



Максимович Светлана  
Александровна  
C=RU, S=Ставропольский край,  
L=г. Ставрополь, Т=проректор по  
учебной работе, OU=ректорат,  
O=ФЕДЕРАЛЬНОЕ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ  
БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО  
ОБРАЗОВАНИЯ  
СТАВРОПОЛЬСКИЙ  
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
СНИЛС=15230589951,  
ИНН=263411176761,  
E=s.a.maksimovich@stga.ru,  
G=Светлана Александровна,  
SN=Максимович,  
CN=Максимович Светлана  
Александровна  
I am the author of this document  
your signing location here  
2026-07-02 12:16:37

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

**ОДОБРЕНО**

Учебно-методический  
совет университета  
Протокол № 5  
от «16» апреля 2026 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Проректор по учебной работе

\_\_\_\_\_/ Максимович С.А./  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2026 г.

## ПРОГРАММА

### ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ по направлению подготовки /специальности

19.04.03

(шифр)

Продукты питания животного происхождения

(наименование направления подготовки/ специальности)

Технология продуктов здорового питания

(профиль/ специальность/магистерская программа)

Программа академической магистратуры

(ориентация ОП ВО в зависимости от вида(ов) профессиональной деятельности)

Квалификация - Магистр

(наименование квалификации)

Очная, заочная

(форма (ы) обучения)

Ставрополь, 2026

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.08.2020 года № 937.

Программа ГИА рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института ветеринарии и биотехнологий протокол № 5 от «14» апреля 2026 г.

## **1. Общие положения**

Заключительным этапом учебной подготовки магистров, обучающихся по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (уровень магистратуры) профилю «Технология продуктов здорового питания», являются аттестационные испытания, включающие подготовку к сдаче и сдачу государственного экзамена и подготовку к защите и процедуру защиты выпускной квалификационной работы по утвержденной тематике и выполненной в установленные календарным планом сроки. Государственная итоговая аттестация выпускников Ставропольского государственного аграрного университета проводится в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12. 2012 г. № 273-ФЗ; Приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 06 апреля 2021 г. № 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»; приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2015 года № 636 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»; федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (уровень магистратуры), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.08.2020 года № 937; Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ от 12.03.2025 г.; Положением о выполнении и защите выпускной квалификационной работы в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ от 12.03.2025 г.

## **2. Цель и задачи государственной итоговой аттестации**

Целью государственной итоговой аттестации является установление уровня подготовки выпускника к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (уровень магистратуры).

В задачи государственной итоговой аттестации входит:

- проверка уровня сформированности компетенций, определенных федеральным государственным образовательным стандартом и ОПОП по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (уровень магистратуры);
- принятие решения о присвоении квалификации по результатам ГИА и выдаче документа о высшем образовании и присвоении квалификации «Магистр»

## **3. Место государственной итоговой аттестации в структуре ОП ВО**

Государственная итоговая аттестация является базовой составляющей блока БЗ учебного плана и состоит из двух разделов:

БЗ.Б.01(Г) – «Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена»;

БЗ.Б.02(Д) – «Подготовка к защите и процедура защиты выпускной квалификационной работы».

## **4. Формы и объем государственной итоговой аттестации**

Государственная итоговая аттестация выпускников направления 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (уровень магистратуры) магистерская программа «Технология продуктов здорового питания» в Ставропольском государственном аграрном университете состоит из аттестационных испытаний следующих видов:

- государственный экзамен;
- защита выпускной квалификационной работы (магистерской работы).

Государственный экзамен проводится несколькими дисциплинами и образовательной программы и является междисциплинарным, результаты освоения которых имеют определяющее значение для профессиональной деятельности обучающихся. Государственный экзамен проводится устно.

Выпускная квалификационная работа представляет собой выполненную обучающимся (несколькими обучающимися совместно) работу, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Выпускной квалификационной работы выполняется в виде магистерской работы.

Объем государственной итоговой аттестации - 6 з.е. (4 недели), в которые входит подготовка и сдача государственного экзамена, а так же подготовка и защита ВКР.

## 5. Государственный экзамен

### 5.1 Результаты освоения ОП ВО

Государственный экзамен носит комплексный характер. Он включает проверку теоретических знаний обучающихся и практических умений самостоятельно осуществлять научную деятельность. Экзамен проводится в устной форме.

На государственном экзамене проверяется сформированность следующих компетенций:

| Код компетенции | Содержание компетенции                                                                                                                          | Результаты освоения ОП ВО                                                                                                                                          |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ВК-2            | способность подбирать технологические схемы производства продукции с заданными свойствами в зависимости от качества исходного сырья             | Знать: основные принципы подбора технологических схем производства продуктов здорового питания, характеристику сырья животного происхождения                       |
|                 |                                                                                                                                                 | Уметь: подбирать технологические схемы производства продуктов здорового питания в зависимости от качества исходного сырья животного происхождения                  |
|                 |                                                                                                                                                 | Владеть: методологией и навыками подбора технологических схем производства продуктов питания в зависимости от качества сырья животного происхождения               |
| ВК-3            | обладать знаниями в области организации производства и переработки сельскохозяйственной продукции с целью получения продукции высокого качества | Знать: основные термины, определения и принципы организации производства и переработки сельскохозяйственной продукции для производства продуктов здорового питания |
|                 |                                                                                                                                                 | Уметь: применять знания и умения при организации производства и переработки сельскохозяйственной продукции с целью получения продуктов здорового питания           |
|                 |                                                                                                                                                 | Владеть: знаниями в области организации производства и переработки сельскохозяйственной продукции с целью получения продуктов здорового питания высокого качества  |
| ОК-1            | способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу                                                                                          | Знать: основные понятия об абстрактном мышлении, анализе и синтезе                                                                                                 |
|                 |                                                                                                                                                 | Уметь: систематизировать информацию в соответствии с профессиональными задачами; формулировать цели исследования                                                   |
|                 |                                                                                                                                                 | Владеть: навыками объемно-пространственного мышления, анализа, синтеза и абстрактного мышления при производстве продуктов питания                                  |
| ОПК-2           | готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной дея-                                                                          | Знать: основные понятия в сфере руководства коллективом, толерантности в социальных, этнических, конфессиональных и культурных различиях                           |

| Код компетенции | Содержание компетенции                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Результаты освоения ОП ВО                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                 | тельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия                                                                                                                                                                                                       | Уметь: организовать руководство коллективом в сфере профессиональной деятельности, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия                                                                                                                        |
|                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Владеть: руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия                                                                                                                               |
| ОПК-4           | способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии                                                                                                                                                                                                                                | Знать: основные виды нормативной документации, виды и формы технологических журналов                                                                                                                                                                                                             |
|                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Уметь: составлять документы, используемые в технологической практике                                                                                                                                                                                                                             |
|                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Владеть: методами и приемами составления технологической отчетности на предприятии                                                                                                                                                                                                               |
| ПК-18           | способностью самостоятельно выполнять исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов | Знать: методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов с использованием современной аппаратуры                                                                                                        |
|                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Уметь: самостоятельно выполнять исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов |
|                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Владеть: навыками использования современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов                                                                                             |
| ПК-19           | способностью оценивать риск и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов                                                                                                                                                                                 | Знать: основные риски и возможные меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов                                                                                                                                                                                  |
|                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Уметь: оценивать риск и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов                                                                                                                                                                                 |
|                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Владеть: навыками выбора и оценки мероприятий по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов                                                                                                                                                                           |

## 5.2. Содержание государственного экзамена

| № п/п                                                                                                                              | Наименование тем (разделов)                                          | Содержание тем (разделов)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Код компетенции        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| <b>Блок дисциплин базовой части</b>                                                                                                |                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                        |
| <i>Методология создания продуктов диетического и специального питания</i>                                                          |                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                        |
| 1                                                                                                                                  | Методология создания продуктов диетического питания                  | Медико-биологические аспекты диетического питания. Основные свойства и роль пищевых продуктов в лечебном питании. Обеспечение качества продуктов диетического питания. Технология приготовления продуктов для основных диет. Принципы составления технологических схем. Меры по обеспечению безопасности продуктов диетического питания                                                                                                                                                                                                                                                                                          | ВК-2<br>ПК-18<br>ПК-19 |
| 2                                                                                                                                  | Методология создания продуктов специального питания                  | Особенности и медико-биологические аспекты лечебно-профилактического питания. Медико-биологические аспекты детского, спортивного питания. Геродиетические продукты питания. Функциональные свойства отдельных компонентов пищи в процессах детоксикации промышленных ядов Лечебно-профилактическое питание при вредных и особо вредных условиях труда условиях труда. Характеристика рационов. Обеспечение качества продуктов специального питания. Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции диетического и специального питания.                                                                   | ВК-2<br>ПК-18<br>ПК-19 |
| <i>Методологические основы разработки и внедрения систем менеджмента качества и безопасности продукции на пищевых предприятиях</i> |                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                        |
| 1                                                                                                                                  | Основополагающие принципы системы НАССР                              | Общая информация о НАССР. Принципы НАССР. Семь главных принципов НАССР: Оценка рисков, связанных с продуктом в течение всего процесса. Определение критических контрольных точек, наблюдение в которых минимизирует возникающие риски. Определение предельных значений для каждой контрольной точки. Определение порядка наблюдения за критическими предельными значениями. Планирование мероприятий по коррекции, проводимых в случае выхода значений в критических точках за допустимые пределы. Определение порядка проверки правильности работы системы НАССР. Разработка системы эффективного ведения документации по НАССР | ОПК-2<br>ПК-19         |
| 2                                                                                                                                  | Характеристика биологических, химических и физических опасностей     | Виды и оценка опасных факторов. Меры по предотвращению загрязнений и управлению рисками, определение критических контрольных точек (ККТ). Установление критических пределов для ККТ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ОПК-2<br>ПК-19         |
| 3                                                                                                                                  | 12 этапов внедрения системы НАССР                                    | Создание группы НАССР. Описание продукции. Определение ожидаемого использования продукта. Построение блок-схемы технологического процесса. Подтверждение схемы технологического процесса «на месте». Выявление потенциальных опасностей (опасные факторы) и управляющих воздействий Выявление КТУ. Установление заданных уровней и критических пределов. Установление системы мониторинга. Разработка плана корректирующих действий. Установление процедуры проверки. Разработка документации и ведение записи.                                                                                                                  | ОПК-2<br>ПК-19         |
| <b>Блок дисциплин вариативной части и дисциплин по выбору</b>                                                                      |                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                        |
| <i>Современные физико-химические и биохимические методы интенсификации технологических процессов в пищевой промышленности</i>      |                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                        |
| 1                                                                                                                                  | Физические эффекты и методы интенсификации технологических процессов | Общие сведения о технологических процессах, методы интенсификации технологических процессов, виды энергетических воздействий.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | ПК-18                  |
| 2                                                                                                                                  | Импульсные физико-химические эффекты                                 | Закономерности энергетических воздействий, эффективность аппаратов с импульсными энергетическими воздействиями. Импульсный подвод энергии. Электроимпульсный метод.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ПК-18                  |
| 3                                                                                                                                  | Машины и аппара-                                                     | Интенсификация импульсными физико-химическими эффек-                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | ПК-18                  |

|                                                                           |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |               |
|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
|                                                                           | ты с импульсными энергетическими воздействиями                                      | тами: кавитация, автоколебания и резонанс, гидродинамические эффекты, гидравлический удар, механическая активация                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |               |
| 4                                                                         | Химические эффекты и методы интенсификации технологических процессов                | Машины и аппараты с интенсифицирующими импульсными энергетическими воздействиями: электромагнитные колебания и волны: механические, акустические, пульсационные и вибрационные, транспортирующие, перемещающие и тепло-массообменные устройства.                                                                                                                                                                                                                                                                                         | ПК-18         |
| 5                                                                         | Биохимические процессы в пищевой промышленности                                     | Роль биохимических процессов в производстве продуктов питания. Биохимические процессы направленной жизнедеятельности микроорганизмов. Назначение микробиологического синтеза. Особенности биохимических процессов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | ПК-18         |
| <i>Методологические и научные основы разработки новых видов продуктов</i> |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |               |
| 1                                                                         | Теоретические основы науки о питании.                                               | Пищевая и биологическая ценность основных пищевых продуктов. Классификация основных пищевых продуктов. Биологические опасности, связанные с пищей. Безопасность питания, биологические опасности, связанные с пищей. Генно-модифицированные продукты. Использование современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Характеристика основных теорий питания: адекватное, сбалансированное, рациональное, функциональное. Значение питания для человека, функции питания, режимы питания. | ВК-2<br>ПК-18 |
| 2                                                                         | Научные основы производства новых видов продуктов питания                           | Научные принципы обогащения пищевых продуктов микро-нутриентами. Критерии и принципы обогащения. Витаминизация пищевых продуктов. Ингредиенты, используемые в производстве продуктов питания. Принципы составления технологических схем продуктов. Методы обеспечения качества сельскохозяйственной продукции. Экспертиза качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов.                                                                                                                                                            | ВК-2<br>ПК-18 |
| <i>Применение пищевых добавок и БАД в пищевой промышленности</i>          |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |               |
| 1                                                                         | Биологически активные добавки                                                       | Биологически активные добавки к пище. Назначение БАД. Классификация БАД. Нутрицевтики и парафармацевтики. БАД направленного действия.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | ВК-3<br>ПК-19 |
| 2                                                                         | Основные группы пищевых добавок, применяемые для разработки новых продуктов питания | Цветокорректирующие вещества: натуральные и синтетические пищевые красители, отбеливатели, стабилизаторы (фиксаторы) окраски.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | ВК-3<br>ПК-19 |
| <i>Теория и практика обогащения продуктов питания</i>                     |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |               |
| 1                                                                         | Основные характеристики состава и свойств сырья для обогащения продуктов питания    | Современные сырьевые источники обогащения продуктов питания, их характеристики. Микроорганизмы, используемые при производстве кисломолочных продуктов для функционального питания. Определение термина пробиотик, пребиотик, симбиотик. Требования, предъявляемые к микроорганизмам-пробиотикам. Основные виды пребиотических соединений.                                                                                                                                                                                                | ВК-2<br>ПК-18 |
| 2                                                                         | Научные принципы создания функциональных продуктов питания                          | Функциональные продукты в современной структуре питания. Основные направления в развитии технологии производства функциональных продуктов питания. Сущность и обоснование передовых технологических процессов производства функциональных продуктов. Принципы создания функциональных продуктов питания                                                                                                                                                                                                                                  | ВК-2<br>ПК-18 |
| 3                                                                         | Современные технологии низкокалорийных продуктов с пищевыми волокнами               | Современные научные подходы к технологическим схемам обогащения продуктов питания пищевыми волокнами                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | ВК-2<br>ПК-18 |
| <i>Биологическая безопасность пищевых систем</i>                          |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |               |
| 1                                                                         | Сущность биологической безопасности. Виды безопас-                                  | Обеспечение качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. Виды загрязнений продовольственного сырья и пищевых продуктов. Источники загрязнения продуктов пита-                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | ВК-2<br>ПК-18 |

|                                                                                                     |                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
|                                                                                                     | ности. Гигиенические требования к пищевым продуктам                                                  | ния. Сущность биологической безопасности. Виды биологической безопасности. Загрязнения микроорганизмами и их метаболитами                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                |
| 2                                                                                                   | Правовые и нормативные аспекты. Государственное регулирование в сфере продовольственной безопасности | Правовые и нормативные аспекты. Государственное регулирование в сфере продовольственной безопасности. Сущность и цели федерального закона «О техническом регулировании». Назначение и сущность санитарных правил и норм «Гигиенические требования к качеству продовольственного сырья и пищевых продуктов». Технический регламент РФ «О безопасности пищевых продуктов»                                                                               | ВК-2<br>ПК-18  |
| 3                                                                                                   | Загрязнение сырья и продуктов животного происхождения ксенобиотиками биологического происхождения    | Загрязнение сырья и продуктов животного происхождения ксенобиотиками биологического происхождения. Загрязнения микроорганизмами и их метаболитами. Виды микрофлоры обитающих в почве, воде, воздухе. Распространение микрофлоры в органах и тканях животных. Влияние на микроорганизмы внешних факторов.                                                                                                                                              | ВК-2<br>ПК-18  |
| <i>История и методология науки о пище</i>                                                           |                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                |
| 1                                                                                                   | История развития науки о пище во взаимосвязи с фундаментальными науками                              | История развития науки о пище во взаимосвязи с фундаментальными науками. История развития биологической химии. Основные этапы. Роль открытий в области химии белка для становления науки о питании                                                                                                                                                                                                                                                    | ОК-1<br>ОПК-4  |
| 2                                                                                                   | Трофология – новая философия пиния                                                                   | Вклад биологии и физиологии в развитие науки о пище. Нутрициология – современная основа науки и пище и питании                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | ОК-1<br>ОПК-4  |
| <i>Инновационные подходы к рациональному использованию вторичного сырья животного происхождения</i> |                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                |
| 1                                                                                                   | Комплексное использование и рациональная переработка сырья мясо-жирового производства                | Характеристика и классификация вторичных ресурсов мясо-жирового производства (химический состав, свойства): субпродукты: понятие и классификация, технологическое значение субпродуктов, технология обработки субпродуктов. Хранение и требования к качеству субпродуктов. Рациональное применение субпродуктов в мясном производстве. Методы исследования свойств мясного вторичного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Экспертиза качества. | ПК-18<br>ПК-19 |
| 2                                                                                                   | Комплексное использование и рациональная переработка сырья молочной промышленности                   | Использование вторичных ресурсов сырья молочной промышленности. Биологическая ценность вторичного молочного сырья. Классификация ассортимента и требование к сырию. Первичная обработка вторичного молочного сырья. Методы исследования свойств вторичного молочного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Экспертиза качества.                                                                                                                  | ПК-18<br>ПК-19 |

### 5.3. Фонд оценочных средств государственной итоговой аттестации (государственный экзамен)

#### 5.3.1. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов образовательной программы

#### Примерный перечень вопросов для итогового государственного экзамена по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»

#### «Технология продуктов здорового питания»

#### Блок дисциплин базовой части

#### Методология создания продуктов диетического и специального питания

1. Медико-биологические аспекты диетического и специального питания
2. Функциональные свойства отдельных компонентов пищи в процессах детоксикации промышленных ядов
3. Лечебно-профилактическое питание при вредных условиях труда
4. Лечебно-профилактическое питание при особо вредных условиях труда
5. Характеристика рационов лечебно-профилактического питания.

6. Основы технологии приготовления блюд лечебно-профилактического питания.
7. Основные принципы питания спортсменов.
8. Геродиетические продукты питания. Классификация, характеристика сырья и готовой продукции
9. Основные свойства и роль пищевых продуктов в специальном питании: мука, отруби, хлеб, овощи и плоды.
10. Функциональные свойства пищевых продуктов

#### ***Методологические основы разработки и внедрения систем менеджмента качества и безопасности продукции на пищевых предприятиях***

1. Законодательство Евразийского экономического союза в области безопасности пищевой продукции
2. Обзор требований стандарта ИСО 22000/НАССР. Применение системы менеджмента пищевой продукции.
3. Менеджмент безопасности пищевых продуктов в международных стандартах.
4. Требования технических регламентов Таможенного союза в области обеспечения качества и безопасности молочной и мясной продукции;
5. Требования технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) в части разработки, внедрения и поддержания процедур, основанных на принципах НАССР, изготовителями пищевой продукции
6. Сущность и принципы системы НАССР;
7. Планирование, внедрение, отчетность, последующий контроль, практическая работа по аудиту.
8. Разработка плана продвижения сертификации НАССР и методы руководства. Составление документов по требованиям НАССР, их проверка, утверждение, методы их применения.
9. Мотивация работников и качество продукции в условиях действующих систем качества.
10. Особенности внедрения принципов НАССР для предприятий различных отраслей пищевой промышленности, пищевых предприятий малого бизнеса и предприятий общественного питания

### **Блок дисциплин вариативной части и дисциплин по выбору**

#### ***Информационные технологии в пищевых отраслях***

1. Организационная структура экономических информационных систем
2. Принципы функционирования экономических информационных систем
3. Особенности и структура экономической информации
4. Классификация экономической информации
5. Методика проектирования кодов
6. Назначение и структура построения классификаторов
7. Методика проектирования первичных документов
8. Методика проектирования результатных документов
9. Особенности проектирования машиночитаемых документов
10. Методика проектирования структуры массивов информации (файлов)

#### ***Современные физико-химические и биохимические методы интенсификации технологических процессов в пищевой промышленности***

1. Магнитное воздействие на технологические процессы.
2. Тепловое воздействие на технологические процессы.
3. Механическое воздействие на технологические процессы.
4. Радиационное воздействие на технологические процессы.
5. Химическое воздействие на технологические процессы.

6. Закономерности энергетических воздействий на технологические процессы.
7. Основные принципы интенсификации технологических процессов.
8. Основные методики интенсификации технологических процессов.
9. Критерии эффективности оборудования и технологических процессов.
10. Общий алгоритм интенсификации технологических процессов.

### ***Методологические и научные основы разработки новых видов продуктов***

1. Основные понятия о качестве сельскохозяйственной продукции в соответствии с современными требованиями и потребностями рынка
2. Классификация пищевых продуктов
3. Классификация функциональных ингредиентов и их физиологическое воздействие на организм человека.
4. Общие требования к упаковке пищевых продуктов функционального питания
5. Требования к экологической безопасности продуктов функционального питания
6. Принципы создания функциональных продуктов питания
7. Основные критерии выбора обогащаемого продукта
8. Схема создания функциональных продуктов питания
9. Технология введения функциональных ингредиентов в продукты питания
10. Характеристика пищевых волокон, их физиологическая функция. Использование пищевых волокон в технологии мясопродуктов

### ***Применение пищевых добавок и БАД в пищевой промышленности***

1. Классификация пищевых добавок.
2. Гигиеническая регламентация пищевых добавок в продуктах питания.
3. Процедура установления безопасности пищевых добавок.
4. Общие подходы к подбору и применению пищевых добавок.
5. Натуральные и идентичные натуральным пищевые красители.
6. Синтетические пищевые красители.
7. Методология подбора и применения пищевых красителей.
8. Технологические особенности использования пищевых красителей.
9. Стабилизаторы (фиксаторы) окраски.
10. Натуральные эфирные масла и олеорезины.

### ***Теория и практика обогащения продуктов питания***

1. Эколого-медицинские аспекты современного питания человека
2. Общие принципы регуляции роста, развития и функционирования живых организмов
3. Основы физиологии пищеварения
4. Микробная экология пищеварительного тракта и ее роль в поддержании здоровья
5. Основные компоненты пищи
6. Определение понятий пробиотики и функциональное питание, общие представления о составе и механизме действия
7. Пробиотики и продукты функционального питания на основе микроорганизмов
8. Бифидо- и лактобацилло- содержащие пробиотики и продукты функционального питания
9. Микроорганизмы как основа пробиотиков и продуктов функционального питания
10. Пробиотики и продукты функционального питания на основе комплекса живых микроорганизмов.

### ***Биологическая безопасность пищевых систем***

1. Особенности требований гигиены к помещениям и сырью в общественном питании
2. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического происхождения

3. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками биологического происхождения
4. Источники загрязнения продуктов питания.
5. Сущность биологической безопасности. Виды биологической безопасности
6. Загрязнения микроорганизмами и их метаболитами
7. Виды микрофлоры обитающих в почве, воде, воздухе. Распространение микрофлоры в органах и тканях животных.
8. Влияние на микроорганизмы внешних факторов.
9. Загрязнение химическими элементами, загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве и животноводстве
10. Источники химических загрязнения.

### ***История и методология науки о пище***

1. Зависимость демографических изменений в мире от обеспеченности пищевыми продуктами.
2. Изучение питания человека лабораторным методом
3. История микробиологии и ее влияние на развитие науки о пище.
4. История развития биохимии. Основные этапы.
5. Концепции и системы питания.
6. Методологические основы науки о питании
7. Понятие о культуре питания.
8. Понятие о науке «трофология». Задачи трофологии.
9. Развитие представлений о живом микромире. Открытие вирусов, создание вакцин.
10. Развитие представлений об органическом микромире. История основных открытий. Этапы изучения микроорганизмов.

### ***Инновационные подходы к рациональному использованию вторичного сырья животного происхождения***

1. Характеристика вторичного сырья молочной промышленности.
2. Характеристика вторичного сырья мясоперерабатывающей промышленности.
3. Перечень вторичных сырьевых ресурсов, формирующихся при убойе и первичной переработке скота и птицы. Какие признаки положены в основу их классификации.
4. Виды вторичных ресурсов, которые являются резервом дополнительного получения кормовой продукции.
5. Сравнительная характеристика химических, физических, биохимических методов переработки кератинсодержащего сырья.
6. Риски и меры по обеспечению безопасности пищевой продукции с использованием вторичного сырья животного происхождения
7. Качественные особенности мясного сырья. Пищевая безопасность мясного сырья и продуктов его переработки.
8. Современные методы контроля качества вторичного сырья животного происхождения
9. Медико-биологические и другие аспекты применения побочного белоксодержащего сырья в производстве мясных изделий.
10. Основные направления использования вторичного сырья в технологии мясных продуктов.

**Примерный перечень практико-ориентированных заданий для государственного экзамена по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения», «Технология продуктов здорового питания»**

**Блок дисциплин базовой части**

***Методология создания продуктов диетического и специального питания***

1. Разработать технологическую схему производства «Котлеты натуральные из филе птицы» для питания по диете № 1.
2. Разработать технологическую схему производства «Запеканка с овощами из говядины» для питания по диете № 2.
3. Разработать технологическую схему производства «Говядина отварная в соусе» для питания по диете № 5.

***Методологические основы разработки и внедрения систем менеджмента качества и безопасности продукции на пищевых предприятиях***

1. Начертить блок-схему технологического процесса получения (*указать продукт*) и отметить на ней критические контрольные точки
2. Составить описание (*указать вид продукции*) для предприятия, вырабатывающего мороженое
3. Провести анализ действующего ГОСТа (*номер и название*) на соответствие требований к сырью настоящим требованиям НАССР. Сделать аргументированное заключение

**Блок дисциплин вариативной части и дисциплин по выбору**

***Современные физико-химические и биохимические методы интенсификации технологических процессов в пищевой промышленности***

1. Биохимические изменения крахмала и белка макаронных изделий и их технологических характеристик при термообработке и сушке
2. Изменение структурно-механических свойств макаронных изделий, подвергнутых гидротермообработке
3. Принцип составления тепловых балансов без изменения агрегатного состояния теплоносителей, при изменении агрегатного состояния.

***Методологические и научные основы разработки новых видов продуктов***

1. Разработать технологическую схему производства новых продуктов на основе молочного сырья
2. Разработать технологическую схему производства новых продуктов на основе мясного сырья
3. Составить схему «Пути совершенствования технологии производства пищевой продукции».

***Применение пищевых добавок и БАД в пищевой промышленности***

1. Разработать схему применения консервантов с учетом их специфической направленности действия при производстве мясных продуктов
2. Разработать схему применения гидроколлоидов на основе синергизма их свойств при производстве йогуртов
3. Технология использования натуральных красителей при производстве кисломолочной продукции.

***Теория и практика обогащения продуктов питания***

1. Оформить в виде схемы технологию получения биопрепаратов

2. Разработать план по определению биологической, энергетической и пищевой ценности пробиотических продуктов.
3. Подобрать технологическую схему производства обогащения продуктов питания, в зависимости от исходных показателей качества сырья

#### **Биологическая безопасность пищевых систем**

1. Составить блок-схему пищевых отравлений
2. Составить блок-схему классификации токсикоинфекций
3. Составить блок-схему классификации токсикозов

#### **История и методология науки о пище**

1. Составить схему «Пути и методология рационализации питания для студентов»
2. Составить схему «Пути и методология рационализации питания для пенсионеров»
3. Составить схему «Пути и методология рационализации питания для беременных женщин»

#### **Инновационные подходы к рациональному использованию вторичного сырья животного происхождения**

1. Разработать технологическую схему производства вареных колбас с использованием
2. Разработать схему методов исследования свойств вторичного сырья мясозирового производства с использованием современной аппаратуры при выполнении научно-исследовательских работ
3. Разработать схему методов исследования свойств вторичного сырья молочного производства с использованием современной аппаратуры при выполнении научно-исследовательских работ

По вопросам к государственному экзамену и практико-ориентированным заданиям составлено 30 экзаменационных билетов.

#### **Показатели, критерии и оценивание компетенций**

| Наименование дисциплин                                                                                                                                                                                | Код компетенции | Результаты освоения ОП ВО                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Показатели оценивания                                                             | Критерии оценивания                                                                                               | Оценка, балл |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Блок дисциплин базовой части</b>                                                                                                                                                                   |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                   |                                                                                                                   |              |
| Методология создания продуктов диетического и специального питания<br><br>Методологические основы разработки и внедрения систем менеджмента качества и безопасности продукции на пищевых предприятиях | ОПК-2           | <u>Знать:</u> основные понятия в сфере руководства коллективом, толерантности в социальных, этнических, конфессиональных и культурных различиях<br><u>Уметь:</u> организовать руководство коллективом в сфере профессиональной деятельности, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия<br><u>Владеть:</u> руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности | качество ответа на вопрос билета после отведенного времени на подготовку к ответу | полный ответ на вопрос билета по данному разделу, демонстрация теоретических знаний, способность привести примеры | 30           |
|                                                                                                                                                                                                       |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                   | частичный ответ на вопрос билета по данному разделу, демонстрация теоретических знаний                            | 20           |
|                                                                                                                                                                                                       |                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                   | отказ от ответа на вопрос билета по данному разделу                                                               | 0            |

|  |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                          |                                                                                                                                          |    |
|--|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|  |       | сти, толерантно вос-<br>принимая социаль-<br>ные, этнические,<br>конфессиональные и<br>культурные различия                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                          |                                                                                                                                          |    |
|  | ПК-18 | <p><u>Знать:</u> методы ис-<br/>следования свойств<br/>сырья, полуфабрика-<br/>тов и готовой про-<br/>дукции при выпол-<br/>нении исследований<br/>в области проектиро-<br/>вания новых продук-<br/>тов с использованием<br/>современной аппара-<br/>туры</p> <p><u>Уметь:</u> самостоя-<br/>тельно выполнять<br/>исследования для<br/>решения научно-<br/>исследовательских и<br/>производственных<br/>задач с использова-<br/>нием современной<br/>аппаратуры и мето-<br/>дов исследования<br/>свойств сырья, полу-<br/>фабрикатов и гото-<br/>вой продукции при<br/>выполнении иссле-<br/>дований в области<br/>проектирования но-<br/>вых продуктов</p> <p><u>Владеть:</u> навыками<br/>использования со-<br/>временной аппарату-<br/>ры и методов иссле-<br/>дования свойств сы-<br/>рья, полуфабрикатов<br/>и готовой продукции<br/>при выполнении ис-<br/>следований в области<br/>проектирования но-<br/>вых продуктов</p> | качество<br>ответа на<br>вопрос би-<br>лета после<br>отведенного<br>времени на<br>подготовку<br>к ответу | полный ответ на<br>вопрос билета по<br>данному разделу,<br>демонстрация<br>теоретических<br>знаний, способ-<br>ность привести<br>примеры | 30 |
|  |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                          | частичный ответ<br>на вопрос билета<br>по данному разде-<br>лу, демонстрация<br>теоретических<br>знаний                                  | 20 |
|  |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                          | отказ от ответа на<br>вопрос билета по<br>данному разделу                                                                                | 0  |
|  | ПК-19 | <p><u>Знать:</u> основные<br/>риски и возможные<br/>меры по обеспече-<br/>нию безопасности</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | качество<br>ответа на<br>вопрос би-<br>лета после                                                        | полный ответ на<br>вопрос билета по<br>данному разделу,<br>демонстрация                                                                  | 30 |

|                                                                                                                                                          |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                   |                                                                                                                   |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|                                                                                                                                                          |      | разрабатываемых новых технологий и продуктов<br><u>Уметь:</u> оценивать риск и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов<br><u>Владеть:</u> навыками выбора и оценки мероприятий по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов                                                                                                                                                                       | отведенного времени на подготовку к ответу                                        | теоретических знаний, способность привести примеры                                                                |    |
|                                                                                                                                                          |      | частичный ответ на вопрос билета по данному разделу, демонстрация теоретических знаний                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                   | 20                                                                                                                |    |
|                                                                                                                                                          |      | отказ от ответа на вопрос билета по данному разделу                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                   | 0                                                                                                                 |    |
|                                                                                                                                                          | ВК-2 | <u>Знать:</u> основные принципы подбора технологических схем производства продуктов здорового питания, характеристику сырья животного происхождения<br><u>Уметь:</u> подбирать технологические схемы производства продуктов здорового питания в зависимости от качества исходного сырья животного происхождения<br><u>Владеть:</u> методологией и навыками подбора технологических схем производства продуктов питания в зависимости от качества сырья животного происхождения | качество ответа на вопрос билета после отведенного времени на подготовку к ответу | полный ответ на вопрос билета по данному разделу, демонстрация теоретических знаний, способность привести примеры | 30 |
|                                                                                                                                                          |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                   | частичный ответ на вопрос билета по данному разделу, демонстрация теоретических знаний                            | 20 |
|                                                                                                                                                          |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                   | отказ от ответа на вопрос билета по данному разделу                                                               | 0  |
| <b>Блок дисциплин вариативной части и дисциплин по выбору</b>                                                                                            |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                   |                                                                                                                   |    |
| Современные физико-химические и биохимические методы интенсификации технологических процессов в пищевой промышленности<br><br>Методологические и научные | ОК-1 | <u>Знать:</u> основные понятия об абстрактном мышлении, анализе и синтезе<br><u>Уметь:</u> систематизировать информацию в соответствии с профессиональными задачами; формулировать цели исследования<br><u>Владеть:</u> навыками объемно-                                                                                                                                                                                                                                      | качество ответа на вопрос билета после отведенного времени на подготовку к ответу | полный ответ на вопрос билета по данному разделу, демонстрация теоретических знаний, способность привести примеры | 30 |
|                                                                                                                                                          |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                   | частичный ответ на вопрос билета по данному разделу, демонстрация теоретических                                   | 20 |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                   |                                                                                                                   |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <p>основы разработки новых видов продуктов</p> <p>Применение пищевых добавок и БАД в пищевой промышленности</p> <p>Теория и практика обогащения продуктов питания</p> <p>Биологическая безопасность пищевых систем</p> <p>История и методология науки о пище</p> <p>Инновационные подходы к рациональному использованию вторичного сырья животного происхождения</p> |       | пространственного мышления, анализа, синтеза и абстрактного мышления при производстве продуктов питания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                   | знаний                                                                                                            |    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                   | отказ от ответа на вопрос билета по данному разделу                                                               | 0  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | ОПК-2 | <p><u>Знать:</u> основные понятия в сфере руководства коллективом, толерантности в социальных, этнических, конфессиональных и культурных различиях</p> <p><u>Уметь:</u> организовать руководство коллективом в сфере профессиональной деятельности, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия</p> <p><u>Владеть:</u> руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия</p> | качество ответа на вопрос билета после отведенного времени на подготовку к ответу | полный ответ на вопрос билета по данному разделу, демонстрация теоретических знаний, способность привести примеры | 30 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                   | частичный ответ на вопрос билета по данному разделу, демонстрация теоретических знаний                            | 20 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                   | отказ от ответа на вопрос билета по данному разделу                                                               | 0  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | ОПК-4 | <p><u>Знать:</u> основные виды нормативной документации, виды и формы технологических журналов</p> <p><u>Уметь:</u> составлять документы, используемые в технологической практике</p> <p><u>Владеть:</u> методами и приемами составления технологической отчетности на предприятии</p>                                                                                                                                                                                                                                          | качество ответа на вопрос билета после отведенного времени на подготовку к ответу | полный ответ на вопрос билета по данному разделу, демонстрация теоретических знаний, способность привести примеры | 30 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                   | частичный ответ на вопрос билета по данному разделу, демонстрация теоретических знаний                            | 20 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                   | отказ от ответа на вопрос билета по данному разделу                                                               | 0  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | ВК-2  | <u>Знать:</u> основные принципы подбора                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | качество ответа на                                                                | полный ответ на вопрос билета по                                                                                  | 30 |

|  |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                   |                                                                                                                   |    |
|--|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|  |       | <p>технологических схем производства продуктов здорового питания, характеристики сырья животного происхождения</p> <p><u>Уметь:</u> подбирать технологические схемы производства продуктов здорового питания в зависимости от качества исходного сырья животного происхождения</p> <p><u>Владеть:</u> методологией и навыками подбора технологических схем производства продуктов питания в зависимости от качества сырья животного происхождения</p>                                                                                   | вопрос билета после отведенного времени на подготовку к ответу                    | данному разделу, демонстрация теоретических знаний, способность привести примеры                                  |    |
|  |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                   | частичный ответ на вопрос билета по данному разделу, демонстрация теоретических знаний                            | 20 |
|  |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                   | отказ от ответа на вопрос билета по данному разделу                                                               | 0  |
|  | ВК-3  | <p><u>Знать:</u> основные термины, определения и принципы организации производства и переработки сельскохозяйственной продукции для производства продуктов здорового питания</p> <p><u>Уметь:</u> применять знания и умения при организации производства и переработки сельскохозяйственной продукции с целью получения продуктов здорового питания</p> <p><u>Владеть:</u> знаниями в области организации производства и переработки сельскохозяйственной продукции с целью получения продуктов здорового питания высокого качества</p> | качество ответа на вопрос билета после отведенного времени на подготовку к ответу | полный ответ на вопрос билета по данному разделу, демонстрация теоретических знаний, способность привести примеры | 30 |
|  |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                   | частичный ответ на вопрос билета по данному разделу, демонстрация теоретических знаний                            | 20 |
|  |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                   | отказ от ответа на вопрос билета по данному разделу                                                               | 0  |
|  | ПК-18 | <p><u>Знать:</u> методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выпол-</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | качество ответа на вопрос билета после отведенного                                | полный ответ на вопрос билета по данному разделу, демонстрация теоретических                                      | 30 |

|  |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                   |                                                                                                                   |    |
|--|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|  |       | <p>нении исследований в области проектирования новых продуктов с использованием современной аппаратуры</p> <p><u>Уметь:</u> самостоятельно выполнять исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов</p> <p><u>Владеть:</u> навыками использования современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов</p> | времени на подготовку к ответу                                                    | знаний, способность привести примеры                                                                              |    |
|  |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                   | частичный ответ на вопрос билета по данному разделу, демонстрация теоретических знаний                            | 20 |
|  |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                   | отказ от ответа на вопрос билета по данному разделу                                                               | 0  |
|  | ПК-19 | <p><u>Знать:</u> основные риски и возможные меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов</p> <p><u>Уметь:</u> оценивать риск и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов</p> <p><u>Владеть:</u> навыками выбора и оценки мероприятий по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов</p>                                                                                                                                                                                                                                            | качество ответа на вопрос билета после отведенного времени на подготовку к ответу | полный ответ на вопрос билета по данному разделу, демонстрация теоретических знаний, способность привести примеры | 30 |
|  |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                   | частичный ответ на вопрос билета по данному разделу, демонстрация теоретических знаний                            | 20 |
|  |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                   | отказ от ответа на вопрос билета по данному разделу                                                               | 0  |
|  |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                   | частичный ответ на вопрос билета по данному разделу, демонстрация                                                 | 20 |

|                                          |  |  |                                                                                            |                                                       |    |
|------------------------------------------|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|----|
|                                          |  |  |                                                                                            | теоретических знаний                                  |    |
|                                          |  |  |                                                                                            | отказ от ответа на вопрос билета по данному разделу   | 0  |
| Дополнительные вопросы по блокам 1, 2, 3 |  |  | Способность ответить на дополнительные вопросы экзаменатора без предварительной подготовки | формулирование проблемы и предложение способа решения | 10 |

### 5.3.2. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы

Государственный экзамен по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения проводится в устной форме в виде итогового междисциплинарного экзамена с учетом общих требований к выпускнику, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом.

К государственной экзамену допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе высшего образования.

Перед государственным экзаменом проводится консультирование обучающихся по вопросам, включенным в программу государственного экзамена (далее – предэкзаменационная консультация).

Государственный экзамен проводится по билетам, утвержденным деканом факультетов ветеринарной медицины и технологического менеджмента. Экзаменационные билеты разрабатываются на основании настоящей программы государственного экзамена по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения профиль «Технология продуктов здорового питания» в полном соответствии с реализуемыми учебными программами изучаемых дисциплин (учебных курсов). Каждый экзаменационный билет содержит 2 теоретических вопроса и одно практико-ориентированное задание.

Государственный экзамен принимает государственная экзаменационная комиссия, состав которой утверждается приказом по университету.

После того, как выпускник берет экзаменационный билет, ему предоставляется от 30 до 60 минут для подготовки к ответу.

После подготовки выпускник в устной форме представляет членам государственной экзаменационной комиссии результат выполнения задания, отвечает на уточняющие вопросы членов государственной комиссии.

Члены государственной экзаменационной комиссии в устной форме могут задавать вопросы по содержанию представленного ответа.

Ответы магистрантов оцениваются каждым членом комиссии, а итоговая оценка по пятибалльной системе выставляется в результате закрытого обсуждения. При отсутствии большинства в решении вопроса об оценке, решающий голос принадлежит председателю государственной экзаменационной комиссии по приему междисциплинарного экзамена.

На закрытом заседании членов государственной экзаменационной комиссии принимается решение об оценке ответа магистранта на государственном экзамене.

Результаты государственного экзамена определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно». Магистрант, получивший оценку «неудовлетворительно», считается не сдавшим государственный экзамен.

Результаты проведения государственного экзамена рассматриваются на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Состав балльно-рейтинговой оценки государственного экзамена:

| Содержание билета                                                                     | Количество баллов, max |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| Теоретический вопрос №1 (из блока дисциплин базовой части)                            | 30                     |
| Теоретический вопрос № 2 (из блока дисциплин вариативной части и дисциплин по выбору) | 30                     |
| Практико-ориентированное задание № 3                                                  | 30                     |
| Дополнительные вопросы по блокам 1, 2, 3                                              | 10                     |
| Итого                                                                                 | 100                    |

Типовой экзаменационный билет:

Теоретический вопрос №1 (оценка знаний):

Требования технических регламентов Таможенного союза в области обеспечения качества и безопасности молочной и мясной продукции;

Теоретический вопрос №2 (оценка знаний):

Натуральные и идентичные натуральным пищевые красители.

Практико-ориентированное задание (оценка умений, навыков)

Подобрать технологическую схему производства обогащения продуктов питания, в зависимости от исходных показателей качества сырья

Полученная на государственном экзамене сумма баллов переводится в оценку.

«отлично» - от 85 до 100 баллов;

«хорошо» - от 70 до 84 баллов;

«удовлетворительно» - от 55 до 69 баллов;

«неудовлетворительно» - менее 50 баллов.

***Критерии оценки ответа на теоретические вопросы (оценка знаний)***

**30 баллов** выставляется магистранту при полном ответе на вопрос билета по данному блоку, демонстрации теоретических знаний, способности привести примеры.

**20-29 баллов** дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Магистрант может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

**10-19 баллов** заслуживает магистрант, ответивший полностью и без ошибок на предложенные вопросы и показавший знания основных понятий дисциплины в соответствии с обязательной программой курса и рекомендованной основной литературой.

**1-9 баллов** дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Магистрант не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

**0 баллов** - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

**Критерии оценки результатов решения практико-ориентированного задания**  
(оценка знаний, умений, навыков)

**30 баллов** Задание выполнено в обозначенный срок. Составлен правильный алгоритм выполнения задания, в логическом рассуждении нет ошибок, получен верный ответ, задание выполнено рациональным способом. Задание выполнено в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

**20-29 баллов.** Задание выполнено с задержкой, не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы. Составлен правильный алгоритм выполнения задания, в логическом рассуждении нет существенных ошибок; но задание выполнено нерациональным способом или допущено не более двух несущественных ошибок, получен верный ответ

**10-19 баллов.** Задание выполнено частично, с большим количеством ошибок, объем выполненной части задания не позволяет сделать правильных выводов.

**1-9 баллов.** Задание выполнено неправильно и объем выполненной части задания не позволяет сделать правильных выводов

**0 баллов.** Задание не выполнено .

## **5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение государственного экзамена**

### **Основная литература:**

1. ЭБС "Znanium" Веселов А. И. Технологическое оборудование, оснастка и основы проектирования упаковочных производств: Учебное пособие / Веселов А.И., Веселова И.А. - М.:ИНФРА-М Издательский Дом, 2017. - 262 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=558049>
2. ЭБС "Znanium" Информационные системы предприятия: Учебное пособие / А.О. Варфоломеева, А.В. Коряковский, В.П. Романов. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 283 с.
3. ЭБС "Znanium" Корпоративные информационные системы управления: Учебник / Под науч. ред. Н.М. Абдикеева, О.В. Китовой. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 464 с.:
4. ЭБС "Znanium" Управление знаниями корпорации и реинжиниринг бизнеса: Учебник / Н.М. Абдикеев, А.Д. Киселев, Н.М. Абдикеев. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 382 с.
5. ЭБС "Znanium" Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания : учебник / В. М. Позняковский [и др.] ; под ред. В. М. Позняковского. - 3-е изд., испр. и доп. - Москва : ИНФРА-М, 2014. - 336 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=367398>
6. ЭБС "Znanium" [Щеникова Н. В.](#) Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие [Электронный ресурс] / Н.В. Щеникова. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 296 с.
7. ЭБС "Znanium" Деликатная, И. О. Безопасность товаров (продовольственных) [Электронный ресурс] : учеб. пособие / И. О. Деликатная, И. Ю. Ухарцева. Минск: Выш. шк., 2012. 252 с.: ил. ISBN 978-985-06-1929-7.
8. ЭБС "Znanium" Дунченко, Н. И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности [Электронный ресурс] : Учебное пособие / Н. И. Дунченко, М. Д. Магомедов, А. В. Рыбин. - 4-е изд. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. - 212 с.- ISBN 978-5-394-01921-0.
9. ЭБС "Znanium" Омаров, Р.С. Основы рационального питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева. – Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2014. – 80 с.
10. ЭБС "Znanium" [Прохорова Э. М.](#) Валеология: Учебное пособие [Электронный ресурс] / Э.М. Прохорова; Российский государственный университет туризма и сервиса (ГОУВПО "РГУТИС"). - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 255 с.

11. ЭБС "Znanium": Интеллектуальная собственность (Права на результаты интеллектуальной деятельности и средства индивидуализации): Уч. пос./Под ред. Н.М.Коршунова - М.: Юр.Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2015. 384 с.
12. ЭБС "Znanium": Основы патентоведения : учеб.пособие / И.Н. Кравченко, В.М. Корнеев, А.В. Коломейченко [и др.] ; под ред. И.Н. Кравченко. М. : ИНФРА-М, 2017. 252 с.
13. ЭБС "Znanium": Космин В. В. Основы научных исследований (Общий курс): учеб. пособие / В. В. Космин. — 3-е изд., перераб. и доп. — М.: РИОР: ИНФРА-М, 2017. — 227 с. (Высшее образование: Магистратура). Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=774413>
14. ЭБС «Znanium» Николаева, М. А. Теоретические основы товароведения : учебник / М. А. Николаева. - Москва : ИНФРА-М : Норма, 2015. - 448 с.
15. ЭБС «Znanium» Карпеня, М. М. Технология производства молока и молочных продуктов : учеб.пособие / М. М. Карпеня [и др.]. - Москва : Минск : ИНФРА-М : Новое знание : Новое знание, 2015. - 410 с.
16. ЭБС «Znanium» Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения : учебник / О. А. Неверова [и др.]. - Москва : ИНФРА-М, 2014. - 318 с.
17. ЭБС «Znanium» Васюкова, А. Т.Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - Москва : Дашков и Ко, 2015. 496 с.
18. ЭБС «Znanium»: Абаскалова Н. П. Физиологические основы здоровья: Учеб. пос. / Н.П. Абаскалова и др.; Отв. ред. Р.И. Айзман. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 351 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=429950>
19. ЭБС «Znanium»: Ауэрман Т.Л. Основы биохимии : учеб. пособие / Т.Л. Ауэрман, Т.Г. Генералова, Г.М. Суслинок. — М. : ИНФРА-М, 2017.— 400 с. Режим доступа : <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=760160>
20. ЭБС «Znanium»: Орлова И. В., Экономико-математические методы и модели: компьютерное моделирование: Учебное пособие / И.В. Орлова, В.А. Половников. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: Вузовский учебник: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 389 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=424033>
21. ЭБС «Znanium»: Прохоров Б. Б. Общая экология человека: Учебник / Б.Б. Прохоров, М.В. Черковец. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 424 с.: 60х90 1/16. - (Высшее образование:Бакалавриат). - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=522979>
22. ЭБС «Znanium»: Пушкарь В. С. Экология: учебник/ПушкарьВ.С., ЯкименкоЛ.В. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 397 с.: 60х90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат) - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=539404>
23. ЭБС «Znanium»: Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок: Учебник / Т.Н. Иванова и др. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 265 с.
24. ЭБС «Znanium»: Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) : Учебник. - Москва : ИНФРА-М, 2015. - 271 с.
25. ЭБС «Лань» : Бессонова, Л. П. Метрология, стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения : учебник / Л. П. Бессонова, Л. В. Антипова. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2013. - 592 с.
26. ЭБС "Лань" Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: [Электронный ресурс] : учеб. / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — Электрон.дан. — М. : Дашков и К, 2015. — 496 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/61058>
27. ЭБС "Лань" Моделирование рецептур пищевых продуктов и технологий их производства: теория и практика: учеб.пособие. [Электронный ресурс] : учеб.пособие / О.Н. Красуля [и др.]. — Электрон.дан. — СПб. : ГИОРД, 2015. — 320 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/69866>

28. ЭБС "Лань" Процессы и аппараты пищевой технологии [Электронный ресурс] : учеб. пособие / С.А. Бредихин [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2014. — 544 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/50164>. — Загл. с экрана.
29. ЭБС "Лань": Кривошеин, Д.А. Основы экологической безопасности производств : учебное пособие / Д.А. Кривошеин, В.П. Дмитренко, Н.В. Федотова. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2015. — 333 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/60654>.
30. ЭБС "Лань": Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность : учеб.пособие / Л.А. Маюрникова [и др.]; под ред. В.М. Позняковского. - 2-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2016. - 448 с.Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/69878>.
31. ЭБС «Лань» : Дунченко, Н. И.Управление качеством в отраслях пищевой промышленности: [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Н.И. Дунченко, М.Д. Магомедов, А.В. Рыбин. — Электрон. дан. — М. : Дашков и К, 2016. — 212 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/93376> — Загл. с экрана.
32. ЭБС «Лань» Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность : учеб.пособие / Л.А. Маюрникова [и др.]; под ред. В.М. Позняковского. - 2-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2016. - 448 с.
33. ЭБС «Лань»: Лисин, П.А. Компьютерное моделирование производственных процессов в пищевой промышленности. [Электронный ресурс] : учеб. пособие — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2016. — 256 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/72585> — Загл. с экрана.
34. ЭБС «Лань»: Мамаев, А.В. Тара и упаковка молочных продуктов. [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А.В. Мамаев, А.О. Куприна, М.В. Яркина. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2014. — 304 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/52617> — Загл. с экрана.
35. ЭБС «Лань»: Пищевая химия : учеб. / [А. П. Нечаев, С. Е. Траубенберг, А. А. Кочеткова и др.]; под ред. А. П. Нечаева. - Москва : ГИОРД, 2015. - 672 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/69876>.
36. ЭБ "Труды ученых СтГАУ" Шлыков, С. Н. Практикум по расчетам процессов и аппаратов пищевых производств [электронный полный текст] : учеб. пособие / С. Н. Шлыков, Р. С. Омаров ; СтГАУ. - Ставрополь, 2015. - 632 КБ.
37. ЭБ "Труды ученых СтГАУ"Омаров, Р. С.Основы рационального питания [электронный полный текст] : учеб.пособие / Р. С. Омаров, О. В. Сычева ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2014. - 564 КБ.
38. ЭБ «Труды ученых СтГАУ» Омаров, Р. С. Пищевые и биологически активные добавки в производстве продуктов питания [электронный полный текст] : учеб.пособие / Р. С. Омаров, О. В. Сычева ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2015.
39. БД "Труды ученых СтГАУ" Введение в технологию продуктов питания [электронный полный текст] : электронный практикум / Е. С. Романенко, Е. А. Сосюра, А. Ф. Нуднова, В. В. Дальвадянц, Д. С.Фитисов . – Ставрополь, 2013. - 711 МБ.
40. БД "Труды ученых СтГАУ": Технология мясных продуктов функциональной направленности [электронный полный текст] : учеб.пособие / И. А. Трубина ; СтГАУ. - Ставрополь, 2016. - 7,08 МБ.
41. БД "Труды ученых СтГАУ": Технология производства продукции общественного питания [электронный полный текст] : учеб.пособие / И. А. Трубина, Е. А. Скорбина ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2015. - 1,11 МБ.
42. Биотехнология рационального использования гидробионтов : учебник [для студентов вузов по специальностям: "Пищевая биотехнология", "Технология рыбы и рыбных продуктов" и направлению "Технология продуктов питания"] / О. Я. Мезенова [и др.] ; под ред. О. Я. Мезеновой. - СПб. : Лань, 2013. – 416 с.

43. Лебедев, С. А. Философия науки: учеб. пособие для магистров / С. А. Лебедев; Моск. гос. ун-т им. М. В. Ломоносова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: Юрайт, 2014. - 296 с. - (Магистр. Гр.).
44. Омаров, Р. С. Пищевые и биологически активные добавки в производстве продуктов питания : учеб. пособие / Р. С. Омаров, О. В. Сычева ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2015. - 64 с.
45. Омаров, Р.С. Основы рационального питания: учебное пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева. – Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2014. – 80 с.

#### **Дополнительная литература:**

1. ЭБС "Znanium" : Прикладные информационные технологии: Учебное пособие / Е.Л. Федотова, Е.М. Портнов. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 336 с.
2. ЭБС "Znanium": Гагарина Л. Г. Информационные технологии: Учебное пособие / Л.Г. Гагарина, Я.О. Теплова, Е.Л. Румянцева, А.М. Баин. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 320 с.
3. ЭБС "Znanium" Ясенев, В. Н. Информационные системы и технологии в экономике [Электронный ресурс] : учеб.пособие для магистрантов вузов, обучающихся по специальностям экономики и управления (080100) / В. Н. Ясенев. - 3-е изд., перераб. и доп. - М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2012. - 560 с.
4. ЭБС "Znanium" Демакова, Е. А. Система мониторинга и управления безопасностью продукции [Электронный ресурс] : монография / Е. А. Демакова; Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т. - Красноярск, 2011. 158 с. ISBN 978-5-98153-162-0.
5. ЭБС "Znanium" Зименкова Ф. Н. Питание и здоровье: Учебное пособие для студентов по спецкурсу «Питание и здоровье» / Зименкова Ф.Н. - М.:Прометей, 2016. - 168 с.
6. ЭБС "Znanium" Мархоцкий, Я.Л. Валеология [Электронный ресурс] : учеб.пособие / Я.Л. Мархоцкий. – 2-е изд. – Минск: Выш. шк., 2010. – 286 с.: ил.
7. ЭБС "Znanium": Интеллектуальная собственность: некоторые аспекты правового регулирования: Монография / Л.А. Новоселова, М.А. Рожкова - М.: Норма: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 128 с.
8. ЭБС "Znanium": Интеллектуальная собственность:эскизы общей теории: Монография/А.М.Орехов - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 160 с
9. ЭБС "Znanium": Ишков, А. Д. Промышленная собственность. Проведение патентных исследований: справ.пособие / А. Д. Ишков, А.В. Степанов ; под ред. А. Д. Ишкова. — 2-е изд., стер. — М.: ФЛИНТА, 2013. — 132 с.
10. ЭБС "Znanium": Основы научных исследований и патентование: учеб.-метод. пособие / Новосиб. гос. аграр. ун-т. Инженер.ин-т; сост.: С. Г. Шукин, В. И. Кочергин, В. А. Головатюк, В. А. Вальков.— Новосибирск: Изд-во НГАУ. 2013. 228 с.
11. ЭБС "Znanium": Право интеллектуальной собственности: актуальные проблемы: Монография / Е.А.Моргунова, С.М.Михайлов, А.А.Рябов, Б.А.Шахназаров; Под общ.ред. Е.А. Моргуновой - М.: Норма: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 176 с.
12. ЭБС "ZNANIUM": Бизнес-аналитика средствами Excel: Уч. пос./ Я.Л. Гобарева, О.Ю. Городецкая, А.В. Золотарюк. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Вузовский учебник: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 336 с.
13. ЭБС "Znanium": Гусейханов, М. К. Концепции современного естествознания: учебник / М. К. Гусейханов, О. Р. Раджабов. - 7-е изд., перераб. и доп. - М.: Дашков и К°, 2012. - 540 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=415287>
14. ЭБС "Znanium": Кирвель Ч. С. Философия и методология науки [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Ч.С. Кирвель [и др.]; под ред. Ч.С. Кирвеля. - Минск: Выш. шк., 2012. - 639 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=508496>
15. ЭБС "Znanium": Старжинский В. П. Методология науки и инновационная деятельность: пособие для аспирантов, магистрантов и соискателей ученой степ. канд. наук техн.

и экон. спец. / В.П. Старжинский, В.В. Цепкало. — Минск: Новое знание; М.: ИНФРА-М, 2017. — 327 с.: ил. — (Высшее образование: Магистратура). Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=900868>

16. ЭБС "Znanium": Экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум: Учебное пособие / Под ред. Ю.И. Сидоренко. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 182 с.: Режим доступа : <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=460732>

17. ЭБС «Znanium» Дунченко, Н. И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности : учеб.пособие / Н. И. Дунченко, М. Д. Магомедов, А. В. Рыбин. - 4-е изд. - Москва : Дашков и К\*, 2012. - 212 с.

18. ЭБС «Znanium» Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения : учебник / О. А. Неверова [и др.]. - Москва : ИНФРА-М, 2014. - 318 с

19. ЭБС «Znanium»: Ердаков Л. Н. Человек в биосфере: Учебное пособие / Л.Н. Ердаков. - М.: НИЦ Инфра-М, 2013. - 206 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=368478>

20. ЭБС «Znanium»: Заворохина Н. В. Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания : учебник / Н.В. Заворохина, О.В. Голуб, В.М. Позняковский. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 144 с..

21. ЭБС «Znanium»: Валова (Копылова), В. Д. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа [Электронный ресурс] : Практикум / В. Д. Валова (Копылова), Е. И. Паршина. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 200 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=430507>

22. ЭБС «Znanium»: Иванова Т. Н. Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок: Учеб./Т.Н.Иванова и др. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. – 265с.

23. ЭБС «Znanium»: Математические модели источников питания автономных транспортных средств / Аносов В.Н. - Новосиб.:НГТУ, 2009. - 44 с.

24. ЭБС «Znanium»: Машунин, Ю. К. Теория и моделирование рынка на основе векторной оптимизации [Электронный ресурс] / Ю. К. Машунин. - М.: Университетская книга, 2009. - 352 с.

25. ЭБС «Znanium»: Машунин, Ю. К. Теория управления. Математический аппарат управления в экономике [Электронный ресурс] : учеб.пособие / Ю. К. Машунин. - М.: Логос, 2013. - 448 с.

26. ЭБС «Znanium»: Минин, В. В. Концепция повышения эффективности универсальных малогабаритных погрузчиков [Электронный ресурс] : монография / В. В. Минин. - Красноярск :Сиб. федер. ун-т, 2012. - 304 с.

27. ЭБС «Znanium»: Серенков П.С. Методы менеджмента качества. Методология организационного проектирования инженерной составляющей системы менеджмента качества / П.С. Серенков. - М.: НИЦ Инфра-М; Мн.: Нов. знание, 2014. - 491 с. Режим доступа : <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=389952>

28. ЭБС «Лань» : Бессонова, Л.П. Метрология, стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения. [Электронный ресурс] : учеб. — Электрон. дан. — СПб. : ГИОРД, 2013. — 592 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/50676> ЭБС "Лань" Харченко, Г.М. Технологическое оборудование для переработки мяса. [Электронный ресурс] : учеб. пособие — Электрон. дан. — Новосибирск : НГАУ, 2011. — 170 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/4585> — Загл. с экрана.

29. ЭБС «Лань» Руденко, С.И. Обеспечение продовольственной безопасности Российской Федерации: теория, методология, практика: Монография. [Электронный ресурс] : моногр. — Электрон. дан. — М. : Дашков и К, 2010. — 368 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/70549> — Загл. с экрана.

30. ЭБС "Лань" Ивашов, В.И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности. [Электронный ресурс] : учеб. — Электрон. дан. — СПб. : ГИОРД, 2010. — 736 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/4895> — Загл. с экрана.

31. ЭБС "Лань" Инновационное развитие техники пищевых технологий. [Электронный ресурс] : учеб.пособие / С.Т. Антипов [и др.]. — Электрон.дан. — СПб. : Лань, 2016. — 660 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/74680> — Загл. с экрана.
32. ЭБС "Лань" Процессы и аппараты пищевой технологии : учеб. пособие для магистрантов вузов по направлениям подготовки бакалавров: "Продукты питания из растит. сырья", "Продукты питания животного происхождения" / С. А. Бредихин [и др.] ; под ред. С. А. Бредихина. - Санкт-Петербург : Лань, 2014. - 544 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/50164>.
33. ЭБС "Лань" Харченко, Г.М. Технологическое оборудование для переработки молока. [Электронный ресурс] : учеб. пособие — Электрон. дан. — Новосибирск : НГАУ, 2011. — 204 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/4584> — Загл. с экрана.
34. ЭБС "Лань" Шипинский, В.Г. Оборудование для производства тары и упаковки. [Электронный ресурс] : учеб. пособие — Электрон. дан. — Минск : Новое знание, 2012. — 624 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/2913> — Загл. с экрана.
35. ЭБС "Лань": Криштафович, В.И. Физико-химические методы исследования: [Электронный ресурс] : учеб. / В.И. Криштафович, Д.В. Криштафович, Н.В. Еремеева. — Электрон. дан. — М. : Дашков и К, 2015. — 208 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4543>.
36. ЭБС "Лань": Пищевая химия : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлениям 552400 "Технология продуктов питания", 655600 "Производство продуктов питания из растит.сырья", 655700 "Технология продуктов спец. назначения и обществ. питания", 655800 "Пищевая инженерия" (специальность 271300) / А. П. Нечаев [и др.] ; под ред. А. П. Нечаева. - 6-е изд., стер. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. - 672 с. : ил. - (Гр. УМО). Режим доступа : <https://e.lanbook.com/book/69876>.
37. ЭБС «Лань» Руденко, С. И. Обеспечение продовольственной безопасности Российской Федерации: теория, методология, практика [Электронный ресурс] : Монография / С. И. Руденко. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2010. ISBN 978-5-394-00781-1.
38. ЭБС «Лань»: Вилкова, С.А. Товароведение и экспертиза хозяйственных товаров. [Электронный ресурс] : учеб. пособие / С.А. Вилкова, Л.В. Михайлова, Е.Н. Власова. — Электрон. дан. — М. : Дашков и К, 2017. — 498 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93518>
39. ЭБС «Лань»: Компьютерные технологии при проектировании и эксплуатации технологического оборудования. [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Г.В. Алексеев [и др.]. — Электрон. дан. — СПб. : ГИОРД, 2012. — 256 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/4878> — Загл. с экрана.
40. ЭБС «Лань»: Моделирование рецептур пищевых продуктов и технологий их производства: теория и практика: учеб. пособие. [Электронный ресурс] : учеб. пособие / О.Н. Красуля [и др.]. — Электрон. дан. — СПб. : ГИОРД, 2015. — 320 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/69866> — Загл. с экрана.
41. ЭБС «Лань»: Петров, А.В. Моделирование процессов и систем. [Электронный ресурс] : учеб. пособие — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2015. — 288 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/68472> — Загл. с экрана.
42. ЭБС «Лань»: Рудакова, Л.В. Информационные технологии в аналитическом контроле биологически активных веществ. [Электронный ресурс] : моногр. / Л.В. Рудакова, О.Б. Рудаков. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2015. — 364 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/60658> — Загл. с экрана.
43. ЭБС «Лань»: Юдина, С.Б. Технология продуктов функционального питания. [Электронный ресурс] : учеб. пособие — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2017. — 280 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/91277> — Загл. с экрана.

44. ЭБ "Труды ученых СтГАУ" Омаров, Р. С. Основы рационального питания [электронный полный текст] : учеб. пособие / Р. С. Омаров, О. В. Сычева ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2014. - 564 КБ.
45. ЭБ "Труды ученых СтГАУ" Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов [электронный полный текст] : элект. учебное пособие / Е. С. Романенко, Е. А. Сосюра, А. Ф. Нуднова, А. А. Юхнова, Н. А. Есаулко, В. И. Жабина, О. А. Гурская, М. В. Селиванова ; СтГАУ. - Ставрополь, 2013. - 88,5 МБ.
46. БД "Труды ученых СтГАУ" Введение в технологию продуктов питания [электронный полный текст] : электронный практикум / Е. С. Романенко, Е. А. Сосюра, А. Ф. Нуднова, В. В. Дальвадянц, Д. С. Фитисов; СтГАУ. – Ставрополь, 2013. - 711 МБ.
47. БД "Труды ученых СтГАУ" Введение в технологию продуктов питания [электронный полный текст] : электронный практикум / Е. С. Романенко, Е. А. Сосюра, А. Ф. Нуднова, В. В. Дальвадянц, Д. С. Фитисов. – Ставрополь, 2013. - 711 МБ.
48. БД "Труды ученых СтГАУ": Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов [электронный полный текст] : элект. учебное пособие / Е. С. Романенко, Е. А. Сосюра, А. Ф. Нуднова, А. А. Юхнова, Н. А. Есаулко, В. И. Жабина, О. А. Гурская, М. В. Селиванова ; СтГАУ. - Ставрополь, 2013. - 88,5 МБ.
49. БД "Труды ученых СтГАУ": Организация производства на предприятиях общественного питания [электронный полный текст] : учеб. пособие / Е. А. Скорбина, И. А. Трубина ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2015. - 1,19 МБ
50. БД "Труды ученых СтГАУ": Органолептические методы исследования качества мяса и мясных продуктов [электронный полный текст] : учеб. пособие / И. А. Трубина ; СтГАУ. - Ставрополь, 2016. - 501 КБ.
51. БД "Труды ученых СтГАУ": Приоритетные направления в технологии продуктов здорового питания [электронный полный текст] : моногр. / О. В. Сычева, Е. А. Скорбина, И. А. Трубина, С. Н. Шлыков, Р. С. Омаров ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2016. - 4,21 МБ.
52. БД "Труды ученых СтГАУ": Экология человека [электронный полный текст] : курс лекций / И. О. Лысенко, В. П. Толоконников, А. А. Коровин, Е. Б. Гридчина ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2013. - 747 КБ.
53. БД "Труды ученых СтГАУ": Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья [электронный полный текст] : учеб. пособие / Е. А. Скорбина, И. А. Трубина. - Ставрополь, 2017. - 115 КБ.
54. БД «Труды ученых СтГАУ» Введение в технологию продуктов питания [электронный полный текст] : электронный практикум / Е. С. Романенко, Е. А. Сосюра, А. Ф. Нуднова, В. В. Дальвадянц, Д. С. Фитисов. - 711 МБ.
55. Аксенов, А. П. Нематериальные активы (структура, оценка, управление) : учеб.-метод. пособие. - М. : Финансы и статистика, 2007. - 192 с.
56. Безопасность пищевых продуктов и биологически активных добавок к пище : практ. Рук. По санитар.-эпидем. Надзору / СПб. Гос. Мед. Акад. Им. И. И. Мечникова. – СПб. : ГИОРД, 2004– 280 с.
57. Безуглов, И. Г. Основы научного исследования: учеб. пособие для аспирантов и студентов-дипломников / Моск. открытый соц. ун-т. - М.: Акад. Проект, 2008. - 194 с. - (Gaudeamus). - Нац. проект. - ISBN 978-5-8291-1000-0
58. Бессонов, Б. Н. История и философия науки: учебник для студентов вузов по специальностям: 030402 (020800) "Историко-архивоведение", 031401 (020600) , 050403 (032800) "Культурология", 030400 (520100) "Культурология (бакалавр)", 030100 (520400) "Философия (бакалавр)" / Б. Н. Бессонов. - М.: Юрайт, 2010. - 395 с. - (Основы наук. Гр. УМО). - ISBN 978-5-9916-0581-6
59. Биотехнология : учебник для студентов вузов по с.-х., естественнонауч., пед. специальностям и магистерским программам / под ред. Е. С. Воронина. - СПб. : ГИОРД, 2008. - 704 с.

60. Голубев, В. Н. Пищевые и биологически активные добавки : учебник для студентов вузов по специальности 655700 "Технология продов. продуктов спец. назначения и обществ.питания". - М. : Академия, 2003. - 208 с.
61. Горелов, А. А. Концепции современного естествознания : учеб.пособие для студентов вузов по гуманитарным направлениям и специальностям. - 3-е изд., стер. - М. : Академия, 2007. - 496 с.
62. Гуляк, И. И. Основные вопросы философии науки: учеб. пособие / СтГАУ. - Ставрополь: АГРУС, 2007. - 168 с.
63. Донченко, Л. В. История основных пищевых продуктов (введение в специальность) : учеб.пособие для вузов. - М. : ДеЛипринт, 2002. - 304 с. - (Гр.).
64. Европейские обычаи питания : учеб.пособие для студентов / пер. с англ. - М. : Финансы и статистика, 2006. - 208 с.
65. Иванова, Л. А. Пищевая биотехнология : учеб.пособие для студентов вузов по специальности 240902 "Пищевая биотехнология". Кн. 2: Переработка растительного сырья / Людмила Афанасьевна, Людмила Ильинична, Ирина Сергеевна ; под ред. И. М. Грачевой. - М. : КолосС, 2008. - 472 с. : ил. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений.Гр. УМО).
66. Интеллектуальная собственность от А до Я : справ. / О. В. Ладатко, В. И. Нечаев, Е. М. Харитонова, А. И. Трубилин, П. В. Чуйкин ; Кубанский ГАУ. - Краснодар, 2005. - 701с.
67. История и философия науки. Введение в специальность: учеб. пособие / под общ. ред. А. Д. Урсула. - М.: РАГС, 2006. - 434 с.
68. Канке, В. А. Философия науки: краткий энцикл. словарь. - М.: Омега-Л, 2008. - 328 с.
69. Карцхия, А. А. Права на результаты интеллектуальной собственности : моногр. (Ч. 4 раздел VII ГК РФ). - М. : СГА, 2008. - 498 с.
70. Колосова, О. Ю. Философия современного естествознания: учеб.-метод. пособие / СтГАУ. - Ставрополь: АГРУС, 2006. - 104 с.
71. Лебедев, С. А. История и философия науки: учеб. -метод. пособие / С. А. Лебедев, В. А. Рубочкин. - М.: МГУ, 2010. - 200 с. - ISBN 978-5-211-05557-9
72. Мишин, В. М. Управление качеством : учебник для студентов вузов по специальности "Менеджмент орг." (061100) / Виктор Михайлович. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2008. - 463 с.
73. Мужичек, С. М. Патентоведение. Интеллектуальная собственность в экономике : курс лекций. - Ставрополь : АГРУС, 2004. - 212с.
74. Найдыш, В. М. Концепции современного естествознания : учебник для студентов вузов по гуманит. специальностям / В. М. Найдыш. - 3-е изд., перераб. и доп. - М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2011. - 704 с. : ил. - (Гр.). [и предыдущие издания]
75. Новиков, А. М. Методология научного исследования: учеб.-метод. пособие / А. М. Новиков, Д. А. Новиков. - М.: ЛИБРОКОМ, 2010. - 280 с. - (URSS). - ISBN 978-5-397-00849-5
76. Омаров, Р. С. Основы рационального питания : учеб. пособие / Р. С. Омаров, О. В. Сычева ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2014. - 80 с.
77. Основы философии науки: учеб. пособие для аспирантов / В. П. Кохановский, Т. Г. Лешкевич, Т. П. Матяш, Т. Б. Фахти. - 5-е изд. - Ростов н/Д. : Феникс, 2007. - 603 с. - (Высшее образование).
78. Пищевая химия : учебник для студентов вузов / под ред. А. П. Нечаева. - 2-е изд., перераб., испр. - СПб. : ГИОРД, 2003. - 640 с.
79. Позняковский, В. М. Экспертиза пищевых концентратов : учеб.пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 351100 "Товароведение и экспертиза товаров и др. технол. специальностей пищевого профиля" / под общ. ред. В. М. Позняковского. - Новосибирск : Сиб. унив. изд-во, 2004. - 226 с.

80. Пос, Т. Г. Биологически активные вещества лекарственных растений и антибактериальные пищевые добавки - ингибиторы вредной микрофлоры мясопродуктов / Сиб. НИИ проектно-технол. ин-т перераб. с.-х. продукции. - Новосибирск, 2003. - 104 с.
81. Производство плодоовощных консервов и продуктов здорового питания : учебник для бакалавров по направлению "Технология пр-ва и перераб. с.-х. продукции" / М. Г. Магомедов. - Санкт-Петербург : Лань, 2015. - 560 с. - (Учебники для вузов. Специальная литература. Гр. УМО)
82. Рогов, И. А. Пищевая биотехнология : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям "Пищевая технология", "Технология мяса и мясных продуктов", "Технология молока и молочных продуктов", направления "Технология сырья и продуктов животного происхождения". В 4-х кн. Кн.1 : Основы пищевой биотехнологии. - М. : КолосС, 2004. - 440 с.
83. Сычева, О. В. Товароведная характеристика и оценка качества молочных продуктов : практ. пособие / О. В. Сычева ; СтГАУ. - М. : Колос ; Ставрополь : АГРУС, 2009. - 108 с. - (Приоритетные национальные проекты "Образование").
84. Технологии пищевых производств : учебник для студентов вузов по специальности: "Машины и аппараты пищевых пр-в", "Пищевая инженерия малых предприятий", направления "Пищевая инженерия" / под общ. ред. А. П. Нечаева. - М. : КолосС, 2005. - 768 с. : ил. - (Учебники и учебные пособия для студентов вузов. Гр.).
85. Технологическое оборудование мясокомбинатов / Под ред. С.А. Бредихина. - 2-е изд., испр. - М. : Колос, 2000. - 392 с.
86. Физико-химические методы анализа: спектроскопия и хроматография : учеб. пособие / Е. В. Дергунов [и др.] ; СтГАУ. - Ставрополь : Параграф, 2009. - 100 с.
87. Шкляр, М. Ф. Основы научных исследований: учеб. пособие / М. Ф. Шкляр. - 3-е изд. - М. : Дашков и К\*, 2010. - 244 с. - ISBN 978-5-394-00392-9
88. Экология человека : курс лекций / И. О. Лысенко [и др.] ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2013. - 120 с.
89. Яновская, С. А. Методологические проблемы науки: моногр. / С. А. Яновская; под ред. И. Г. Башмаковой [и др.]. - 3-е изд. - М. : ЛИБРОКОМ, 2009. - 288 с. - (URSS). - ISBN 978-5-397-00758-0
90. Вопросы статистики (периодическое издание)
91. Вопросы философии (периодическое издание)
92. Известия высших учебных заведений. Пищевая технология (периодическое издание)
93. Информационные ресурсы России (периодическое издание).
94. Молочная промышленность (периодическое издание)
95. Пиво и напитки (периодическое издание)
96. Пищевая промышленность (периодическое издание)
97. Стандарты и качество (периодическое издание)
98. Сыроделие и маслоделие (периодическое издание)
99. Философские науки (периодическое издание)
100. Хлебопродукты (периодическое издание)
101. Хранение и переработка сельхозсырья (периодическое издание)
102. Экология (периодическое издание).
103. Экология производства (периодическое издание)
104. Международная реферативная база данных SCOPUS. <http://www.scopus.com>
105. Международная реферативная база данных Web of Science. <http://wokinfo.com/russian>
106. Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки <http://elibrary.rsl.ru/>

## 5.7. Интернет-ресурсы, справочные системы

1. Сайт СтГАУ, Библиотека – электронная библиотека СтГАУ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.stgau.ru>.
2. Словари и энциклопедии On-line [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.dic.academic.ru](http://www.dic.academic.ru).
3. «Calorizator.ru» - портал о здоровом питании [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.calorizator.ru/>
4. Сайт о здоровой, полезной пище и о правильном питании [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.zdoroveda.ru/>
5. Правильное питание | Лайфхакер [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://lifehacker.ru/pravilnoe-pitanie/>
6. <https://edaplus.info/>
7. <http://платформа-апк.рф>
8. <http://chemistry-chemists.com/forum/viewtopic.php?p=25256>
9. <http://climatecontrolsolutions.ru/publication/138-vvedenie-v-haccp.html> Введение в HACCP
10. <http://eshzdorovo.ru/>
11. <http://filosof.historic.ru/>
12. <http://forum.xumuk.ru>
13. [http://himya.ucoz.ru/index/zapakhi\\_i\\_vkusy/0-319](http://himya.ucoz.ru/index/zapakhi_i_vkusy/0-319)
14. <http://lib.ru/FILOSOF/>
15. <http://www.chemport.ru/forum/>
16. <http://www.drdaurov.ru/stati/osnovy-pitaniya/netradicionnye-metody-pitaniya-cheloveka?type=article>
17. <http://www.filosofa.net/>
18. <http://www.ibl.ru/konf/041208/4.html>
19. <http://www.ibl.ru/konf/041208/4.html>
20. <http://www.neboleem.net/stati-o-zdorove/14921-eda-budushhego-7-novyh-vidov-pishhevyh-produktov.php>
21. <http://www.philosophy.ru/>
22. <http://www.poedim.ru/>
23. <http://www.register-sic.com/ru/haccp> Система международной сертификации
24. <http://www.takzdorovo.ru/>
25. [http://системы-качества.рф/haccp\\_haccp/](http://системы-качества.рф/haccp_haccp/) Сертификация по HACCP
26. [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru).
27. [www.book.ru](http://www.book.ru),
28. [www.cnshb.ru](http://www.cnshb.ru),
29. [www.fips.ru](http://www.fips.ru).
30. Все о технологии мяса и мясных продуктов: <http://promeat-industry.ru/>
31. Журнал «Мясные технологии»: <http://www.meatbranch.com/publ/view/>
32. Журнал «Экология человека» : <http://hum-ecol.ru/>
33. Молоко и молочные продукты производство: <http://www.rabota-biznes.com/moloko-i-molochnie-prodyktu-proizvodstvo.html>
34. Технологии производства: <http://proiz-teh.ru/>
35. Электронный УМК «История продуктов питания» № 2015616008 Зарег. в Реестре программ для ЭВМ 29.05.2015 г.

## 6. Выпускная квалификационная работа

### 6.1. Результаты освоения ОП ВО

| Код компетенции | Содержание компетенции                                                                                                                                                                                        | Результаты освоения ОП ВО                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК-1            | способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу                                                                                                                                                         | <u>Знать:</u> основные понятия об абстрактном мышлении, анализе и синтезе<br><u>Уметь:</u> систематизировать информацию в соответствии с профессиональными задачами; формулировать цели исследования<br><u>Владеть:</u> навыками объемно-пространственного мышления, анализа, синтеза и абстрактного мышления                                                                                                                                                                                                       |
| ОК-2            | готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения                                                                                            | <u>Знать:</u> особенности действий в нестандартных ситуациях, социальную и этическую ответственность за принятые решения<br><u>Уметь:</u> принимать адекватные решения в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения<br><u>Владеть:</u> действиями в нестандартных ситуациях и в принятии решения                                                                                                                                                                     |
| ОК-3            | готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала                                                                                                                               | <u>Знать:</u> основные способы и методы саморазвития, самореализации, творческого потенциала<br><u>Уметь:</u> организовывать саморазвитие, самореализацию, развивать творческий потенциал<br><u>Владеть:</u> способами и методологией саморазвития, самореализации, творческого потенциала                                                                                                                                                                                                                          |
| ОПК-1           | готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности                                                                        | <u>Знать:</u> основы коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках при решении задач профессиональной деятельности<br><u>Уметь:</u> применять коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках при решении задач профессиональной деятельности<br><u>Владеть:</u> способами коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках при решении задач профессиональной деятельности                                                          |
| ОПК-3           | способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции | <u>Знать:</u> теоретические основы корпоративной, функциональной и инвестиционной стратегии предприятия питания<br><u>Уметь:</u> разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции<br><u>Владеть:</u> методами разработки модели эффективного управления предприятием питания материальными и финансовыми ресурсами, разработки новых конкурентоспособных концепции |
| ОПК-5           | способность создавать и поддерживать имидж организации                                                                                                                                                        | <u>Знать:</u> особенности в создании и поддержке имиджа организации<br><u>Уметь:</u> создавать и поддерживать имидж организации<br><u>Владеть:</u> способами создания и поддержки имиджа организации                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| ПК-16           | способность использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах                                                                                               | <u>Знать:</u> современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах<br><u>Уметь:</u> использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах<br><u>Владеть:</u> навыками использования современных достижений науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах                                                                                                                                                          |
| ПК-17           | способность ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, ин-                                                                                                                        | <u>Знать:</u> задачи исследования, методы экспериментальной работы, способы и методы представления результатов научных исследований                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

| Код компетенции | Содержание компетенции                                                                                                                                                                                                                                                                                | Результаты освоения ОП ВО                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                 | интерпретировать и представлять результаты научных исследований                                                                                                                                                                                                                                       | <u>Уметь:</u> ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований<br><u>Владеть:</u> способностью ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| ПК-18           | способность самостоятельно выполнять исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов | <u>Знать:</u> современную аппаратуру и методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов<br><u>Уметь:</u> выполнять исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов<br><u>Владеть:</u> методами исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов с использованием современной аппаратуры |
| ПК-19           | способностью оценивать риск и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов                                                                                                                                                                                | <u>Знать:</u> возможные риски и меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов<br><u>Уметь:</u> оценивать риски и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов<br><u>Владеть:</u> способностью оценивать риск и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| ПК-20           | способностью представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений                                                                                                                                                                                      | <u>Знать:</u> основные формы представления отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений<br><u>Уметь:</u> представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений<br><u>Владеть:</u> способностью представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| ВК-1            | готовность оценивать качество продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                                                                                                               | <u>Знать:</u> методы оценки качества продуктов питания животного происхождения<br><u>Уметь:</u> оценивать качество продуктов питания животного происхождения<br><u>Владеть:</u> методологией оценки качества продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| ВК-2            | способность подбирать технологические схемы производства продукции с заданными свойствами в зависимости от качества исходного сырья                                                                                                                                                                   | <u>Знать:</u> основные принципы подбора технологических схем производства продукции с заданными свойствами в зависимости от качества исходного сырья<br><u>Уметь:</u> подбирать технологические схемы производства продукции с заданными свойствами в зависимости от качества исходного сырья<br><u>Владеть:</u> методологией и навыками подбора технологических схем производства продукции с заданными свойствами в зависимости от качества исходного сырья                                                                                                                                                                                                                         |
| ВК-3            | обладать знаниями в области организации производства и переработки сельскохозяйственной продукции с целью получения продукции высокого качества                                                                                                                                                       | <u>Знать:</u> основные термины, определения и принципы организации производства и переработки сельскохозяйственной продукции с целью получения продукции высокого качества<br><u>Уметь:</u> применять знания и умения при организации производства и переработки сельскохозяйственной продукции с целью получения продукции высокого качества<br><u>Владеть:</u> знаниями в области организации производства и                                                                                                                                                                                                                                                                        |

| Код компетенции | Содержание компетенции                                                                                                            | Результаты освоения ОП ВО                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                 |                                                                                                                                   | переработки сельскохозяйственной продукции с целью получения продукции высокого качества                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| ВК-4            | готовностью обеспечивать качество сельскохозяйственной продукции в соответствии с современными требованиями и потребностями рынка | <p><u>Знать:</u> основные способы и методы обеспечения качества сельскохозяйственной продукции в соответствии с современными требованиями и потребностями рынка</p> <p><u>Уметь:</u> применять способы и методы по обеспечению качества продукции в соответствии с современными требованиями и потребностями рынка</p> <p><u>Владеть:</u> методологией экспертизы качества сельскохозяйственной продукции в соответствии с современными требованиями и потребностями рынка</p> |

## 6.2. Общие требования к выпускной квалификационной работе

Выполнение выпускной квалификационной работы (магистерской работы) обучающимися выпускных курсов СтГАУ является обязательным заключительным этапом обучения на соответствующем уровне образования для всех форм обучения и определяется как одна из форм проведения государственной итоговой аттестации (Положение о выполнении и защите выпускной квалификационной работы в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ от 01.01.2016 года). Магистерская работа представляет собой выполненную обучающимся работу, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Тематика магистерских работ разрабатывается выпускающими кафедрами. Перечень тем магистерских работ утверждается учебно-методической комиссией факультета и включается в программу государственной итоговой аттестации. Перечень тем доводится до сведения обучающихся за 6 месяцев до государственной итоговой аттестации. При выборе темы магистерской работы обучающийся должен учитывать имеющийся опыт своей профессиональной деятельности, проблемы и специфику региона.

По письменному заявлению обучающегося (нескольких обучающихся, изъявивших желание выполнить магистерскую работу совместно) Университет может в установленном порядке предоставить обучающемуся (обучающимся) возможность подготовки и защиты магистерской 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.

Выпускающие кафедры обеспечивают обучающихся методическими указаниями по выполнению ВКР, в которых содержатся:

- требования к структуре, содержанию, объему и оформлению ВКР применительно к направлению подготовки/специальности с учетом профиля образовательной программы или специализации;
- порядок предоставления ВКР на кафедру, проведения предзащиты (или предварительное заслушивание) ВКР, рецензирования, защиты ВКР на заседании государственной экзаменационной комиссии;
- порядок проверки выпускной квалификационной работы в системе «Антиплагиат.СтГАУ», и размещения текстов работ в электронно-библиотечной системе университета и доступа к работам.
- критерии оценки выпускных квалификационных работ, утвержденные учебно-методическим советом университета.

При выполнении магистерской работы рекомендуется прохождение следующих этапов:

1. Определение темы магистерской работы.
2. Написание заявления с просьбой закрепления темы и руководителя работы (Приложение 1).
3. Согласование темы магистерской работы с руководителем.
4. Составление задания и календарного графика выполнения магистерской работы (Приложения 2,3) с указанием конкретных сроков её поэтапного выполнения.
5. Изучение теоретического материала, нормативной документации, статистических данных по выбранной теме.
6. Прохождение преддипломной практики, которая проводится для выполнения магистерской работы и является обязательной. Задание на преддипломную практику выдается руководителем выполнения магистерской работы.
7. Оформление магистерской работы.
8. Представление магистерской работы руководителю для окончательной проверки, в том числе на объем заимствований (Приложение 4), и получения отзыва руководителя (Приложение 5).
9. Подготовка доклада и при необходимости демонстрационного или презентационного материала.
10. Предварительная защита магистерской работы на кафедре.
11. Получение рецензии на магистерскую работу (Приложение 6).
12. Получение допуска к защите на кафедре.
13. Передача электронного варианта магистерской работы в формате pdf и письменного согласия (Приложение 7) на размещение магистерской работы в электронно-библиотечной системе университета руководителю магистерской работы.
14. Размещение руководителем магистерской работы в электронно-библиотечной системе университета.
15. Передача оформленной магистерской работы с отзывом и рецензией в государственную экзаменационную комиссию.
16. Защита магистерской работы на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии.

Общие требования к выпускной квалификационной работе разрабатываются выпускающими кафедрами в виде методических рекомендаций по выполнению, подготовки к защите и защите выпускной квалификационной работы по направлению подготовки и размещаются в информационно-образовательной среде университета.

### **6.3.Руководство и консультирование**

Руководитель ВКР оказывает обучающемуся помощь в разработке содержания темы на весь период выполнения ВКР, рекомендует необходимую литературу, справочные материалы и другие источники по теме, проводит систематические консультации, составляет задания на преддипломную практику, проверяет выполнение работы по частям и в целом. Рекомендуется составление календарного графика выполнения выпускной квалификационной работы.

По предложению руководителя ВКР, в случае необходимости, по ходатайству выпускающей кафедры учебно-методической комиссией факультета решается вопрос о назначении консультанта (консультантов) по отдельным разделам работы. При выполнении ВКР по междисциплинарной тематике в качестве консультантов могут назначаться профессора и высококвалифицированные преподаватели других кафедр университета, а также научные работники и специалисты профильных учреждений региона. Консультант (консультанты) проверяют соответствующую часть выполненной ВКР и на титульном листе работы ставят подпись. Для этого на титульном листе ВКР после данных о руководителе приводятся аналогичные данные о консультанте.

## **6.4..Требования к объему, структуре и оформлению выпускной квалификационной работы**

### **6.4.1. Общие требования по структуре выпускной квалификационной работы**

Выпускная квалификационная работа (магистерская работа) должна содержать следующие структурные элементы:

- титульный лист.
- реферат (аннотация работы).
- содержание.
- введение.
- обзор литературы.
- материал и методы исследований.
- результаты исследований и их обсуждение.
- выводы.
- предложения (при необходимости).
- библиографический список.
- приложения (при необходимости).

Во введении работы должна быть отражена актуальность и научная новизна выполняемого исследования с позиций современного состояния вопроса, кратко анализируется современное состояние научной проблемы, которой посвящена магистерская диссертация, степень разработанности проблемы в научной литературе, сформулированы цель и реализуемые задачи исследования.

В процессе написания обзора научной литературы автор должен показать углубленное знакомство со специальной литературой, умение систематизировать источники, критически их рассматривать, оценивать ранее сделанное другими исследователями и определять главное. После каждого раздела обзора даётся краткое заключение (2-4 предложения) об изложенном.

Обзор литературы следует начинать с работ, в которых представлены сведения об основных вопросах и проблемах, на которых базируется выбранная тема. Далее рекомендуется изучение источников последних лет (5-6) издания, используя ссылки на цитируемую литературу. В первую очередь следует ознакомиться с содержанием соответствующих области исследования реферируемых журналов. Значительную помощь при анализе научной литературы может оказать работа с реферативными журналами, в которых полно освещается вся научная литература, выходящая в мире, путём публикации рефератов и аннотаций, составляемых на монографии, статьи, сборники, материалы конференций и другие издания. С помощью информационно-поисковых систем можно осуществлять поиск электронных документов по выбранной тематике. Наряду с анализом специализированных научных журналов и монографий по выбранной теме, важно также ознакомиться с публикациями преподавателей кафедры, факультета.

В ходе работы с источниками литературы следует составить каталог публикаций по теме исследований, не забывая фиксировать их выходные данные, что значительно упростит составление библиографического списка.

Обзор литературы следует делить на главы, а главы могут быть поделены на параграфы. Главы, параграфы следует нумеровать арабскими цифрами и их названия записывать с абзацного отступа. Главы должны иметь порядковую нумерацию в пределах всего текста. Главы печатаются с нового листа. Это же правило относится к введению, выводам и библиографическому списку.

Номер параграфа включает номер главы и порядковый номер данного параграфа в пределах этой главы, разделенные точкой. Параграфы начинаются после отступа в один полуторный интервал. После номера главы и параграфа в тексте точку не ставят. Главы и параграфы должны иметь заголовки, которые четко и кратко отражают содержание работы. Заголовки глав, параграфов следует печатать жирным шрифтом с абзацного отступа с

прописной буквы без точки в конце, не подчеркивая. Если заголовок состоит из двух предложений, то их разделяют точкой.

Особое внимание следует обратить на правильное цитирование и оформление ссылки на источники литературы (ГОСТ Р7.0.5-2008 Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления).

В разделе «Материал и методы исследований» отражаются сведения о месте проведения исследований; материал, объекты исследования, использованные методы (исследовательские, статистические), перечень видов и объем исследований, выполненных обучающимися самостоятельно или в составе творческого коллектива. Если выпускник выполнял исследования в составе творческого коллектива, то необходимо указать свой вклад в общее исследование.

В разделе «Результаты исследований и их обсуждение» описывают результаты, полученные по отдельным аспектам исследуемой проблемы. Этот раздел можно разбивать на подразделы.

Результаты собственных исследований необходимо обосновывать и сравнивать с современными данными литературы по изучаемому вопросу.

В «Выводах» делается емкое заключение по материалам работы, которое формулируется в 4-8 пунктах.

В «Библиографическом списке» все используемые источники литературы (научные монографии, статьи в журналах, сборниках, материалах конференций и др.) располагаются в алфавитном порядке по фамилии авторов работ, при этом, вначале идут работы на русском языке, затем, также в алфавитном порядке, работы на иностранных языках. Каждый источник литературы располагается с новой строки.

Приложение представляет собой дополнительную информацию и располагается на последних страницах выпускной квалификационной работы в порядке появления ссылок на них в тексте. В приложение могут быть включены материалы статистической обработки экспериментальных данных, графики, карты, инструкции, протоколы, выдержки из отчетных материалов и др. Объем приложения не ограничивается.

Все приложения должны иметь порядковые номера, указанные в правом верхнем углу приложений (например, Приложение 1, Приложение 2 и т.п.).

К выпускной квалификационной работе прикладываются листы с отзывом руководителя ВКР и рецензией.

При выполнении выпускной квалификационной работы обучающиеся должны показать свою способность и умение, опираясь на полученные углубленные знания, умения и сформированные общекультурные и профессиональные компетенции, самостоятельно выявлять проблему, ставить и решать на современном уровне задачи своей профессиональной деятельности, профессионально излагать специальную информацию, научно аргументировать и защищать свою точку зрения.

Магистерская работа может иметь как теоретическую, так и прикладную направленность и должна содержать собственные исследования автора. Она может быть представлена экспериментальными или глубокими теоретическими исследованиями с возможностью использования работ, выполненных в студенческом научном обществе, и при выполнении выпускной квалификационной работы бакалавра или специалиста.

#### **6.4.2. Общие требования оформления текста выпускной квалификационной работы**

Рекомендуемый объем 48-80 стр. машинописного текста на одной стороне листа бумаги формата А4. Для набора текста используется шрифт Times New Roman, кегль 14. Общее количество строк на одном листе 29-30 при печатании текста через 1,5 интервала. Поля страниц: верхнее и нижнее по 20 мм, левое – 25-30, правое – 10-15 мм. Длина строки около 68-70 знаков, включая знаками препинания и пробелы между словами. Плотность текста должна быть одинаковой

При использовании текстового редактора Microsoft Word должен применяться шрифт Times New Roman 14 размера с полуторным интервалом между строк.

Разделы (главы) должны быть пронумерованы арабскими цифрами. Подразделы следует нумеровать арабскими цифрами в пределах каждого раздела. Номер подраздела состоит из номера раздела (главы) и номера подраздела, разделенных точкой.

Пункты нумеруются в пределах каждого подраздела. Номер пункта состоит из номера раздела (главы), подраздела и пункта, разделенных точками.

Заголовки разделов (глав) начинаются на отдельной строке прописными буквами, например: «ВВЕДЕНИЕ», «ВЫВОДЫ» и т. д. Заголовки подразделов пишутся строчными буквами (кроме первой прописной). В конце заголовка точку не ставят. Подчеркивание и переносы в заголовках не допускаются.

Каждый раздел следует начинать с нового листа (страницы), а подразделы продолжают на странице.

Нумерация страниц должна быть сквозной: первой страницей является титульный лист, второй - оглавление и т. д. Номер страницы проставляется арабскими цифрами в правом верхнем углу. На странице 1 (титульный лист) номер страницы не ставят.

Если имеются рисунки и таблицы, которые располагаются на отдельных страницах, их необходимо включать в общую нумерацию. Приложения и библиографический список также включаются в сквозную нумерацию.

*Оформление таблиц.* Каждая таблица должна иметь порядковый номер и краткий четкий заголовок (при наличии в работе лишь одной, слово «Таблица» и ее номер не ставится). Нумерация таблиц последовательная и сквозная. Слева над таблицей (на уровне «красной строки») помещают надпись: «Таблица» с указанием порядкового номера и через тире – заголовок таблицы. Например:

Таблица 1 – Химический состав мяса сельскохозяйственных животных

По своему строению таблицы должны быть простыми и удобными для размещения на странице. Следует избегать громоздких таблиц. Построение таблиц с размещением материала лишь в одну строку недопустимо. Многоэтажные заголовки граф нежелательны. Разделение заголовков граф таблицы по диагонали не допускается.

При необходимости, таблицу с большим количеством строк допускается переносить на другой лист. При переносе части таблицы на другой лист слово «Таблица» и номер ее указывают один раз слева над первой частью таблицы; над другими частями пишут слово «Продолжение». Если в работе несколько таблиц, то после слова «Продолжение» указывают номер таблицы, например: «Продолжение табл. 1».

Нумерацию граф, если таблица не переносится, делать не следует.

Основные заголовки таблицы пишутся с прописной буквы, а подчиненные, расположенные ниже объединяющего их текста, со строчной.

Пустые графы в таблице оставлять нельзя. Если в графе необходимо указать, что исследования не проводились, можно употреблять знак умножения, а в примечании, которое помещается под таблицей, объяснить его значение. При отсутствии явления ставится знак тире.

Единицы измерения давать без предлога «в» через запятую. Например: урожайность, ц/га; длина, м. Если размеры не сокращаются, то их дают также через запятую в именительном падеже множительного числа. Например: «Возраст деревьев, годы», а не «Возраст деревьев (в годах)».

Все слова в таблице пишутся полностью, кроме принятых сокращений. Текст и цифровой материал должны быть напечатаны через 1,5 интервала. На все таблицы должна быть ссылка в тексте.

*Иллюстрации.* Иллюстрации (рисунки, фотографии, графики, схемы и т. п.) обозначают словом «Рисунок» и их следует помещать в выпускной квалификационной работе только в том случае, если они дополняют текстовый материал.

Графики, схемы, диаграммы должны быть четко выполнены на листах белой бумаги, представлять графический материал в виде фотографий нельзя.

Фотографии, изготовленные только на глянцевой бумаге, размером 9х13 см (не менее) должны быть достаточно контрастными и не иметь никаких дефектов (изломов, царапин, чернильных пятен и т. п.).

На все иллюстрации должна быть ссылка в тексте. В связи с тем, что все иллюстрации (фотографии, схемы, чертежи и пр.) именуется рисунками, они последовательно нумеруются арабскими цифрами в пределах раздела. Содержание рисунков отображается в подрисуночных подписях, в которых объясняются все цифровые и буквенные обозначения (позиции). Нумерация иллюстраций должна быть сквозной. Например: Рисунок 2. Далее через дефис с заглавной буквы указывается название рисунка, а в скобках автор и год издания литературного источника, откуда взят рисунок. Рисунок, выполненный с натуры, отмечается словом «Оригинальный».

Если в работе одна иллюстрация, то ее не нумеруют.

*Знаки и числа в тексте.* Математические знаки применяются при используемых в вариационной статистике символах ( $P > 0,1$ ; +, -), в формулах и таблицах при цифрах. В тексте их пишут словами. Нельзя, например, писать: температура была  $> 18^{\circ}\text{C}$ ,  $\text{pH} = 6,7$ . Правильно будет: температура была выше  $18^{\circ}\text{C}$ ,  $\text{pH}$  равнялось 6,7. Исключение составляют знаки плюс (+) и минус (-) при цифрах (например: температура изменялась от +10 до +20  $^{\circ}\text{C}$ ).

Не допускается употребление символов и условных обозначений вместо соответствующих им терминов. Например: Т повышалась, вместо правильного - температура повышалась.

Знаки  $^{\circ}$ , №, % и т. п. применяют только при цифрах. В других случаях их пишут словами. Например: процент выхода увеличился, а не % увеличился. Знаки № и % для обозначения множественного числа не удваивают. Например: нужно писать № 1 и 2, а не №№ 1, 2 или № 1 и № 2.

Все числа с размерностями в научной литературе пишут цифрами. Например: «длина 5 м», а не «длина пять метров».

Порядковые числительные, обозначаемые арабскими цифрами, сопровождаются падежными наращениями. Например: 1-й участок, 2-я линия. Порядковые числительные, обозначенные римскими цифрами пишутся без наращения. Например: I группа, II раздел.

Сложные прилагательные, первой частью которых является числительное, пишутся через дефис. Например: «15-градусная температура», «5 %-й раствор», а не «5 % раствор», «15  $^{\circ}\text{C}$  температура».

При написании дат после числа ставится точка, потом следует месяц арабскими цифрами и год. Например: 25.02.16 г.

Для указания многолетнего периода между годами ставится тире, цифры не сокращаются и слово «год» пишется во множественном числе, например: 2008-2009 гг.

*Сокращения.* В научной работе все слова, как правило, должны быть написаны полностью.

Допустимы такие сокращения:

- отдельных слов:

- с.-х. (сельскохозяйственный) - только в таблицах;
- табл. (таблица), рис. (рисунок) - при ссылке в тексте;
- т. е. (то есть) - внутри фразы;
- и т. д. (и так далее), и т. п. (и тому подобное), и пр. (и прочие), и др. (и другие) - в конце фразы после перечислений;
- г. (год), гг. (годы), в. (век), вв. (века), шт. (штук), экз. (экземпляры), руб. (рубли), коп.

- (копейки), тыс. (тысячи), млн (миллионы), млрд (миллиарды) - при цифрах;
- им. (имени);
  - *специальных терминов*: ед. (единица действия); РОЭ (реакция оседания эритроцитов), КПД (коэффициент полезного действия); ТМТД (тетраметилтиурамдисульфит) и др.;
  - *географической терминологии*: р. (река), г. (город), оз. (озеро), о. (остров), с. (село), пос. (поселок) - при собственных названиях;
  - *научных званий*: доц. (доцент), проф. (профессор), акад. (академик) - при фамилиях в тексте;
  - *библиографических данных*, изд. (издание), изд-во (издательство), кн. (книга), сб. (сборник), вып. (выпуск), т. (том), ч. (часть), с. (страница), М. (Москва), Л. (Ленинград), К. (Киев).

Недопустимы следующие сокращения: к-з (колхоз), с-з (совхоз), з-д (завод), в т. ч. (в том числе), т. к. (так как), т.о. (таким образом), т.н. (так называемый) и другие.

*Оформление ссылок на литературные источники.* При ссылке на литературные источники в тексте указываются инициалы и фамилия автора, в скобках - номер, под которым указан источник в библиографическом списке или год издания. Например: «В работах В. И. Иванова (2016) указывает». Иногда ссылаются на автора в конце абзаца, в этом случае в скобках указывается фамилия без инициалов и снова год. Например: (Теодоронский, 2009).

Составные фамилии пишутся через дефис, например: Иванов-Крамской. Если же речь идет о каком-нибудь методе или способе, принадлежащем нескольким авторам, то их отделяют с помощью тире. Например: метод Романовского - Гимза.

Фамилии типа Белоконь, Гребень, Пилипчук изменяются по падежам, если они принадлежат мужчинам, и не изменяются, если принадлежат женщинам. Например: нужно писать: «В исследованиях, проведенных Л. К. Гребнем (Белоконем, Пилипчуком)», если исследователь мужчина, и «в исследованиях, проведенных М. Г. Гребень (Белоконь, Пилипчук)», если исследователь женщина.

*Оформление библиографического списка.* Библиографический список начинается с официально-документальных материалов. Нумерация источников сплошная.

Сведения об отечественной литературе располагаются строго в алфавитном порядке авторов книг, статей в журналах и сборниках научных трудов, а если автор отсутствует, то заглавия книг, сборников и т. д.

Перечень иностранной литературы дается в порядке латинского алфавита, после ссылок на отечественных авторов и издания.

Библиография составляется по алфавиту авторов, сначала отечественных, затем зарубежных. Работы одного автора размещаются в хронологическом порядке. Библиографическое описание делается в соответствии с ГОСТ 7.1- 2003

## **6.5. . Рецензирование выпускной квалификационной работы**

Выполненная ВКР, подписанная обучающимся и консультантом представляется руководителю. После проверки ВКР руководитель подписывает ее и вместе с отзывом, отчетом о степени оригинальности ВКР и заключением о степени оригинальности ВКР передает работу обучающемуся. В отзыве дается характеристика работы обучающегося во время написания ВКР. В отчете о степени оригинальности сформированном из системы «Антиплагиат.СтГАУ» отражается оценка оригинальности текста и процент заимствований. В заключении о степени оригинальности ВКР указывается доля авторского текста (оригинальность) полученная в результате автоматизированной проверки, а так же дается анализ автоматизированной проверки системой «Антиплагиат.СтГАУ» и мнение руководителя ВКР о достоверности, фактической доле оригинального текста и степени самостоятельности обучающегося при написании работы.

Подписанную руководителем выпускную квалификационную работу и указанные выше документы, обучающийся предоставляет на кафедру. Выпускающими кафедрами не

позднее чем за две недели до защиты ВКР организовывается предварительная защита ВКР. Порядок проведения предварительной защиты указан в методических указаниях по выполнению ВКР.

Заведующий кафедрой на основании представленных материалов и результатов предварительной защиты делает отметку на титульном листе ВКР о допуске к защите. В случае, если обучающийся не допущен к защите работы, этот вопрос рассматривается на заседании кафедры с участием руководителя ВКР. В государственную экзаменационную комиссию по защите ВКР в составе информации о документах, представленных на защиту и успеваемости обучающегося предоставляется заключение кафедры о готовности ВКР к защите.

Магистрант, не позднее, чем за 10 календарных дней до защиты в государственной экзаменационной комиссии, направляется на рецензирование. Рецензентами могут быть как преподаватели других кафедр и факультетов университета соответствующего профиля или иной образовательной организации высшего образования, так и практические работники различных учреждений соответствующей сферы деятельности, имеющие большой опыт работы. По магистерской работе в обязательном порядке должна быть представлена рецензия работника другого образовательного или научного учреждения соответствующей сферы деятельности. Если ВКР имеет междисциплинарный характер, то она направляется нескольким рецензентам. Рецензент проводит анализ ВКР и представляет письменную рецензию на указанную работу.

Рецензент обязан в течение пяти рабочих дней с момента предоставления студентом выпускной квалификационной работы ознакомиться с работой и подготовить на нее рецензию.

В рецензии отмечается актуальность темы исследования, дается развернутая характеристика каждой главы выпускной квалификационной работы, оценивается степень достижения цели исследования и его практическая значимость, а также обязательно указываются недостатки выпускной квалификационной работы.

После получения отзыва на выпускную квалификационную работу изменения в ее содержание студент может вносить только по согласованию с научным руководителем. После рецензирования выпускная квалификационная работа изменениям не подлежит.

## **6.6. Процедура защиты выпускной квалификационной работы**

Оформленная в соответствии Положением о выполнении и защите выпускной квалификационной работы в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ, выпускная квалификационная работа, отзыв, рецензия, отчет и заключение о степени оригинальности ВКР передаются в государственную экзаменационную комиссию не позднее, чем за 2 календарных дня до начала работы ГЭК.

Обучающийся допускается к защите магистерской работы вне зависимости от степени оригинальности полученной в результате автоматизированной проверки системой «Антиплагиат.СтГАУ» с согласия руководителя и заведующего выпускающей кафедры. До защиты обучающийся должен быть ознакомлен с заключением о степени оригинальности его работы, а во время защиты обучающемуся должна быть предоставлена возможность дать пояснения относительно самостоятельности выполнения им работы. Государственная экзаменационная комиссия, признавшая факт несамостоятельности выполнения работы в результате собеседования с обучающимся в процессе защиты работу, оценивает её как неудовлетворительную. Решение государственной экзаменационной комиссии обязательно отражается в протоколе защиты магистерской работы.

Результаты защиты выпускных квалификационных работ определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются непосредственно после защиты и оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии и заполнения зачетных книжек обучающихся. Оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» означают успешное про-

хождение государственного аттестационного испытания в форме защиты магистерской работы.

Обучающимся, не явившимся на защиту по уважительной причине, предоставляется право защитить выпускную квалификационную работу в течение 6 месяцев после завершения государственной итоговой аттестации.

Обучающиеся, не защитившие выпускную квалификационную работу в связи с неявкой на защиту по неуважительной причине или в связи с получением оценки «неудовлетворительно», отчисляются из Университета с выдачей им справки об обучении как не выполнившие обязанностей по добросовестному освоению образовательной программы и выполнению учебного плана. Повторная защита ВКР возможна не ранее чем через год и не позднее чем через пять лет после срока проведения государственной итоговой аттестации, которая не пройдена обучающимся.

В тех случаях, когда защита выпускной квалификационной работы признана неудовлетворительной, государственная экзаменационная комиссия решает вопрос о том, предоставить ли обучающемуся возможность повторной защиты этой же работы с доработкой или указать ему на необходимость разработки новой темы, которая устанавливается выпускающей кафедрой. Решение комиссии отмечается в протоколе защиты выпускной квалификационной работы.

Обучающийся имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, установленной процедуры проведения защиты ВКР и (или) несогласии с результатами защиты ВКР. Порядок организации и проведения апелляции результатов сдачи государственных аттестационных испытаний регламентируется Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в ФГБОУ ВО Ставропольском ГАУ и программой государственной итоговой аттестации по соответствующему направлению подготовки/специальности.

### 6.7. Критерии оценки государственной итоговой аттестации (защита выпускных квалификационных работ)

| Код компетенции                                                                                                            | Результаты освоения ОП ВО                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Показатели оценивания                                                                                                                | Критерии оценивания                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Оценка |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| ОК–1<br>способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу                                                             | <u>Знать:</u> основные понятия об абстрактном мышлении, анализе и синтезе<br><u>Уметь:</u> систематизировать информацию в соответствии с профессиональными задачами; формулировать цели исследования<br><u>Владеть:</u> навыками объемно-пространственного мышления, анализа, синтеза и абстрактного мышления                                   | Наличие пакета документов (текст ВКР, рецензия, отзыв научного руководителя), презентация работы, доклад, ответы на вопросы комиссии | ВКР выполнена с учетом методических рекомендаций, отзыв научного руководителя положительный, рецензия не содержит серьезных замечаний, презентация отражает основные положения и выводы работы, доклад не превышает 15 мин., ответы на вопросы комиссии носят исчерпывающий характер                                          | 5      |
|                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                      | ВКР выполнена с учетом методических рекомендаций, отзыв научного руководителя положительный, рецензия не содержит серьезных замечаний, презентация отражает основные положения и выводы работы, доклад не превышает 15 мин., докладчик не соблюдает регламент выступления, ответы на вопросы комиссии носят неполный характер | 4      |
|                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                      | ВКР выполнена с нарушением методических рекомендаций, отзыв научного руководителя содержит замечания, рецензия содержит существенные замечаний, презентация не отражает основные положения и выводы работы, докладчик не соблюдает регламент выступления, ответы на вопросы комиссии носят неполный характер                  | 3      |
|                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                      | ВКР выполнена с нарушением методических рекомендаций, отзыв научного руководителя содержит замечания, рецензия отрицательная, презентация не отражает основные положения и выводы работы, докладчик не соблюдает регламент выступления, ответы на вопросы комиссии отсутствуют                                                | 2      |
| ОК-2<br>готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения | <u>Знать:</u> особенности действий в нестандартных ситуациях, социальную и этическую ответственность за принятые решения<br><u>Уметь:</u> принимать адекватные решения в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения<br><u>Владеть:</u> действиями в нестандартных ситуациях и в принятии решения | Наличие пакета документов (текст ВКР, рецензия, отзыв научного руководителя), презентация работы, доклад, ответы на вопросы комиссии | ВКР выполнена с учетом методических рекомендаций, отзыв научного руководителя положительный, рецензия не содержит серьезных замечаний, презентация отражает основные положения и выводы работы, доклад не превышает 15 мин., ответы на вопросы комиссии носят исчерпывающий характер                                          | 5      |
|                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                      | ВКР выполнена с учетом методических рекомендаций, отзыв научного руководителя положительный, рецензия не содержит серьезных замечаний, презентация отражает основные положения и выводы работы, доклад не превышает 15 мин., докладчик не соблюдает регламент выступления, ответы на вопросы комиссии носят неполный характер | 4      |
|                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                      | ВКР выполнена с нарушением методических рекомендаций, отзыв научного руководителя содержит замечания, рецензия содержит существенные замечаний, презентация не отражает основные положения и выводы работы, докладчик не соблюдает регламент выступления, ответы на вопросы комиссии носят неполный характер                  | 3      |
|                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                      | ВКР выполнена с нарушением методических рекомендаций, отзыв научного руководителя содержит замечания, рецензия отрицательная, презентация не отражает основные положения и выводы работы, докладчик не соблюдает регламент выступления, ответы на вопросы комиссии отсутствуют.                                               | 2      |

|                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| ОК-3<br>готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала                                                         | <u>Знать:</u> основные способы и методы саморазвития, самореализации, творческого потенциала<br><u>Уметь:</u> организовывать саморазвитие, самореализацию, развивать творческий потенциал<br><u>Владеть:</u> способами и методологией саморазвития, самореализации, творческого потенциала                                                                                                                                                                 | Наличие пакета документов (текст ВКР, рецензия, отзыв научного руководителя), презентация работы, доклад, ответы на вопросы комиссии | ВКР выполнена с учетом методических рекомендаций, отзыв научного руководителя положительный, рецензия не содержит серьезных замечаний, презентация отражает основные положения и выводы работы, доклад не превышает 15 мин., ответы на вопросы комиссии носят исчерпывающий характер                                          | 5 |
|                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                      | ВКР выполнена с учетом методических рекомендаций, отзыв научного руководителя положительный, рецензия не содержит серьезных замечаний, презентация отражает основные положения и выводы работы, доклад не превышает 15 мин., докладчик не соблюдает регламент выступления, ответы на вопросы комиссии носят неполный характер | 4 |
|                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                      | ВКР выполнена с нарушением методических рекомендаций, отзыв научного руководителя содержит замечания, рецензия содержит существенные замечаний, презентация не отражает основные положения и выводы работы, докладчик не соблюдает регламент выступления, ответы на вопросы комиссии носят неполный характер                  | 3 |
|                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                      | ВКР выполнена с нарушением методических рекомендаций, отзыв научного руководителя содержит замечания, рецензия отрицательная, презентация не отражает основные положения и выводы работы, докладчик не соблюдает регламент выступления, ответы на вопросы комиссии отсутствуют                                                | 2 |
| ОПК-1<br>готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности | <u>Знать:</u> основы коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках при решении задач профессиональной деятельности<br><u>Уметь:</u> применять коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках при решении задач профессиональной деятельности<br><u>Владеть:</u> способами коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках при решении задач профессиональной деятельности | Наличие пакета документов (текст ВКР, рецензия, отзыв научного руководителя), презентация работы, доклад, ответы на вопросы комиссии | ВКР выполнена с учетом методических рекомендаций, отзыв научного руководителя положительный, рецензия не содержит серьезных замечаний, презентация отражает основные положения и выводы работы, доклад не превышает 15 мин., ответы на вопросы комиссии носят исчерпывающий характер                                          | 5 |
|                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                      | ВКР выполнена с учетом методических рекомендаций, отзыв научного руководителя положительный, рецензия не содержит серьезных замечаний, презентация отражает основные положения и выводы работы, доклад не превышает 15 мин., докладчик не соблюдает регламент выступления, ответы на вопросы комиссии носят неполный характер | 4 |
|                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                      | ВКР выполнена с нарушением методических рекомендаций, отзыв научного руководителя содержит замечания, рецензия содержит существенные замечаний, презентация не отражает основные положения и выводы работы, докладчик не соблюдает регламент выступления, ответы на вопросы комиссии носят неполный характер                  | 3 |
|                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                      | ВКР выполнена с нарушением методических рекомендаций, отзыв научного руководителя содержит замечания, рецензия отрицательная, презентация не отражает основные положения и выводы работы, докладчик не соблюдает регламент выступления, ответы на вопросы комиссии отсутствуют                                                | 2 |
| ОПК-3<br>способность разрабатывать эффективную стратегию и                                                                                      | <u>Знать:</u> теоретические основы корпоративной, функциональной и инвестиционной стратегии предприятия питания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Наличие пакета документов (текст ВКР, рецензия, отзыв научного руководителя), презентация                                            | ВКР выполнена с учетом методических рекомендаций, отзыв научного руководителя положительный, рецензия не содержит серьезных замечаний, презентация отражает основные положения и выводы работы, доклад не превышает 15 мин., ответы на вопросы комиссии носят исчерпывающий характер                                          | 5 |

|                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции | <u>Уметь:</u> разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции<br><u>Владеть:</u> методами разработки модели эффективного управления предприятием питания материальными и финансовыми ресурсами, разработки новых конкурентоспособных концепции | ция работы, доклад, ответы на вопросы комиссии                                                                                       | ВКР выполнена с учетом методических рекомендаций, отзыв научного руководителя положительный, рецензия не содержит серьезных замечаний, презентация отражает основные положения и выводы работы, доклад не превышает 15 мин., докладчик не соблюдает регламент выступления, ответы на вопросы комиссии носят неполный характер | 4 |
|                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                      | ВКР выполнена с нарушением методических рекомендаций, отзыв научного руководителя содержит замечания, рецензия содержит существенные замечаний, презентация не отражает основные положения и выводы работы, докладчик не соблюдает регламент выступления, ответы на вопросы комиссии носят неполный характер                  | 3 |
|                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                      | ВКР выполнена с нарушением методических рекомендаций, отзыв научного руководителя содержит замечания, рецензия отрицательная, презентация не отражает основные положения и выводы работы, докладчик не соблюдает регламент выступления, ответы на вопросы комиссии отсутствуют                                                | 2 |
| ОПК-5<br>способность создавать и поддерживать имидж организации                                                                                             | <u>Знать:</u> особенности в создании и поддержке имиджа организации<br><u>Уметь:</u> создавать и поддерживать имидж организации<br><u>Владеть:</u> способами создания и поддержки имиджа организации                                                                                                                                                                                             | Наличие пакета документов (текст ВКР, рецензия, отзыв научного руководителя), презентация работы, доклад, ответы на вопросы комиссии | ВКР выполнена с учетом методических рекомендаций, отзыв научного руководителя положительный, рецензия не содержит серьезных замечаний, презентация отражает основные положения и выводы работы, доклад не превышает 15 мин., ответы на вопросы комиссии носят исчерпывающий характер                                          | 5 |
|                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                      | ВКР выполнена с учетом методических рекомендаций, отзыв научного руководителя положительный, рецензия не содержит серьезных замечаний, презентация отражает основные положения и выводы работы, доклад не превышает 15 мин., докладчик не соблюдает регламент выступления, ответы на вопросы комиссии носят неполный характер | 4 |
|                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                      | ВКР выполнена с нарушением методических рекомендаций, отзыв научного руководителя содержит замечания, рецензия содержит существенные замечаний, презентация не отражает основные положения и выводы работы, докладчик не соблюдает регламент выступления, ответы на вопросы комиссии носят неполный характер                  | 3 |
|                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                      | ВКР выполнена с нарушением методических рекомендаций, отзыв научного руководителя содержит замечания, рецензия отрицательная, презентация не отражает основные положения и выводы работы, докладчик не соблюдает регламент выступления, ответы на вопросы комиссии отсутствуют                                                | 2 |
| ПК-16<br>способность использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских                                            | <u>Знать:</u> современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах<br><u>Уметь:</u> использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах                                                                                                                                                                        | Наличие пакета документов (текст ВКР, рецензия, отзыв научного руководителя), презентация работы, доклад, ответы на вопросы комиссии | ВКР выполнена с учетом методических рекомендаций, отзыв научного руководителя положительный, рецензия не содержит серьезных замечаний, презентация отражает основные положения и выводы работы, доклад не превышает 15 мин., ответы на вопросы комиссии носят исчерпывающий характер                                          | 5 |
|                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                      | ВКР выполнена с учетом методических рекомендаций, отзыв научного руководителя положительный, рецензия не содержит серьезных замечаний, презентация отражает основные положения и выводы работы, доклад не превышает 15 мин., докладчик не соблюдает регламент выступления, ответы на во-                                      | 4 |

|                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| работ                                                                                                                                                                                   | Владеть: навыками использования современных достижений науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                      | просы комиссии носят неполный характер                                                                                                                                                                                                                                                                                        |   |
|                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                      | ВКР выполнена с нарушением методических рекомендаций, отзыв научного руководителя содержит замечания, рецензия содержит существенные замечаний, презентация не отражает основные положения и выводы работы, докладчик не соблюдает регламент выступления, ответы на вопросы комиссии носят неполный характер                  | 3 |
|                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                      | ВКР выполнена с нарушением методических рекомендаций, отзыв научного руководителя содержит замечания, рецензия отрицательная, презентация не отражает основные положения и выводы работы, докладчик не соблюдает регламент выступления, ответы на вопросы комиссии отсутствуют                                                | 2 |
| ПК-17<br>способность ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований                             | Знать: задачи исследования, методы экспериментальной работы, способы и методы представления результатов научных исследований<br>Уметь: ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований<br>Владеть: способностью ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований | Наличие пакета документов (текст ВКР, рецензия, отзыв научного руководителя), презентация работы, доклад, ответы на вопросы комиссии | ВКР выполнена с учетом методических рекомендаций, отзыв научного руководителя положительный, рецензия не содержит серьезных замечаний, презентация отражает основные положения и выводы работы, доклад не превышает 15 мин., ответы на вопросы комиссии носят исчерпывающий характер                                          | 5 |
|                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                      | ВКР выполнена с учетом методических рекомендаций, отзыв научного руководителя положительный, рецензия не содержит серьезных замечаний, презентация отражает основные положения и выводы работы, доклад не превышает 15 мин., докладчик не соблюдает регламент выступления, ответы на вопросы комиссии носят неполный характер | 4 |
|                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                      | ВКР выполнена с нарушением методических рекомендаций, отзыв научного руководителя содержит замечания, рецензия содержит существенные замечаний, презентация не отражает основные положения и выводы работы, докладчик не соблюдает регламент выступления, ответы на вопросы комиссии носят неполный характер                  | 3 |
|                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                      | ВКР выполнена с нарушением методических рекомендаций, отзыв научного руководителя содержит замечания, рецензия отрицательная, презентация не отражает основные положения и выводы работы, докладчик не соблюдает регламент выступления, ответы на вопросы комиссии отсутствуют                                                | 2 |
|                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |
| ПК-18<br>способность самостоятельно выполнять исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования | Знать: современную аппаратуру и методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов<br>Уметь: выполнять исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья,                                                                                       | Наличие пакета документов (текст ВКР, рецензия, отзыв научного руководителя), презентация работы, доклад, ответы на вопросы комиссии | ВКР выполнена с учетом методических рекомендаций, отзыв научного руководителя положительный, рецензия не содержит серьезных замечаний, презентация отражает основные положения и выводы работы, доклад не превышает 15 мин., ответы на вопросы комиссии носят исчерпывающий характер                                          | 5 |
|                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                      | ВКР выполнена с учетом методических рекомендаций, отзыв научного руководителя положительный, рецензия не содержит серьезных замечаний, презентация отражает основные положения и выводы работы, доклад не превышает 15 мин., докладчик не соблюдает регламент выступления, ответы на вопросы комиссии носят неполный характер | 4 |
|                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                      | ВКР выполнена с нарушением методических рекомендаций, отзыв научного руководителя содержит замечания, рецензия содержит существенные замечаний, презентация не отражает основные положения и выводы работы, доклад-                                                                                                           | 3 |

|                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов          | полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов<br><u>Владеть:</u> методами исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов с использованием современной аппаратуры                                                                     |                                                                                                                                      | чик не соблюдает регламент выступления, ответы на вопросы комиссии носят неполный характер                                                                                                                                                                                                                                    |   |
|                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                      | ВКР выполнена с нарушением методических рекомендаций, отзыв научного руководителя содержит замечания, рецензия отрицательная, презентация не отражает основные положения и выводы работы, докладчик не соблюдает регламент выступления, ответы на вопросы комиссии отсутствуют                                                | 2 |
| ПК-19<br>способностью оценивать риск и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов | <u>Знать:</u> возможные риски и меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов<br><u>Уметь:</u> оценивать риски и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов<br><u>Владеть:</u> способностью оценивать риск и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов | Наличие пакета документов (текст ВКР, рецензия, отзыв научного руководителя), презентация работы, доклад, ответы на вопросы комиссии | ВКР выполнена с учетом методических рекомендаций, отзыв научного руководителя положительный, рецензия не содержит серьезных замечаний, презентация отражает основные положения и выводы работы, доклад не превышает 15 мин., ответы на вопросы комиссии носят исчерпывающий характер                                          | 5 |
|                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                      | ВКР выполнена с учетом методических рекомендаций, отзыв научного руководителя положительный, рецензия не содержит серьезных замечаний, презентация отражает основные положения и выводы работы, доклад не превышает 15 мин., докладчик не соблюдает регламент выступления, ответы на вопросы комиссии носят неполный характер | 4 |
|                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                      | ВКР выполнена с нарушением методических рекомендаций, отзыв научного руководителя содержит замечания, рецензия содержит существенные замечаний, презентация не отражает основные положения и выводы работы, докладчик не соблюдает регламент выступления, ответы на вопросы комиссии носят неполный характер                  | 3 |
|                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                      | ВКР выполнена с нарушением методических рекомендаций, отзыв научного руководителя содержит замечания, рецензия отрицательная, презентация не отражает основные положения и выводы работы, докладчик не соблюдает регламент выступления, ответы на вопросы комиссии отсутствуют                                                | 2 |
|                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |
| ПК-20<br>способностью представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений       | <u>Знать:</u> основные формы представления отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений<br><u>Уметь:</u> представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений<br><u>Владеть:</u> способностью представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов,                                                             | Наличие пакета документов (текст ВКР, рецензия, отзыв научного руководителя), презентация работы, доклад, ответы на вопросы комиссии | ВКР выполнена с учетом методических рекомендаций, отзыв научного руководителя положительный, рецензия не содержит серьезных замечаний, презентация отражает основные положения и выводы работы, доклад не превышает 15 мин., ответы на вопросы комиссии носят исчерпывающий характер                                          | 5 |
|                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                      | ВКР выполнена с учетом методических рекомендаций, отзыв научного руководителя положительный, рецензия не содержит серьезных замечаний, презентация отражает основные положения и выводы работы, доклад не превышает 15 мин., докладчик не соблюдает регламент выступления, ответы на вопросы комиссии носят неполный характер | 4 |
|                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                      | ВКР выполнена с нарушением методических рекомендаций, отзыв научного руководителя содержит замечания, рецензия содержит существенные замечания                                                                                                                                                                                | 3 |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|                                                                                                                                             | публикаций и публичных обсуждений                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                      | ний, презентация не отражает основные положения и выводы работы, докладчик не соблюдает регламент выступления, ответы на вопросы комиссии носят неполный характер                                                                                                                                                             |   |
|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                      | ВКР выполнена с нарушением методических рекомендаций, отзыв научного руководителя содержит замечания, рецензия отрицательная, презентация не отражает основные положения и выводы работы, докладчик не соблюдает регламент выступления, ответы на вопросы комиссии отсутствуют                                                | 2 |
| ВК-1<br>готовность оценивать качество продуктов питания животного происхождения                                                             | <u>Знать:</u> методы оценки качества продуктов питания животного происхождения<br><u>Уметь:</u> оценивать качество продуктов питания животного происхождения<br><u>Владеть:</u> методологией оценки качества продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                                                                                      | Наличие пакета документов (текст ВКР, рецензия, отзыв научного руководителя), презентация работы, доклад, ответы на вопросы комиссии | ВКР выполнена с учетом методических рекомендаций, отзыв научного руководителя положительный, рецензия не содержит серьезных замечаний, презентация отражает основные положения и выводы работы, доклад не превышает 15 мин., ответы на вопросы комиссии носят исчерпывающий характер                                          | 5 |
|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                      | ВКР выполнена с учетом методических рекомендаций, отзыв научного руководителя положительный, рецензия не содержит серьезных замечаний, презентация отражает основные положения и выводы работы, доклад не превышает 15 мин., докладчик не соблюдает регламент выступления, ответы на вопросы комиссии носят неполный характер | 4 |
|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                      | ВКР выполнена с нарушением методических рекомендаций, отзыв научного руководителя содержит замечания, рецензия содержит существенные замечаний, презентация не отражает основные положения и выводы работы, докладчик не соблюдает регламент выступления, ответы на вопросы комиссии носят неполный характер                  | 3 |
|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                      | ВКР выполнена с нарушением методических рекомендаций, отзыв научного руководителя содержит замечания, рецензия отрицательная, презентация не отражает основные положения и выводы работы, докладчик не соблюдает регламент выступления, ответы на вопросы комиссии отсутствуют                                                | 2 |
| ВК-2<br>способность подбирать технологические схемы производства продукции с заданными свойствами в зависимости от качества исходного сырья | <u>Знать:</u> основные принципы подбора технологических схем производства продукции с заданными свойствами в зависимости от качества исходного сырья<br><u>Уметь:</u> подбирать технологические схемы производства продукции с заданными свойствами в зависимости от качества исходного сырья<br><u>Владеть:</u> методологией и навыками подбора технологических схем производства продукции с заданными свойствами в зависимости от качества исходного сы- | Наличие пакета документов (текст ВКР, рецензия, отзыв научного руководителя), презентация работы, доклад, ответы на вопросы комиссии | ВКР выполнена с учетом методических рекомендаций, отзыв научного руководителя положительный, рецензия не содержит серьезных замечаний, презентация отражает основные положения и выводы работы, доклад не превышает 15 мин., ответы на вопросы комиссии носят исчерпывающий характер                                          | 5 |
|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                      | ВКР выполнена с учетом методических рекомендаций, отзыв научного руководителя положительный, рецензия не содержит серьезных замечаний, презентация отражает основные положения и выводы работы, доклад не превышает 15 мин., докладчик не соблюдает регламент выступления, ответы на вопросы комиссии носят неполный характер | 4 |
|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                      | ВКР выполнена с нарушением методических рекомендаций, отзыв научного руководителя содержит замечания, рецензия содержит существенные замечаний, презентация не отражает основные положения и выводы работы, докладчик не соблюдает регламент выступления, ответы на вопросы комиссии носят неполный характер                  | 3 |
|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                      | ВКР выполнена с нарушением методических рекомендаций, отзыв научного                                                                                                                                                                                                                                                          | 2 |

|                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|                                                                                                                                                         | рья                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                      | руководителя содержит замечания, рецензия отрицательная, презентация не отражает основные положения и выводы работы, докладчик не соблюдает регламент выступления, ответы на вопросы комиссии отсутствуют                                                                                                                     |   |
| ВК-3<br>обладать знаниями в области организации производства и переработки сельскохозяйственной продукции с целью получения продукции высокого качества | <u>Знать:</u> основные термины, определения и принципы организации производства и переработки сельскохозяйственной продукции с целью получения продукции высокого качества<br><u>Уметь:</u> применять знания и умения при организации производства и переработки сельскохозяйственной продукции с целью получения продукции высокого качества<br><u>Владеть:</u> знаниями в области организации производства и переработки сельскохозяйственной продукции с целью получения продукции высокого качества | Наличие пакета документов (текст ВКР, рецензия, отзыв научного руководителя), презентация работы, доклад, ответы на вопросы комиссии | ВКР выполнена с учетом методических рекомендаций, отзыв научного руководителя положительный, рецензия не содержит серьезных замечаний, презентация отражает основные положения и выводы работы, доклад не превышает 15 мин., ответы на вопросы комиссии носят исчерпывающий характер                                          | 5 |
|                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                      | ВКР выполнена с учетом методических рекомендаций, отзыв научного руководителя положительный, рецензия не содержит серьезных замечаний, презентация отражает основные положения и выводы работы, доклад не превышает 15 мин., докладчик не соблюдает регламент выступления, ответы на вопросы комиссии носят неполный характер | 4 |
|                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                      | ВКР выполнена с нарушением методических рекомендаций, отзыв научного руководителя содержит замечания, рецензия содержит существенные замечаний, презентация не отражает основные положения и выводы работы, докладчик не соблюдает регламент выступления, ответы на вопросы комиссии носят неполный характер                  | 3 |
|                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                      | ВКР выполнена с нарушением методических рекомендаций, отзыв научного руководителя содержит замечания, рецензия отрицательная, презентация не отражает основные положения и выводы работы, докладчик не соблюдает регламент выступления, ответы на вопросы комиссии отсутствуют                                                | 2 |
| ВК-4<br>готовностью обеспечивать качество сельскохозяйственной продукции в соответствии с современными требованиями и потребностями рынка               | <u>Знать:</u> основные способы и методы обеспечения качества сельскохозяйственной продукции в соответствии с современными требованиями и потребностями рынка<br><u>Уметь:</u> применять способы и методы по обеспечению качества продукции в соответствии с современными требованиями и потребностями рынка<br><u>Владеть:</u> методологией экспертизы качества сельскохозяйственной продукции в соответствии с современными требованиями и потребностями рынка                                         | Наличие пакета документов (текст ВКР, рецензия, отзыв научного руководителя), презентация работы, доклад, ответы на вопросы комиссии | ВКР выполнена с учетом методических рекомендаций, отзыв научного руководителя положительный, рецензия не содержит серьезных замечаний, презентация отражает основные положения и выводы работы, доклад не превышает 15 мин., ответы на вопросы комиссии носят исчерпывающий характер                                          | 5 |
|                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                      | ВКР выполнена с учетом методических рекомендаций, отзыв научного руководителя положительный, рецензия не содержит серьезных замечаний, презентация отражает основные положения и выводы работы, доклад не превышает 15 мин., докладчик не соблюдает регламент выступления, ответы на вопросы комиссии носят неполный характер | 4 |
|                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                      | ВКР выполнена с нарушением методических рекомендаций, отзыв научного руководителя содержит замечания, рецензия содержит существенные замечаний, презентация не отражает основные положения и выводы работы, докладчик не соблюдает регламент выступления, ответы на вопросы комиссии носят неполный характер                  | 3 |
|                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                      | ВКР выполнена с нарушением методических рекомендаций, отзыв научного руководителя содержит замечания, рецензия отрицательная, презентация не отражает основные положения и выводы работы, докладчик не соблюдает регламент выступления, ответы на вопросы комиссии отсутствуют                                                | 2 |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| ПК-18<br>способностью самостоятельно выполнять исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов | <u>Знать:</u> методологию и терминологию в области управления качеством продукции;<br><u>Уметь:</u> проектировать системы управления качеством продукции, планировать организацию мероприятий и работ по обеспечению заданного уровня качества продукции на предприятии<br><u>Владеть:</u> основными методами оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции                                                                                                        | Наличие пакета документов (текст ВКР, рецензия, отзыв научного руководителя), презентация работы, доклад, ответы на вопросы комиссии | ВКР выполнена с учетом методических рекомендаций, отзыв научного руководителя положительный, рецензия не содержит серьезных замечаний, презентация отражает основные положения и выводы работы, доклад не превышает 15 мин., ответы на вопросы комиссии носят исчерпывающий характер                                          | 5 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                      | ВКР выполнена с учетом методических рекомендаций, отзыв научного руководителя положительный, рецензия не содержит серьезных замечаний, презентация отражает основные положения и выводы работы, доклад не превышает 15 мин., докладчик не соблюдает регламент выступления, ответы на вопросы комиссии носят неполный характер | 4 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                      | ВКР выполнена с нарушением методических рекомендаций, отзыв научного руководителя содержит замечания, рецензия содержит существенные замечаний, презентация не отражает основные положения и выводы работы, докладчик не соблюдает регламент выступления, ответы на вопросы комиссии носят неполный характер                  | 3 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                      | ВКР выполнена с нарушением методических рекомендаций, отзыв научного руководителя содержит замечания, рецензия отрицательная, презентация не отражает основные положения и выводы работы, докладчик не соблюдает регламент выступления, ответы на вопросы комиссии отсутствуют                                                | 2 |
| ВК-2<br>способность подбирать технологические схемы производства продукции с заданными свойствами в зависимости от качества исходного сырья                                                                                                                                                                     | <u>Знать:</u> основные принципы подбора технологических схем производства продуктов здорового питания, характеристику сырья животного происхождения<br><u>Уметь:</u> подбирать технологические схемы производства продуктов здорового питания в зависимости от качества исходного сырья животного происхождения<br><u>Владеть:</u> методологией и навыками подбора технологических схем производства продуктов питания в зависимости от качества сырья животного происхождения | Наличие пакета документов (текст ВКР, рецензия, отзыв научного руководителя), презентация работы, доклад, ответы на вопросы комиссии | ВКР выполнена с учетом методических рекомендаций, отзыв научного руководителя положительный, рецензия не содержит серьезных замечаний, презентация отражает основные положения и выводы работы, доклад не превышает 15 мин., ответы на вопросы комиссии носят исчерпывающий характер                                          | 5 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                      | ВКР выполнена с учетом методических рекомендаций, отзыв научного руководителя положительный, рецензия не содержит серьезных замечаний, презентация отражает основные положения и выводы работы, доклад не превышает 15 мин., докладчик не соблюдает регламент выступления, ответы на вопросы комиссии носят неполный характер | 4 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                      | ВКР выполнена с нарушением методических рекомендаций, отзыв научного руководителя содержит замечания, рецензия содержит существенные замечаний, презентация не отражает основные положения и выводы работы, докладчик не соблюдает регламент выступления, ответы на вопросы комиссии носят неполный характер                  | 3 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                      | ВКР выполнена с нарушением методических рекомендаций, отзыв научного руководителя содержит замечания, рецензия отрицательная, презентация не отражает основные положения и выводы работы, докладчик не соблюдает регламент выступления, ответы на вопросы комиссии отсутствуют                                                | 2 |

|                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| ВК-3<br>обладать знаниями в области организации производства и переработки сельскохозяйственной продукции с целью получения продукции высокого качества | <u>Знать:</u> основные термины, определения и принципы организации производства и переработки сельскохозяйственной продукции для производства продуктов здорового питания<br><u>Уметь:</u> применять знания и умения при организации производства и переработки сельскохозяйственной продукции с целью получения продуктов здорового питания<br><u>Владеть:</u> знаниями в области организации производства и переработки сельскохозяйственной продукции с целью получения продуктов здорового питания высокого качества | Наличие пакета документов (текст ВКР, рецензия, отзыв научного руководителя), презентация работы, доклад, ответы на вопросы комиссии | ВКР выполнена с учетом методических рекомендаций, отзыв научного руководителя положительный, рецензия не содержит серьезных замечаний, презентация отражает основные положения и выводы работы, доклад не превышает 15 мин., ответы на вопросы комиссии носят исчерпывающий характер                                          | 5 |
|                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                      | ВКР выполнена с учетом методических рекомендаций, отзыв научного руководителя положительный, рецензия не содержит серьезных замечаний, презентация отражает основные положения и выводы работы, доклад не превышает 15 мин., докладчик не соблюдает регламент выступления, ответы на вопросы комиссии носят неполный характер | 4 |
|                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                      | ВКР выполнена с нарушением методических рекомендаций, отзыв научного руководителя содержит замечания, рецензия содержит существенные замечаний, презентация не отражает основные положения и выводы работы, докладчик не соблюдает регламент выступления, ответы на вопросы комиссии носят неполный характер                  | 3 |
|                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                      | ВКР выполнена с нарушением методических рекомендаций, отзыв научного руководителя содержит замечания, рецензия отрицательная, презентация не отражает основные положения и выводы работы, докладчик не соблюдает регламент выступления, ответы на вопросы комиссии отсутствуют                                                | 2 |
| ВК-4<br>готовностью обеспечивать качество сельскохозяйственной продукции в соответствии с современными требованиями и потребностями рынка               | <u>Знать:</u> основные способы и методы обеспечения качества сельскохозяйственной продукции<br><u>Уметь:</u> применять способы и методы по обеспечению качества продукции<br><u>Владеть:</u> методологией экспертизы качества сельскохозяйственной продукции                                                                                                                                                                                                                                                             | Наличие пакета документов (текст ВКР, рецензия, отзыв научного руководителя), презентация работы, доклад, ответы на вопросы комиссии | ВКР выполнена с учетом методических рекомендаций, отзыв научного руководителя положительный, рецензия не содержит серьезных замечаний, презентация отражает основные положения и выводы работы, доклад не превышает 15 мин., ответы на вопросы комиссии носят исчерпывающий характер                                          | 5 |
|                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                      | ВКР выполнена с учетом методических рекомендаций, отзыв научного руководителя положительный, рецензия не содержит серьезных замечаний, презентация отражает основные положения и выводы работы, доклад не превышает 15 мин., докладчик не соблюдает регламент выступления, ответы на вопросы комиссии носят неполный характер | 4 |
|                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                      | ВКР выполнена с нарушением методических рекомендаций, отзыв научного руководителя содержит замечания, рецензия содержит существенные замечаний, презентация не отражает основные положения и выводы работы, докладчик не соблюдает регламент выступления, ответы на вопросы комиссии носят неполный характер                  | 3 |
|                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                      | ВКР выполнена с нарушением методических рекомендаций, отзыв научного руководителя содержит замечания, рецензия отрицательная, презентация не отражает основные положения и выводы работы, докладчик не соблюдает регламент выступления, ответы на вопросы комиссии отсутствуют                                                | 2 |

## **6.8. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов образовательной программы**

### **Примерные темы выпускных квалификационных работ**

1. Теоретическое обоснование и практическое использование проростков зерновых культур для производства мясных продуктов здорового питания.
2. Методология использования вторичного сырья животного происхождения низких товарных кондиций в технологиях продуктов здорового питания.
3. Теоретическое обоснование и практическое использование проростков зерновых культур для производства молочных продуктов здорового питания.
4. Методологические основы разработки безотходных технологий производства мясных продуктов для специального питания.
5. Методологические основы разработки безотходных технологий производства молочных продуктов для специального питания.
6. Разработка технологии замороженных мясных продуктов с высоким содержанием пищевых волокон с использованием модифицированных крахмалов.
7. Разработка технологии молочных продуктов с высоким содержанием пищевых волокон с использованием модифицированных крахмалов.
8. Разработка технологии мясных рубленых продуктов для специального питания.
9. Разработка технологии мясных рубленых продуктов для диетического питания.
10. Разработка технологии молочных продуктов лечебно-профилактического питания.
11. Разработка технологии мясных продуктов с высоким содержанием витаминов и минералов для детского питания.
12. Разработка технологии творожных изделий повышенной биологической ценности для диетического питания.
13. Разработка технологии вареных колбас с высоким содержанием витаминов и минералов для различных групп населения.
14. Разработка технологии молочных продуктов с высоким содержанием витаминов и минералов для детского питания.
15. Разработка технологии кисломолочных продуктов с высоким содержанием витаминов и минералов для различных групп населения.
16. Разработка технологии вареных колбас обогащенных пищевыми волокнами для различных групп населения.
17. Разработка рецептур и технологий мясных рубленых полуфабрикатов повышенной биологической ценности с использованием дикорастущих съедобных растений.
18. Разработка рецептур и технологий кисломолочных продуктов повышенной биологической ценности с использованием нетрадиционного сырья.
19. Разработка технологии йодированных мясных продуктов функциональной направленности.
20. Разработка рецептур и технологий молочных напитков повышенной биологической ценности с использованием нетрадиционного сырья.
21. Методологические основы разработки безотходных технологий производства кисломолочных продуктов для диетического питания.
22. Разработка технологии комбинированных продуктов повышенной биологической ценности на основе использования концентратов макро- и микронутриентов.
23. Разработка технологии мясных продуктов быстрого приготовления для здорового питания.
24. Разработка технологий пищевых продуктов животного происхождения с регулируемыми показателями качественного состава.
25. Разработка технологии молочных продуктов быстрого приготовления для здорового питания.
26. Рационализация технологий и способов производств пищевых продуктов животного

- происхождения биотехнологическими методами.
27. Разработка и внедрение принципов НАССР для предприятий общественного питания.
  28. Разработка рецептур и технологий вареных колбасных изделий повышенной биологической ценности с использованием дикорастущих съедобных растений.
  29. Разработка рецептур и технологий кисломолочных напитков повышенной биологической ценности с использованием дикорастущих съедобных растений.
  30. Разработка технологии творожных изделий повышенной биологической ценности для здорового питания.

## **7. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы**

Оформленная в соответствии Положением о выполнении и защите выпускной квалификационной работы в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ, выпускная квалификационная работа (далее - ВКР), отзыв, рецензия, отчет и заключение о степени оригинальности ВКР передаются в государственную экзаменационную комиссию не позднее, чем за 2 календарных дня до начала работы ГЭК.

Защита выпускной квалификационной работы проходит на заседании ГЭК, утверждаемой в установленном порядке. Начало работы ГЭК возможно при наличии ее кворума (не менее 2/3 списочного состава при обязательном присутствии председателя) и в присутствии выпускников. На каждом заседании заслушивает не более 25 защит ВКР. В день проводится не более двух заседаний. Заседания ГЭК являются открытым т.е. на них могут присутствовать все желающие. Перед началом работы ГЭК председатель приветствует выпускников, знакомит их с членами ГЭК и оглашает регламент защиты ВКР.

При проведении защиты ВКР на каждого студента секретарем комиссии, заполняется протокол с указанием темы ВКР, руководителя (и консультанта, при его наличии) и перечня вопросов, заданных студенту по ходу защиты ВКР. Протоколы заседаний ГЭК оформляются с помощью технических средств установленных в аудитории, в которых проходит заседания. После заполнения протокол подписывается председателем ГЭК и секретарем.

К защите ВКР допускаются магистрантам, освоившие образовательную программу в соответствии с учебным планом, прошедшие предзащиту на кафедре и получившие на выпускающей кафедре допуск к защите.

В докладе изложение материала должно быть последовательным и логичным. Отдельные положения исследуемого вопроса должны быть иллюстрированы данными из выпускной квалификационной работы, при необходимости оформленными в рисунки, таблицы, диаграммы, графики. При подготовке доклада следует составить план выступления, в котором отразить актуальность темы, главные выводы и/или предложения, их краткое обоснование и теоретическое или практическое значение – с тем, чтобы в течение 15 минут представить достоинства выпускной квалификационной работы.

Состав балльно-рейтинговой оценки выпускных квалификационных работ

| №     | Наименование                                                                                                                                              | Оценка, балл |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 1.    | Содержание выпускной квалификационной работы: новизна, актуальность, наличие графического материала, соответствие выводов и предложений содержанию работы | 40           |
| 2.    | Оформление выпускной квалификационной работы: оформление текстового и графического материала в соответствии с ГОСТ                                        | 20           |
| 3.    | Доклад                                                                                                                                                    | 15           |
| 4.    | Наличие презентации, отражающей основные положения и выводы выпускной квалификационной работы                                                             | 10           |
|       | Ответы на вопросы по теме выпускной квалификационной работы                                                                                               | 15           |
| ИТОГО |                                                                                                                                                           | 100          |

### **Критерии оценки содержания выпускной квалификационной работы**

**31-40 баллов** выставляется, если работа представляет собой логически завершенное, самостоятельное исследование, посвящено решению актуальных проблем с учётом современных достижений науки и техники; базируется на современных научных концепциях и подходах, нормативных документах; отличается оригинальностью, включает элементы новизны; в работе широко представлен графический материал, выводы и предложения в полной мере соответствуют содержанию работы.

**21-30 баллов** выставляется, если работа представляет собой вполне логически завершенное, самостоятельное исследование, посвящено решению актуальных проблем, не учтены современные достижения науки и техники; базируется на современных научных концепциях и подходах, нормативных документах; включает элементы новизны; в работе представлен графический материал, выводы и предложения не вполне соответствуют содержанию работы.

**11-20 баллов** выставляется, если работа представляет собой не вполне логически завершенное исследование; в работе не учтены современные достижения науки и техники; в работе отсутствуют элементы новизны; графический материал представлен ограничено, выводы и предложения не вполне соответствуют содержанию работы.

**1-10 баллов** выставляется, если работа представляет собой не вполне логически завершенное исследование; в работе не учтены современные достижения науки и техники; в работе отсутствуют элементы новизны; графический материал отсутствует, выводы и предложения не соответствуют содержанию работы.

**0 баллов** – при отсутствии выпускной квалификационной работы.

### **Критерии оценки оформления выпускной квалификационной работы**

*(оформление текстового и графического материала в соответствии с ГОСТ)*

**15-20 баллов** выставляется, если работа выполнена в полном соответствии с методическими указаниями; библиографический список оформлен в соответствии с ГОСТ; графический материал выполнен в соответствии с ГОСТ.

**10-15 баллов** выставляется, если работа выполнена в полном соответствии с методическими указаниями; библиографический список оформлен не в соответствии с ГОСТ; графический материал выполнен в соответствии с ГОСТ.

**1-10 баллов** выставляется, если работа выполнена не в соответствии с методическими указаниями; библиографический список оформлен не в соответствии с ГОСТ; графический материал выполнен не в соответствии с ГОСТ.

### **Критерии оценки доклада**

**11-15 баллов** – доклад производит выдающееся впечатление, сопровождается иллюстративным материалом, в котором автор прекрасно ориентируется, аргументировано отвечает на все поставленные вопросы, показано владение специальным аппаратом, выводы полностью характеризуют работу.

**6-10 баллов** – доклад четко выстроен, демонстрационный материал, используемый в докладе хорошо оформлен, но есть неточности, на ряд вопросов ответы слабо аргументированы, используются общенаучные и специальные термины, выводы нечетко характеризуют работу.

**1-5 баллов** – доклад рассказывается, но не объясняется суть работы, представленный демонстрационный материал не использовался докладчиком или оформлен плохо, неграмотно, не может четко отвечать на вопросы, использует базовые понятия и термины, выводы имеются, но не доказаны.

**0 баллов** – при полном отсутствии презентации.

### **Критерии оценки презентации**

**7-10 баллов** – все части презентации связаны с целью и предметом обсуждения. Презентация основана на ключевых моментах, полностью раскрывает тему. Демонстрируется свободное владение профессиональными терминами при раскрытии поставленных задач. Грамматические ошибки отсутствуют. Имеются графические иллюстрации, стати-

стика, диаграммы, графики, примеры сравнения. Выдержана тематическая последовательность. Читаемый шрифт, корректно выбран цвет (не более трех). Используется изображения, видео, аудио.

**4-7 баллов** – основные части презентации содержат важные утверждения по теме, однако некоторые фрагменты не имеют к ней отношения. Некоторые выводы нелогичны или необоснованны. Презентация содержит ключевые моменты, однако они излишне многословны или лишены информации. Наблюдается некоторое затруднение при подборе слов и отдельные неточности в их употреблении. Допускаются ошибки, затрудняющие понимание. Представлены 2-3 графических иллюстрации (и «или» диаграмм, графиков, примеров). Выдержана тематическая последовательность. Читаемый шрифт, корректно выбран цвет. Используется изображения, видео.

**1-3 баллов** – у презентации есть тема, однако многие ее части к теме отношения не имеют. Выводы отсутствуют или нелогичны. Не выделены ключевые моменты. Допускаются многочисленные ошибки затрудняющие понимание. Отсутствует иллюстрационный материал. Используется изображения, видео.

**0 баллов** – при полном отсутствии презентации.

#### **Критерии оценки ответов на вопросы по теме выпускной квалификационной работы**

**10-15 баллов** – аргументировано отвечает на все поставленные вопросы, показано владение специальным аппаратом.

**5-9 баллов** – на ряд вопросов ответы слабо аргументированы, использует общенаучные и специальные термины.

**1-4 баллов** – не может четко ответить на вопросы, использует базовые понятия и термины.

**0 баллов** – при полном отсутствии ответов на вопросы.

Полученная на защите выпускной квалификационной работы сумма баллов переводится в оценку:

«отлично» – от 85 до 100 баллов;

«хорошо» – от 70 до 84 баллов;

«удовлетворительно» – от 55 до 69 баллов;

«неудовлетворительно» – менее 50 баллов.

#### **8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для подготовки и прохождения государственной итоговой аттестации**

1. Международная реферативная база данных SCOPUS. <http://www.scopus.com/>
2. Международная реферативная база данных Web of Science. <http://wokinfo.com/russian/>
3. Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки <http://elibrary.rsl.ru/>
4. Сайт СтГАУ, Библиотека – электронная библиотека СтГАУ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.stgau.ru>.
5. Словари и энциклопедии On-line [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.dic.academic.ru](http://www.dic.academic.ru).
6. «Calorizator.ru» - портал о здоровом питании [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.calorizator.ru/>
7. Сайт о здоровой, полезной пище и о правильном питании [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.zdoroveda.ru/>
8. Правильное питание | Лайфхакер [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://lifestyle.ru/pravilnoe-pitanie/>

#### **9. Перечень информационных технологий, используемых для подготовки и прохождения государственной итоговой аттестации, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости).**

1. Презентации по темам лекционных занятий дисциплин ОПОП ВО.
2. Личный кабинет преподавателей на сайте [www.stgau.ru](http://www.stgau.ru).
3. Консультант Плюс, Гарант (справочно-правовая система).

###### **10. Материально-техническое и программное обеспечение государственной итоговой аттестации**

### ***Программное обеспечение государственной итоговой аттестации***

1. Microsoft Windows, Office (Номер соглашения на пакет лицензий для рабочих станций: V5910852 от 15.11.2017)
2. Kaspersky Total Security (№ заказа/лицензии: 1B08-171114-054004-843-671 от 14.11.2017) Photoshop Extended CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 7.12.2007)
3. Microsoft Windows, Office (Номер соглашения на пакет лицензий для рабочих станций: V5910852 от 15.11.2017)
4. Kaspersky Total Security (№ заказа/лицензии: 1B08-171114-054004-843-671 от 14.11.2017) Photoshop Extended CS3 (Certificate ID: CE0712390 от 7.12.2007)

### **Материально-техническое обеспечение государственной итоговой аттестации**

| <i>Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена</i>                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Учебная аудитория для проведения государственной итоговой аттестации (сдача государственного экзамена)</b><br>(ауд. № 201, площадь – 49 м <sup>2</sup> ) | Оснащение: столы - 12 шт., стулья – 24 шт., персональный компьютер – 1 шт., монитор – 1 шт., жидкокристаллическая плазменная панель LG для демонстрации презентаций – 1 шт., классная доска – 1 шт., ноутбук – 1 шт., принтер – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета. |
| <b>Учебные аудитории для самостоятельной работы</b>                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 1. Читальный зал библиотеки<br>(площадь 177 м <sup>2</sup> )                                                                                                | 1. Оснащение: столы – 25 шт., стулья – 25 шт., компьютеры – 16 шт., телевизор – 1 шт., принтер – 1 шт., цветной принтер – 1 шт., копировальный аппарат – 1 шт., сканер – 1 шт., Wi-Fi оборудование – 1 шт., подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.                                                                                                              |
| 2. Учебная аудитория № 201 (площадь 49 м <sup>2</sup> ).                                                                                                    | 2. Оснащение: столы - 12 шт., стулья – 24 шт., персональный компьютер – 1 шт., монитор – 1 шт., жидкокристаллическая плазменная панель LG для демонстрации презентаций – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.                                |
| <b>Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций</b><br>(ауд. № 201, площадь – 49 м <sup>2</sup> )                                          | Оснащение: столы - 12 шт., стулья – 24 шт., персональный компьютер – 1 шт., монитор – 1 шт., жидкокристаллическая плазменная панель LG для демонстрации презентаций – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.                                   |
| <i>Подготовка к защите и процедура защиты выпускной квалификационной работы</i>                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Учебная аудитория для проведения процедуры защиты выпускной квалификационной работы</b>                                                                  | Оснащение: столы - 12 шт., стулья – 24 шт., персональный компьютер – 1 шт., монитор – 1 шт., жидкокристаллическая плазменная панель LG для демонстрации презентаций – 1 шт., классная доска – 1 шт., ноутбук – 1 шт., принтер – 1 шт., три-                                                                                                                                                                                                                             |

|                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| (ауд. № 201, площадь – 49 м <sup>2</sup> )                                                                                                                                       | буна для докладчика – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Учебные аудитории для самостоятельной работы</b>                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 1. Читальный зал библиотеки (площадь 177 м <sup>2</sup> )                                                                                                                        | 1. Оснащение: столы – 25 шт., стулья – 25 шт., компьютеры – 16 шт., телевизор – 1 шт., принтер – 1 шт., цветной принтер – 1 шт., копировальный аппарат – 1 шт., сканер – 1 шт., Wi-Fi оборудование – 1 шт., подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.                                                                                                                                                                                                                                    |
| 2. Учебная аудитория № 201 (площадь 49 м <sup>2</sup> ).                                                                                                                         | 2. Оснащение: столы - 12 шт., стулья – 24 шт., персональный компьютер – 1 шт., монитор – 1 шт., жидкокристаллическая плазменная панель LG для демонстрации презентаций – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.                                                                                                                                                      |
| <b>Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций</b><br>(ауд. № 201, площадь – 49 м <sup>2</sup> )                                                               | Оснащение: столы - 12 шт., стулья – 24 шт., персональный компьютер – 1 шт., монитор – 1 шт., жидкокристаллическая плазменная панель LG для демонстрации презентаций – 1 шт., классная доска – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.                                                                                                                                                         |
| <b>Учебная аудитория</b><br>№ 201 (площадь 49 м <sup>2</sup> ).                                                                                                                  | Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., монитор – 1 шт., принтер – 1 шт., жидкокристаллическая плазменная панель LG для демонстрации презентаций, классная доска – 1 шт., подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета.                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Учебные аудитории для самостоятельной работы</b><br>1. Читальный зал библиотеки (площадь 177 м <sup>2</sup> )<br><br>2. Учебная аудитория № 201 (площадь 49 м <sup>2</sup> ). | 1. Оснащение: столы, стулья на 50 посадочных мест, 16 компьютеров, телевизор, принтер, цветной принтер, копировальный аппарат, сканер, Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета.<br><br>2. Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., монитор – 1 шт., жидкокристаллическая плазменная панель LG для демонстрации презентаций, классная доска – 1 шт., подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета. |
| <b>Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций</b><br>(ауд. № 201, площадь – 49 м <sup>2</sup> )                                                               | Оснащение: специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., монитор – 1 шт., жидкокристаллическая плазменная панель LG для демонстрации презентаций, классная доска – 1 шт., подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета.                                                                                                                                                                                                                                                                            |

## **11. Порядок организации и проведения апелляции результатов сдачи государственных аттестационных испытаний**

Для рассмотрения апелляций по результатам государственной итоговой аттестации обучающийся имеет право на апелляцию. Обучающийся имеет право подать в апелляционную комиссию по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, установленной процедуры проведения государственного аттестационного испытания и (или) несогласии с результатами государственного экзамена.

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

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

Апелляция рассматривается не позднее 2 рабочих дней со дня подачи апелляции на заседании апелляционной комиссии, на которое приглашаются председатель государственной экзаменационной комиссии и обучающийся, подавший апелляцию.

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

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

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях процедуры проведения государственного аттестационного испытания обучающегося не подтвердились и (или) не повлияли на результат государственного аттестационного испытания;
- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях процедуры проведения государственного аттестационного испытания обучающегося подтвердились и повлияли на результат государственного аттестационного испытания.

В последнем случае результат проведения государственного аттестационного испытания подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии. Обучающемуся предоставляется возможность пройти государственное аттестационное испытание в дополнительные сроки, но не позднее даты завершения обучения в Университете в соответствии со стандартом.

При рассмотрении апелляции о несогласии с результатами государственного экзамена апелляционная комиссия выносит одно из следующих решений:

- об отклонении апелляции и сохранении результата государственного экзамена;
- об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственного экзамена.

Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленного результата государственного

экзамена и выставления нового.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Повторное проведение государственного аттестационного испытания обучающегося, подавшего апелляцию, осуществляется в присутствии одного из членов апелляционной комиссии не позднее даты завершения обучения в организации в соответствии со стандартом»

Апелляция на повторное проведение государственного аттестационного испытания не принимается.

Порядок организации и проведения апелляции результатов сдачи государственных аттестационных испытаний регламентируется Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в ФГБОУ ВО Ставропольском ГАУ и программой государственной итоговой аттестации по соответствующему направлению подготовки/специальности.

## **12. Порядок организации и проведения государственной итоговой аттестации для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья Университета**

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

### **а) для слабовидящих:**

- на экзамене/защите ВКР присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);
- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения экзамена оформляются увеличенным шрифтом;
- задания для выполнения на экзамене зачитываются ассистентом;
- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;
- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

### **в) для глухих и слабослышащих:**

- на экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);
- экзамен проводится в письменной форме;
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- по желанию студента экзамен может проводиться в письменной форме;

### **д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):**

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту.

Программа государственной итоговой аттестации составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения» и учебного плана по магистерской программе «Технология продуктов здорового питания».

Авторы:



д.с.-х.н., профессор Сычева О.В.



к.т.н., доцент Трубина И.А.

Рецензенты:



д.с.-х.н., профессор Епимахова Е.Э.



д.с.-х.н., профессор Коноплев В.И.

Программа государственной итоговой аттестации рассмотрена и рекомендована кафедрой **технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции** Протокол от № 1 от «25» августа 2017 г.

Заведующий кафедрой технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, д. б. н., доцент



С.Н. Шлыков

**Образец заявления на выполнение магистерской работы**

Директору института \_\_\_\_\_  
(ученое звание, ученая степень, И.О. Фамилия)  
ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ  
студента(ки) \_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ группы  
очной (очно-заочной, заочной) формы  
обучения  
направления подготовки/специальности  
\_\_\_\_\_  
(шифр, наименование)  
профиль « \_\_\_\_\_ »  
\_\_\_\_\_  
ФИО студента полностью

**Заявление**

Прошу Вас разрешить выполнение выпускной квалификационной работы в  
виде магистерской диссертации, на кафедре: \_\_\_\_\_ на  
тему: \_\_\_\_\_

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

\_\_\_\_\_  
ФИО руководителя, должность, место работы

Дата \_\_\_\_\_

Подпись \_\_\_\_\_

Согласовано:

Руководитель \_\_\_\_\_ Фамилия И.О.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Фамилия И.О.

**Образец задания на магистерскую работу**  
**ФГБОУ ВО СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГАУ**  
**Институт ветеринарии и биотехнологий**  
**Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной**  
**продукции**

Утверждаю:  
Зав. кафедрой

\_\_\_\_\_ подпись И.О. Фамилия  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г

**ЗАДАНИЕ НА МАГИСТЕРСКУЮ РАБОТУ**

Обучающемуся

\_\_\_\_\_ (фамилия, имя, отчество, курс, группа, направление подготовки)

Тема ВКР

*Утверждена приказом по университету № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.*

1. Срок представления работы к защите « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

2. Исходные данные для выполнения работы \_\_\_\_\_

3. Содержание ВКР:

4. Перечень графического материала (с полным указанием обязательных чертежей)

5. Консультанты по разделам

\_\_\_\_\_ (подпись) (Фамилия И.О. консультанта, учёная степень должность, место работы)

6. Дата выдачи

задания \_\_\_\_\_

7. Руководитель работы

\_\_\_\_\_ подпись (Фамилия И.О., учёная степень, должность, место работы)

Задание к исполнению принял « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г. \_\_\_\_\_  
(подпись обучающегося)

# Образец календарного графика выполнения магистерской работы ФГБОУ ВО СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГАУ

Факультет \_\_\_\_\_

Кафедра \_\_\_\_\_

Утверждаю:  
Зав. кафедрой

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК ВЫПОЛНЕНИЯ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ – МАГИСТЕРСКОЙ ДИССЕРТАЦИИ (РАБОТЫ)

Магистранта \_\_\_\_\_  
(Фамилия, имя, отчество, курс, группа, направление подготовки)

Тема ВКР « \_\_\_\_\_ »

| №<br>п/п | Выполнение работ и мероприятия                                                                                                      | Срок выполнения |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 1        | Выбор темы и оформление заявления на выполнение магистерской работы                                                                 |                 |
| 2        | Подбор литературы, ее изучение и проработка.                                                                                        |                 |
| 3        | Составление плана работы и согласование его с руководителем                                                                         |                 |
| 4        | Разработка и предоставление на проверку первой главы                                                                                |                 |
| 5        | Накопление, систематизация и анализ практических материалов                                                                         |                 |
| 6        | Сбор данных                                                                                                                         |                 |
| 7        | Проведение эксперимента                                                                                                             |                 |
| 8        | Анализ полученных данных                                                                                                            |                 |
| 9        | Разработка и предоставление на проверку второй главы                                                                                |                 |
| 10       | Согласование с руководителем выводов и предложений                                                                                  |                 |
| 11       | Переработка (доработка) работы в соответствии с замечаниями                                                                         |                 |
| 12       | Представление готовой работы на проверку руководителю                                                                               |                 |
| 13       | Получение отзыва и заключения о степени оригинальности ВКР от руководителя. Получение рецензии.                                     |                 |
| 14       | Предоставление работы, отзыва и заключения о степени оригинальности ВКР на кафедру для прохождения предзащиты                       |                 |
| 15       | Получение допуска к защите от зав.кафедрой и получение рецензии                                                                     |                 |
| 16       | Передача оформленной ВКР с отзывом, рецензией и заключением о степени оригинальности ВКР в государственную экзаменационную комиссию |                 |

Руководитель ВКР: \_\_\_\_\_  
Фамилия И.О., учёная степень, должность, место работы. (подпись)Магистрант: \_\_\_\_\_  
Фамилия, имя, отчество (подпись)

# Образец заключения о степени оригинальности магистерской работы

ФГБОУ ВО СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГАУ

Факультет \_\_\_\_\_

Кафедра \_\_\_\_\_

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

### о степени оригинальности выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа (магистерская работа) обучающегося

\_\_\_\_\_ (Ф.И.О. полностью)  
 \_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ группы, на тему  
 « \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

В соответствии с п.п. 1.12, 1.14, 1.15 Положения о выполнении и защите выпускных квалификационных работ в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ» **прошла** автоматизированный анализ а системе «Антиплагиат.СтГАУ», **сохранена** в электронной информационно-образовательной среде университета и **загружена** в электронно-библиотечную систему университета.

Доля авторского текста (оригинальности) в результате автоматизированной проверки составила « \_\_\_\_\_ %».

Анализ результата автоматизированной проверки системой «Антиплагиат.СтГАУ» и мнение руководителя ВКР о достоверности, фактической доле оригинального текста и степени самостоятельности обучающегося при написании работы:

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

Руководитель ВКР

\_\_\_\_\_

(уч.степень, должность, Фамилия И.О.)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_

20\_\_

г.

\_\_\_\_\_

(Подпись)

**Образец отзыва руководителя магистерской работы**

ФГБОУ ВО СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГАУ

Факультет \_\_\_\_\_

Кафедра \_\_\_\_\_

**ОТЗЫВ о работе \_\_\_\_\_** (фамилия, имя, отчество обучающегося) **в период подготовки выпускной квалификационной работы**

На тему «\_\_\_\_\_»

*В тексте отзыва следует указать степень самостоятельности и способности обучающегося к исследовательской работе (умение и навыки искать, обобщать, анализировать материал и делать выводы), дать оценку деятельности обучающегося в период выполнения работы (степень добросовестности, работоспособности, ответственности, аккуратности и т.п.).*

Руководитель

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество, должность, ученая степень, ученое звание)

Дата: «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Подпись: \_\_\_\_\_

## РЕЦЕНЗИЯ

на выпускную квалификационную работу обучающегося \_\_\_\_\_ курса  
направления подготовки/специальности \_\_\_\_\_ факультета \_\_\_\_\_

(Фамилия, имя, отчество студента)

Тема выпускной квалификационной работы \_\_\_\_\_

Выпускная квалификационная работа выполнена на кафедре \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ под руководством \_\_\_\_\_

(уч.степень, должность Фамилия И.О. руководителя)

Общая характеристика работы:

---

---

---

---

---

Положительные стороны работы: \_\_\_\_\_

---

Недостатки: \_\_\_\_\_

---

Заключение: \_\_\_\_\_

---



---

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

Рецензент

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
Фамилия И.О. (подпись)

Ученая степень, ученое звание, место работы и должность

---



---

**Согласие на размещение текста  
выпускной квалификационной работы обучающегося  
в ЭБС ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ**

Я, \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)

даю согласие ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ безвозмездно размещать (доводить до всеобщего сведения) написанную мною в рамках выполнения образовательной программы направления подготовки/специальности

\_\_\_\_\_ выпускную квалификационную работу (далее – ВКР) бакалавра/ специалиста/ магистра – *нужное подчеркнуть*.  
на тему: « \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_»

в следующем содержании:

- титульный лист ВКР;
  - содержание (план) ВКР;
  - введение (аннотация);
  - главы (разделы) ВКР, в которых излагается интеллектуальный труд;
  - заключение;
  - список использованных источников.
- (отметить нужное)

в сети Интернет в ЭБС ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ по адресу: <http://pps.stgau.ru/ebs/>, таким образом, чтобы любое лицо могло получить доступ к ВКР из любого места и в любое время по собственному выбору, в течение всего срока действия исключительного права на ВКР.

Я подтверждаю, что ВКР написана мною лично, в соответствии с правилами академической этики и не нарушает интеллектуальных прав иных лиц.

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 г.

\_\_\_\_\_

Дата

Подпись