			технической информации.	

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

После защиты все ВКР печатного вида передаются по описи из деканата 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 (*Положение о государственной итоговой аттестации обучающихся в ФГБОУ ВО МГАВМиБ - МВА имени К.И.Скрябина, 2018*).

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 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 обучающегося в данной области. Работа хорошо оформлена с наличием необходимой библиографии. Отзыв научного руководителя и рецензия 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 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 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 г.*).

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

Основная литература

1. Пижурин, А. А. Методы и средства научных исследований : учебник / А.А. Пижурин, А.А. Пижурин (мл.), В.Е. Пятков. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 264 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-018550-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2021402> (дата обращения: 13.08.2023). – Режим доступа: по подписке.
2. Магистерская диссертация: методы и организация исследований, оформление и защита : учеб. пособие для студентов вузов. По напр. "Экономика" / В.В. Беляев, В.И. Беляев, М.А. Беляева и др. - 2-е изд., перераб. - [Б. м.] : КНОРУС, 2014. - 261 с. - ISBN 978-5-406-03225-1. - Текст : непосредственный.
3. Ерохина, Л. И. **Экономика предприятия в сфере товарного обращения** : учебник для студентов вузов. По спец. "Соц.-культ. сервис и туризм" и "Коммерция" / Л.И. Ерохина, Е.В. Башмачникова, Т.И. Марченко. - М. : Кнорус, 2016. - 298 с. - ISBN 978-5-406-04677-7. - Текст : непосредственный.
4. Рябичева, А. Е. Пищевая биотехнология : учебно-методическое пособие / А. Е. Рябичева, В. А. Стрельцов. — Брянск : Брянский ГАУ, 2022. — 53 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/304994> (дата обращения: 12.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Серегин, И. Г. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в цехах переработки субпродуктов, жира, кишечного сырья и мясных полуфабрикатов : учебное пособие / И. Г. Серегин, Т. В. Курмакаева, Л. П. Михалева. — Москва : МГАВМиБ им. К.И. Скрябина, 2013. — 140 с. — ISBN 5-89168-115-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/49920> (дата обращения: 12.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Бесшапошникова, В. И. Методологические основы инноваций и научного творчества : учебное пособие / В. И. Бесшапошникова. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 180 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/20524. - ISBN 978-5-16-012078-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1893660> (дата обращения: 13.06.2023). – Режим доступа: по подписке.
7. Волкова, П. А. Статистическая обработка данных в учебно-исследовательских работах : учебное пособие / П.А. Волкова, А.Б. Шипунов. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 96 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-00091-710-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1862854> (дата обращения: 13.06.2023). – Режим доступа: по подписке.
8. Венецианский, А. С. Технология производства функциональных продуктов питания : учебно-методическое пособие / А. С. Венецианский, О. Ю. Мишина. - Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2014. - 80 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/615070> (дата обращения: 13.06.2023). – Режим доступа: по подписке.
9. Космин, В. В. Основы научных исследований (Общий курс) : учебное пособие / А.В. Космин, В.В. Космин. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2023. — 298 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование). — DOI: <https://doi.org/10.29039/01901-6>. - ISBN 978-5-369-01901-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1891391> (дата обращения: 06.06.2023). – Режим доступа: по подписке.
10. Курочкин, А. А. Теоретическое обоснование применения экструдированного сырья в технологиях пищевых продуктов : монография / А.А. Курочкин, П.К. Воронина, Г.В. Шабурова. — Москва : ИНФРА-М, 2018. — 163 с. — (Научная мысль). —

www.dx.doi.org/10.12737/21860. - ISBN 978-5-16-011707-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/970148> (дата обращения: 13.06.2023). – Режим доступа: по подписке.

11. Пижурин, А. А. Методы и средства научных исследований : учебник / А.А. Пижурин, А.А. Пижурин (мл.), В.Е. Пятков. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 264 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-018550-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2021402> (дата обращения: 13.06.2023). – Режим доступа: по подписке.

12. Мишанин, Ю.Ф. Биотехнология рациональной переработки животного сырья: учебное пособие для вузов / Ю. Ф. Мишанин. - 3-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 720 с. - ISBN 978-5-8114-8337-2. - Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/175152> (дата обращения: 01.06.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

13. Позняковский, В. М. Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки : учебник / В.М. Позняковский, О.В. Чугунова, М.Ю. Тамова ; под общ. ред. В.М. Позняковского. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 143 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/21014. - ISBN 978-5-16-018637-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2031744> (дата обращения: 13.06.2023). – Режим доступа: по подписке.

14. Волосухин, В. А. Планирование научного эксперимента : учебник / В. А. Волосухин, А. И. Тищенко. — 2-е изд. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2023. — 176 с. — (Высшее образование). — DOI: <https://doi.org/10.12737/11543>. - ISBN 978-5-369-01229-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1937178> (дата обращения: 13.06.2023). – Режим доступа: по подписке.

Дополнительная литература

1. Сапожникова, Алла Ионовна. Методология выполнения оформления магистерской диссертации : учеб.-метод. пособие. По напр. 38.04.07 - Товароведение. Образов. программа - Товарный консалтинг и аудит качества продукции / А.И. Сапожникова, Н.Н. Шагаева ; МГАВМиБ - МВА им. К.И. Скрябина. - М. : МГАВМиБ - МВА им. К.И. Скрябина, 2017. - 67 с. - Текст : непосредственный.

2. 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: 12.06.2023). – Режим доступа: по подписке.

3. Основы научных исследований : учебное пособие / Б.И. Герасимов, В.В. Дробышева, Н.В. Злобина [и др.]. — 2-е изд., доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 271 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-00091-444-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1913858> (дата обращения: 13.06.2023). – Режим доступа: по подписке.

4. Кузнецов, В. Г. Логика: основы рассуждения и научного анализа : учебное пособие / В.Г. Кузнецов, Ю.Д. Егоров. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 290 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/textbook_5afd31f4231d61.77415685. - ISBN 978-5-16-019281-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2103733> (дата обращения: 13.06.2023). – Режим доступа: по подписке.

6. Органолептика пищевых продуктов: Учебное пособие / Сычева О.В., Скорбина Е.А., Трубина И.А. - Москва:СтГАУ - "Агрус", 2016. - 128 с.: ISBN. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/975904> (дата обращения: 01.06.2023). – Режим доступа: по подписке.

7. Молоко: состояние и проблемы производства : монография / В. И. Трухачев, И. В. Капустин, Н. З. Злыднев, Е. И. Капустина. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-2793-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная

система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/212723> (дата обращения: 06.06.2023). —
Режим доступа: для авториз. пользователей.

Перечень ресурсов сети Интернет, необходимых для освоения преддипломной практики:

№	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 «ZNANIUM.COM»	https://znanium.com	Режим доступа: для авториз. пользователей
3.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	https://www.elibrary.ru	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

11. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:

№	Наименование	Правообладатель ПО (наименование владельца ПО, страна)	Доступность (лицензионное, свободно распространяемое)	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)
1.	Операционная система UBLinux	ООО «Юбитех», Российская Федерация	Свободно распространяемое	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/307624/
2.	Офисные приложения AlterOffice	ООО «Алми Партнер», Российская Федерация	Свободно распространяемое	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/308464/
3.	Антивирус Dr. Web.	Компания «Доктор Веб», Российская Федерация	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301426/

12. 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 обучающихся, компьютерной техники с необходимым лицензионным программным обеспечением, переносного мультимедийного проектора.

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
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 заочного, очно-заочного (вечернего) образования

Декану факультета заочного,
очно-заочного (вечернего) образования,
доценту Дельцову А.А.
от обучающегося _____ курса
по направлению подготовки _____

(код и наименование направления подготовки)

Фамилия, имя, отчество

Допустить к выполнению
выпускной квалификационной работы
Декан факультета факультета заочного,
очно-заочного (вечернего) образования

подпись

« ____ » _____ 20 ____ г.

ЗАЯВЛЕНИЕ

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

на кафедре _____

Указанную тему прошу утвердить и назначить научным руководителем
Фамилия, имя отчество, _____
должность _____

ученая степень, ученое звание, подпись

подпись руководителя

консультантом _____

Фамилия, имя, отчество, должность

подпись

рецензентом _____

Фамилия, имя, отчество, должность,

подпись

Руководитель магистерской программы _____

Фамилия, имя отчество, должность

ученая степень, ученое звание, подпись

подпись

« ____ » _____ 20 ____ г.

Зав. кафедрой _____

подпись

« ____ » _____ 20 ____ г.

подпись обучающегося

« ____ » _____ 20 ____ г.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Образец титульного листа

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 заочного, очно-заочного (вечернего) образования

Кафедра технологии и управления качеством продукции АПК
им. С.А. Каспарьянца

Фамилия Имя Отчество

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

ТЕМА

направление подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения
профиль Технология продуктов питания из сырья животного происхождения
Уровень высшего образования
магистратура

ДОПУСКАЕТСЯ К ЗАЩИТЕ
Руководитель магистерской программы

(ученая степень, ученое звание, подпись) И.О. Фамилия

« ___ » _____ 20__ г.

Научный руководитель

(ученая степень, ученое звание, подпись) И.О. Фамилия

« ___ » _____ 20__ г.

Рецензент

И.О. Фамилия

« ___ » _____ 20__ г.

Москва 20__

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
технологии и управления
качеством продукции АПК
им. С.А. Каспарьянца

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

З А Д А Н И Е

по подготовке выпускной квалификационной работы обучающегося 2 курса
факультета заочного, очно-заочного (вечернего) образования
направление подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения
профиль Технология продуктов питания из 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:

Реферат

Введение

Глава1 Обзор литературы

Глава2 Объекты и методы исследования

2.1.Объекты исследования

2.2.Методы исследования

Глава3 Результаты собственных исследований и их обсуждение

Заключение (Выводы)

Список использованных источников

Приложения

Объем работы (*количество*) страниц машинописного текста.

5. Перечень материала, прилагаемого к выпускной квалификационной работе:

цифровой и графический материал по экспериментальной части работы: таблицы – *шт.*,
рисунки – *шт.*

6. Научный руководитель: _____ ФИО

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

7. Консультант _____ ФИО

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

8. Рецензент(ы): _____ ФИО

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

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

Задание принял к исполнению: обучающийся _____ ФИО

(подпись) (расшифровка подписи)