Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 07.11.2026 13:12:22
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c40431 9ba6a92d5287e

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО ДОНСКОЙ ГАУ)

УТВЕРЖДАЮ
Врио проректора по УР и ЦТ
_____Ширяев С.Г.
«24» марта 2026 г.
м.п.

Программа государственной итоговой (итоговой) аттестации

Направление: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность программы: Технология производства, хранения и переработки мяса и мясной продукции

Квалификация бакалавр

п. Персиановский, 2026 г.

Содержание

	стр.
1. Общие положения	3
2. Нормативно-правовая база	4
3. Перечень компетенций, которыми должен овладеть обучающийся в результате освоения образовательной программы	5
4. Порядок проведения и процедура оценивания результатов освоения образовательной программы в форме государственного экзамена	8
5. Типовые контрольные задания для оценки результатов освоения образовательной программы в форме государственного экзамена	12
6. Критерии оценивания государственного экзамена и защиты ВКР	14
7. Требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения	16
8. Примерная тематика выпускных квалификационных работ	17
9. Список рекомендуемой литературы для подготовки к государственному экзамену и ВКР	18
10. Порядок проведения защиты выпускных квалификационных работ	19
11. Критерии оценки защиты выпускных квалификационных работ	20

1. Общие положения

Настоящая программа определяет процедуру организации и проведения в Университете государственной итоговой (итоговой) аттестации обучающихся, завершающих освоение образовательной программы, по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность Технология производства, хранения и переработки мяса и мясной продукции, включая формы государственной итоговой (итоговой) аттестации, требования к использованию средств обучения и воспитания, средств связи при проведении государственной итоговой (итоговой) аттестации, требования, предъявляемые к лицам, привлекаемым к проведению государственной итоговой (итоговой) аттестации, порядок подачи и рассмотрения апелляций, изменения и (или) аннулирования результатов государственной итоговой (итоговой) аттестации, а также особенности проведения государственной итоговой (итоговой) аттестации для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Настоящая программа носит обязательный характер и распространяются на деятельность должностных лиц и сотрудников Университета, принимающих участие в государственной итоговой (итоговой) аттестации по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность Технология производства, хранения и переработки мяса и мясной продукции, а так же обучающихся, проходящих государственную итоговую (итоговую) аттестацию по данной образовательной программе.

2. Нормативно-правовая база

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- приказ Минобрнауки России от (№669 от 17.07.2017) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки/специальности 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»
- приказ Минобрнауки России от 29 июня 2015 г. N 636 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения основная профессиональная образовательная программа (далее – ОПОП)
- иные нормативно-правовые документы ФГБОУ ВО Донской ГАУ.

3. Перечень компетенций, которыми должен овладеть обучающийся в результате освоения образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность Технология производства, хранения и переработки мяса и мясной продукции закрепляет за государственной итоговой (итоговой) аттестацией завершение формирования следующих компетенций:

Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач (УК-1)

Использует технологии доступа к сетевым информационным ресурсам (УК-1.1);

Выполняет декомпозицию задачи, анализирует полученные результаты и на их основе формулирует конкретные выводы (УК-1.2);

Осуществляет систематизацию, представление и обработку информации, полученной из цифровых источников, используя информационные технологии (УК-1.3);

Выявляет системные связи и отношения между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы (УК-1.4);

Выявляет диалектические и формально-логические противоречия в анализируемой информации с целью определения её достоверности (УК-1.5);

Формулирует и аргументирует выводы и суждения, в том числе с применением философского понятийного аппарата (УК-1.6);

Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (УК-2);

Формулирует совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение цели с учётом действующих правовых норм (УК-2.1);

Оценивает потребность в ресурсах и планирует их использование при решении задач в профессиональной деятельности (УК-2.2);

Оценивает вероятные риски и ограничения в выборе решения поставленных задач (УК-2.3);

Проектирует решение задачи, выбирая оптимальный способ ее решения (УК-2.4);

Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде (УК-3);

Определяет цели и функции команды, функции и роли членов команды, собственную роль в команде (УК-3.1);

Устанавливает контакт в процессе межличностного взаимодействия (УК-3.2);

Выбирает стратегию поведения в команде в зависимости от условий (УК-3.3);

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

Ведет деловую переписку и деловой разговор на государственном языке Российской Федерации, соблюдая этику делового общения (УК-4.1);

Понимает устную речь и ведет диалог общего и делового характера на иностранном языке (УК-4.2);

Читает и переводит со словарем информацию на иностранном языке на темы повседневного и делового общения (УК-4.3);

Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах (УК-5);

Демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношению к историческому наследию и культурным традициям (УК-5.1);

Использует информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп, необходимую для взаимодействия с другими людьми (УК-5.2);

Конструктивно взаимодействует с людьми различных категорий с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции (УК-5.3);

Сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера (УК-5.4);

Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни (УК-6);

Формулирует цели профессионального развития, условия их достижения, определяет требования рынка труда к личностным и профессиональным навыкам (УК-6.1);

Осуществляет самооценку, оценку уровня саморазвития в различных сферах жизнедеятельности, определяет направления саморазвития (УК-6.2);

Составляет план распределения личного времени, оценивает его выполнение (УК-6.3);

Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (УК-7);

Оценивает уровень развития личных физических качеств (УК-7.1);

Выбирает методы и средства физической культуры и спорта для собственного физического развития, профилактики профессиональных заболеваний и утомления на рабочем месте (УК-7.2);

Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов (УК-8);

Идентифицирует угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека (УК-8.1);

Выбирает методы защиты человека от угроз (опасностей) природного и техногенного характера (УК-8.2);

Выбирает правила поведения при возникновении чрезвычайной ситуации природного или техногенного происхождения (УК-8.3);

Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности (УК-9);

Формулирует базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике (УК-9.1);

Осуществляет анализ информации, необходимой для принятия обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности (УК-9.2);

Применяет методы личного экономического и финансового планирования для достижения текущих и долгосрочных финансовых целей (УК-9.3);

Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению (УК-10);

Формулирует положения антикоррупционного законодательства, понимает сущность коррупционного поведения, его формы и проявление в различных сферах общественной жизни (УК-10.1);

Идентифицирует и оценивает коррупционные риски, проявляет нетерпимое отношение к коррупционному поведению (УК-10.2);

Осуществляет социальную и профессиональную деятельность на основе развитого правосознания и сформированной правовой культуры УК-10.3);

Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий (ОПК-1);

Использует основные законы математических дисциплин для решения типовых задач профессиональной деятельности (ОПК-1.1);

Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения типовых задач профессиональной деятельности (ОПК-1.2);

Использует основные законы общепрофессиональных дисциплин для решения типовых задач профессиональной деятельности (ОПК-1.3);

Использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОПК-1.4);

Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности (ОПК-2);

Использует существующие нормативные правовые документы, регламентирующие различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства (ОПК-2.1);

Ведет учетно-отчетную документацию по производству, переработке и хранению (ОПК-2.2);

Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов (ОПК-3);

Создает безопасные условия труда, выявляет и устраняет проблемы, нарушающие безопасность выполнения производственных процессов (ОПК-3.1);

Обеспечивает проведение профилактические мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний (ОПК-3.2);

Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности (ОПК-4);

Обосновывает и реализует современные технологии в области производства сельскохозяйственной продукции (ОПК-4.1);

Обосновывает и реализует современные технологии в области переработки и хранения сельскохозяйственной продукции (ОПК-4.2);

Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности (ОПК-5);

Использует классические и современные методы исследования в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции (ОПК-5.1);

Проводит экспериментальные исследования в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции (ОПК-5.2);

Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности (ОПК-6);

Применяет базовые знания экономики в профессиональной деятельности (ОПК-6.1);

Определяет экономическую эффективность в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции (ОПК-6.2);

Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач в профессиональной деятельности (ОПК-7);

Осуществляет систематизацию, представление и обработку информации, полученной из цифровых источников, используя информационные технологии (ОПК-7.1);

Осуществляет поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представляет ее в требуемом формате для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-7.2);

Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения (ПК-1);

Уметь вести основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения (ПК-1.1);

Знать методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов (ПК-1.2);

Знать технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения (ПК-1.3);

Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (ПК-2);

Знать физические, химические, биотехнологические процессы, происходящие при производстве продуктов питания животного происхождения (ПК-2.1);

Знать методы технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения (ПК-2.2);

Уметь проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с нормативными (ПК-2.3);

Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов (ПК-2.4)

Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения (ПК-3);

Проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организации с использованием информационных технологий (ПК-3.1);

Знать методы моделирования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения (ПК-3.2);

Способен управлять технологическими процессами производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства (ПК-4);

Определяет набор, последовательность и параметры технологических операций по стрижке, классировке, упаковке и маркировке шерсти (ПК-4.1);

Определяет предельный и возможный уровни продуктивности сельскохозяйственных животных с использованием различных методов прогнозирования (ПК-4.2).

Определяет методы и условия хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность (ПК-4.3)

Определяет набор, последовательность и параметры технологических операций по убою сельскохозяйственных животных, разделке туш, снятию и обработке шкур (ПК-4.4)

4. Порядок проведения и процедура оценивания результатов освоения образовательной программы в форме государственного экзамена

Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основных образовательных программ соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта или образовательного стандарта. К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по соответствующей образовательной программе высшего образования. Обучающимся и лицам, привлекаемым к государственной итоговой аттестации, во время ее проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи. Не допускается взимание платы с обучающихся за прохождение государственной итоговой аттестации.

Государственная итоговая аттестация обучающихся организаций проводится в форме:

государственного экзамена;

защиты выпускной квалификационной работы (далее вместе - государственные аттестационные испытания).

Государственный экзамен проводится по одной или нескольким дисциплинам и (или) модулям образовательной программы, результаты освоения которых имеют определяющее значение для профессиональной деятельности выпускников. Государственный экзамен проводится устно или письменно.

Результаты каждого государственного аттестационного испытания определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно". Оценки "от-

лично", "хорошо", "удовлетворительно" означают успешное прохождение государственного аттестационного испытания.

Успешное прохождение государственной итоговой аттестации является основанием для выдачи обучающемуся документа о высшем образовании и о квалификации образца, установленного Министерством образования и науки Российской Федерации.

Для проведения государственной итоговой аттестации и проведения апелляций по результатам государственной итоговой аттестации в организации создаются государственные экзаменационные комиссии и апелляционные комиссии (далее вместе - комиссии). Комиссии действуют в течение календарного года. Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается из числа лиц, не работающих в данной организации, имеющих ученую степень доктора наук и (или) ученое звание профессора либо являющихся ведущими специалистами - представителями работодателей или их объединений в соответствующей области профессиональной деятельности. Председатели комиссий организуют и контролируют деятельность комиссий, обеспечивают единство требований, предъявляемых к обучающимся при проведении государственной итоговой аттестации. В состав государственной экзаменационной комиссии включаются не менее 4 человек, из которых не менее 2 человек являются ведущими специалистами - представителями работодателей или их объединений в соответствующей области профессиональной деятельности (далее - специалисты), остальные - лицами, относящимися к профессорско-преподавательскому составу данной организации, и (или) иных организаций и (или) научными работниками данной организации и (или) иных организаций, имеющими ученое звание и (или) ученую степень. На период проведения государственной итоговой аттестации для обеспечения работы государственной экзаменационной комиссии из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу организации, научных работников или административных работников организации председателем государственной экзаменационной комиссии назначается ее секретарь. Секретарь государственной экзаменационной комиссии не является ее членом. Секретарь государственной экзаменационной комиссии ведет протоколы ее заседаний, представляет необходимые материалы в апелляционную комиссию. Основной формой деятельности комиссий являются заседания. Заседания комиссий правомочны, если в них участвуют не менее двух третей от числа членов комиссий. Заседания комиссий проводятся председателями комиссий, а в случае их отсутствия - заместителями председателей комиссий. Решения комиссий принимаются простым большинством голосов членов комиссий, участвующих в заседании. При равном числе голосов председательствующий обладает правом решающего голоса. Решения, принятые комиссиями, оформляются протоколами.

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

Протоколы заседаний комиссий подписываются председательствующими. Протокол заседания государственной экзаменационной комиссии также подписывается секретарем государственной экзаменационной комиссии.

Протоколы заседаний комиссий сшиваются в книги и хранятся в архиве университета.

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

Не позднее, чем за 30 календарных дней до дня проведения первого государственного аттестационного испытания приказом ректора утверждается расписание государственных аттестационных испытаний (далее - расписание), в котором указываются даты, время и место проведения государственных аттестационных испытаний и предэкзаменационных консультаций. Данный приказ доводится до сведения обучающихся, членов государственных экза-

менационных комиссий и апелляционных комиссий, секретарей государственных экзаменационных комиссий, руководителей и консультантов выпускных квалификационных работ.

При формировании расписания устанавливается перерыв между государственными аттестационными испытаниями продолжительностью не менее 7 календарных дней.

Результаты государственного аттестационного испытания, проводимого в устной форме, объявляются в день его проведения, результаты государственного аттестационного испытания, проводимого в письменной форме, - на следующий рабочий день после дня его проведения

Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации в связи с неявкой на государственное аттестационное испытание по уважительной причине (временная нетрудоспособность, исполнение общественных или государственных обязанностей, вызов в суд, транспортные проблемы (отмена рейса, отсутствие билетов), погодные условия или в других случаях), вправе пройти ее в течение 6 месяцев после завершения государственной итоговой аттестации. Обучающийся, не прошедший одно государственное аттестационное испытание по уважительной причине, допускается к сдаче следующего государственного аттестационного испытания (при его наличии).

Для обучающихся из числа инвалидов государственная итоговая аттестация проводится организацией с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальные особенности).

При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

проведение государственной итоговой аттестации для инвалидов в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся при прохождении государственной итоговой аттестации;

присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся инвалидам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);

пользование необходимыми обучающимся инвалидам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся инвалидов в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Все локальные нормативные акты по вопросам проведения государственной итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся инвалидов в доступной для них форме

По письменному заявлению обучающегося инвалида продолжительность сдачи обучающимся инвалидом государственного аттестационного испытания может быть увеличена по отношению к установленной продолжительности его сдачи:

продолжительность сдачи государственного экзамена, проводимого в письменной форме, - не более чем на 90 минут;

продолжительность подготовки обучающегося к ответу на государственном экзамене, проводимом в устной форме, - не более чем на 20 минут;

продолжительность выступления обучающегося при защите выпускной квалификационной работы - не более чем на 15 минут.

В зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья организация обеспечивает выполнение следующих требований при проведении государственного аттестационного испытания:

а) для слепых:

задания и иные материалы для сдачи государственного аттестационного испытания оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, либо зачитываются ассистентом;

письменные задания выполняются обучающимися на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, либо надиктовываются ассистенту;

при необходимости обучающимся предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

задания и иные материалы для сдачи государственного аттестационного испытания оформляются увеличенным шрифтом;

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

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

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

по их желанию государственные аттестационные испытания проводятся в письменной форме;

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

письменные задания выполняются обучающимися на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

по их желанию государственные аттестационные испытания проводятся в устной форме.

Обучающийся инвалид не позднее чем за 3 месяца до начала проведения государственной итоговой аттестации подает письменное заявление о необходимости создания для него специальных условий при проведении государственных аттестационных испытаний с указанием особенностей его психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальные особенности). К заявлению прилагаются документы, подтверждающие наличие у обучающегося индивидуальных особенностей (при отсутствии указанных документов в организации).

В заявлении обучающийся указывает на необходимость (отсутствие необходимости) присутствия ассистента на государственном аттестационном испытании, необходимость (отсутствие необходимости) увеличения продолжительности сдачи государственного аттестационного испытания по отношению к установленной продолжительности (для каждого государственного аттестационного испытания).

Обучающийся инвалид не позднее чем за 3 месяца до начала проведения государственной итоговой аттестации подает письменное заявление о необходимости создания для него специальных условий при проведении государственных аттестационных испытаний с указанием особенностей его психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальные особенности). К заявлению прилагаются документы, подтверждающие наличие у обучающегося индивидуальных особенностей (при отсутствии указанных документов в организации).

В заявлении обучающийся указывает на необходимость (отсутствие необходимости) присутствия ассистента на государственном аттестационном испытании, необходимость (отсутствие необходимости) увеличения продолжительности сдачи государственного аттестационного испытания по отношению к установленной продолжительности (для каждого государственного аттестационного испытания).

Обучающийся имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, установленной процедуры проведения государственного аттестационного испытания и (или) несогласии с результатами 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.

5. Типовые контрольные задания для оценки результатов освоения образовательной программы в форме государственного экзамена

Вопросы к итоговому государственному экзамену

1. Современное состояние, тенденции и приоритетные направления развития мясной отрасли в РФ.
2. Основные положения технического регламента таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции".
3. Доставка и системы приемки скота на мясокомбинаты. Влияние транспортировки и предубойного содержания скота на формирование качественных характеристик мяса.
4. Морфологический, биохимический состав и пищевая ценность крови. Пути технологического использования крови убойных животных. Физико-химические превращения крови при сборе к первичной переработке.
5. Классификация субпродуктов в зависимости от морфологического строения и пищевой ценности. Основные направления использования субпродуктов в мясоперерабатывающем производстве.
6. Технологическая схема и организация технологического процесса обработки мясокостных и мякотных субпродуктов.
7. Технологическая схема и организация обработки слизистых и шерстных субпродуктов.
8. Технологическая схема и организация технологического процесса обработки кишечных комплектов крупного рогатого скота.
9. Технологическая схема, характеристика основных операций и организация процесса обработки шкур. Сущность различных способов консервирования кожевенного сырья и их технико-экономическая оценка.
10. Ассортимент технических жиров и кормовой муки и классификация сырья для их производства. Операции по подготовке сырья для производства технических жиров и кормовой муки.
11. Технология и организация процесса производства кормовой муки в вакуум-горизонтальных котлах.
12. Особенности организации технологического процесса производства сухих животных кормов на непрерывнодействующих линиях.

13. Цель, сущность и дифференциация режимов обработки для отдельных групп конфискатов и непищевых отходов. Изменение составных компонентов непищевого сырья при тепловой обработке.
14. Консервирование шкур сухими посолочными смесями, характеристика и организация технологического процесса.
15. Характеристика и строение кожного покрова убойных животных. Производственная номенклатура, сортность и качество шкур в соответствии с ГОСТ.
16. Классификация методов извлечения пищевого жира из жиросырья и их технико-экономическая оценка. Общая технологическая схема получения пищевых животных жиров.
17. Организация технологического процесса переработки жира-сырца на непрерывнодействующих установках. Методы очистки жира от примесей и влаги.
18. Интенсификация процесса переработки костного сырья с помощью физических методов обработки.
19. Организация технологического процесса переработки жира-сырца, перспективы внедрения безотходных технологий. Возможные направления использования шквары и фузы.
20. Организация технологического процесса обработки шкур тузлукованием на поточно-механизированных линиях.
21. Технология и техника охлаждения и хранения охлажденного мяса. Причины появления холодной контрактации и способы снижения. Перспективы использования повышенного радиационного УФ-излучения, упаковки пищевых покрытий для увеличения сроков хранения охлажденного мяса.
22. Понятие о парном, остывшем, охлажденном, подмороженном и замороженном мясе. Процессы, происходящие в мясе при охлаждении. Способы и режимы охлаждения.
23. Физико-химические и биохимические изменения в мясе при замораживании и хранении в замороженном виде. Факторы, влияющие на усушку мяса при хранении. Способы снижения усушки мяса.
24. Размораживание мяса. Классификация методов, их характеристика и технологическая оценка. Интенсификация размораживания мяса с использованием ТВЧ- и СВЧ-энергии.
25. Изменение органолептических, физико-химических и биохимических показателей мяса при охлаждении и хранении в охлажденном виде. Сущность процесса созревания мяса.
26. Технология и техника замораживания. Преимущества замораживания мяса в блоках. Режимы и допустимые сроки хранения. Сравнительная оценка замораживания мяса одно- и двухфазным способами.
27. Технологическая схема, характеристика основных операций и организация процесса производства меланжа.
28. Технология и организация процесса производства яичного порошка.
29. Химический состав и пищевая ценность мяса птицы. Схема и технико-экономические преимущества комплексной переработки птицы.
30. Технологическая схема и организация технологического процесса обработки сухопутной и водоплавающей птицы.
31. Мясо механической обвалки, его химический состав и пищевая ценность
32. Технологическая схема и характеристика основных операций производства клея и желатина.
33. Типы мясоперерабатывающих предприятий. Мясокомбинаты и их организационная структура.
34. Технологическая схема, характеристика основных операций и организация процесса убоя и первичной переработки крупного рогатого скота.
35. Технологическая схема, характеристика основных операций и организация процесса убоя и первичной переработки мелкого рогатого скота.
36. Технологическая схема, характеристика основных операций и организация технологического процесса убоя и первичной обработки свиней.
37. Виды эндокринно-ферментного и специального сырья, его сбор и консервирование. Характеристика основных операций при производстве органопрепаратов.

38. Роль воды в мясе и мясопродуктах. Формы ее связи. Показатель активности воды.
39. Химический состав мяса животных, его пищевая ценность. Морфологический состав туш и характеристика входящих тканей.
40. Физико-химические и биохимические изменения в жиросырье и топленом жире в зависимости от факторов окружающей среды и технологических факторов.
41. Качество и пищевая ценность мясопродуктов с точки зрения теории о сбалансированном питании. Показатели качества мясопродуктов, их измерение и оценка.
42. Технология и организация производства панированных полуфабрикатов.
43. Технология и организация производства крупнокусковых и натуральных полуфабрикатов.
44. Технологические схемы и организация технологического процесса производства рубленых полуфабрикатов (котлет и пельменей).
45. Состояние и перспективы производства, технологические схемы и хар-ка основных операций производства быстрозамороженных готовых вторых блюд.
46. Ассортимент, классификация и пищевая ценность мясных баночных консервов. Требования к сырью, таре, готовой продукции в соответствии с ГОСТ. Виды брака консервов.
47. Технологическая схема и характеристика основных операций производства мясных натуральных консервов.
48. Технологическая схема и характеристика основных операций производства пастеризованных консервов. Факторы, влияющие на качество готовой продукции.
49. Стерилизация. Цель, сущность и режимы стерилизации консервов различных видов.
50. Формула стерилизации консервов. Влияние режимов тепловой обработки мясных консервов на жизнедеятельность микроорганизмов.
51. Особенности производства мясных консервов для детского и диетического питания.
52. Виды соленых изделий в зависимости от исходного сырья и особенностей технологической обработки. Их пищевая ценность и требования к качеству сырья и готовой продукции в соответствии с ГОСТ.
53. Технологическая схема и характеристика основных операций производства вареных колбас, сосисок и сарделек. Основные пути совершенствования отдельных операций.
54. Технологические схемы и орг. технолог. процесса производства полукопченых и вареных колбас. Способы интенсификации отдельных технологических операций.
55. Технологические схемы, особенности технологий производства ливерных колбас, студней, зельцев, паштетов.
56. Ассортимент колбасных изделий, характеристика, классификация, тенденция развития. Требования НТД к качеству колбасных изделий.
57. Мясные эмульсии. Факторы, влияющие на стабильность мясных эмульсий. Выбор эмульгаторов.
58. Особенности автолиза мяса в зависимости от прижизненных и технологических факторов. Принципы и способы интенсификации созревания и улучшения консистенции мяса.
59. Цель, сущность и режимы охлаждения вареных колбас. Способы интенсификации процесса охлаждения.
60. Влияние белковых препаратов на функционально-технологические свойства колбасных фаршей. Способы подготовки белковых препаратов перед их использованием в технологии мясопродуктов.
61. Влияние соевых белковых изолятов на качественные характеристики комбинированных мясопродуктов.
62. Виды белковых концентратов, используемых при производстве комбинированных мясопродуктов, характеристика и условия подготовки.
63. Качество мяса. Факторы, формирующие качество мяса на этапе выращивания животных.
64. Влияние компонентов фарша на его функциональные характеристики. Перспективы и проблемы использования белковых концентратов животного и растительного происхождения при производстве мясопродуктов.

65. Осадка колбасных изделий различных видов. Нитриты и их роль при производстве мясопродуктов.
66. Характеристика операций составления фарша при производстве колбасных изделий. Направленное формирование качественных характеристик фарша в зависимости от используемого сырья, оборудования и вида готовых изделий.
67. Изменение основных компонентов фарша колбасных изделий в процессе влажного нагрева при умеренных температурах.
68. Влияние режимов сушки колбасных изделий на качество готового продукта.
69. Формовка колбасных изделий. Изменение структурно-механических свойств фарша в процессе формования. Перспективы механизации и автоматизации.
70. Совершенствование процессов разделки, обвалки, дообвалки жиловки и сортировки мяса. Направления рационального использования мясной массы и костного остатка.
71. Цель и особенности посола мяса при производстве различных видов колбасных изделий. Направления интенсификации процесса посола.
72. Технологическая оценка и режимы копчения колбасных и соленых изделий.
73. Ускоренная технология производства сырокопченых колбас. Использование стартовых культур в производстве сырокопченых и сыровяленых колбас. Направленное использование микрофлоры в колбасном производстве.
74. Термическая обработка соленых изделий. Перспективы использования ТВЧ и ИК-излучения для нагрева мясопродуктов.
75. Способы посола изделий из говядины, свинины, баранины и пути его интенсификации. Диффузионно-осмотические и фильтрационные процессы проникновения посолочных веществ в мясе при стационарном режиме и в условиях механических воздействий.

6. Критерии оценки результатов сдачи государственного экзамена и защиты выпускных квалификационных работ

Члены ГЭК оценивают выпускную квалификационную работу исходя из оценок доклада студента, его ответов на вопросы, представленного наглядного материала, содержания и оформления ВКР.

Решение об окончательной оценке ВКР принимается с учетом оценок научного руководителя, рецензента, членов ГЭК под руководством председателя на закрытом обсуждении.

Итоговая оценка ВКР выставляется по четырехбалльной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно».

Оценка результатов сдачи государственного экзамена:

«ОТЛИЧНО» - студент не только продемонстрировал полное фактологическое усвоение материала и умение аргументировано обосновать теоретические постулаты и методические решения, но и умеет осознано и аргументировано применять методические решения для нестандартных задач.

«ХОРОШО» - студент продемонстрировал полное фактологическое усвоение материала и умение: аргументировано обосновать теоретические постулаты и методические решения; решать стандартные задачи.

«УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - студент продемонстрировал либо: неполное фактологическое усвоение материала при наличии базовых знаний, либо неполное умение аргументировано обосновывать теоретические постулаты и методические решения при наличии базового умения, неполное умение решать стандартные задачи при наличии базового умения.

«НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - студент на фоне базовых (элементарных) знаний продемонстрировал лишь базовое умение решать стандартные (элементарные) задачи. Студент НЕ имеет базовых (элементарных) знаний и не умеет решать стандартные (элементарные) задачи.

Критерием выставления оценок (соответствия уровня подготовки выпускника требованиям ФГОС ВО) на основе выполнения и защиты выпускником ВКР является суммарный балл оценки ГАК.

Члены ГАК оценивают работу исходя из оценок доклада студента, его ответов на вопросы, представленного наглядного материала, содержания и оформления ВКР.

Решение об окончательной оценке дипломной работы принимается с учетом оценок научного руководителя, рецензента, членов ГАК под руководством председателя на закрытом обсуждении.

Суммарный балл оценки ГАК определяется как среднее арифметическое итоговых оценок членов ГАК и рецензента. Указанный балл округляется до ближайшего целого значения. При значительных расхождениях в баллах между членами ГАК оценка ВКР и ее защиты определяется в результате закрытого обсуждения на заседании ГАК. При этом голос председателя ГАК является решающим.

Итоговая оценка дипломной работы выставляется по четырехбалльной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно». При неудовлетворительной оценке дипломная работа не засчитывается и диплом студенту не выдается.

Оценка «отлично» может быть поставлена при выполнении всех нижеприведенных условий:

работа написана на высоком теоретико-методологическом уровне, с приведением отечественного и зарубежного опыта, различных подходов, изложенных в монографической и другой научной литературе, в том числе на иностранном языке;

автором всесторонне раскрыто содержание исследуемого явления;

работа содержит статистические материалы в объеме, соответствующем целям и задачам исследования;

автор хорошо ориентируется в имеющейся современной нормативной базе по теме исследования;

работа включает практические предложения автора;

работа написана грамотным литературным языком и правильно оформлена;

доклад в процессе защиты полностью раскрывает содержание работы и полученные выводы; автор не зачитывает письменный текст выступления, исчерпывающе и аргументировано отвечает на вопросы;

иллюстрационный материал, подготовленный автором, информационно насыщен и позволяет составить целостное представление о наиболее важных качественных и количественных результатах выполненной работы.

Оценка снижается при невыполнении хотя бы одного из вышеуказанных требований.

Не может претендовать на отличную оценку самостоятельно выполненная дипломная работа, не соответствующая установленным требованиям, в частности, имеющая следующие недостатки:

отсутствие обязательных структурных элементов работы;

заключение, не вытекающее из фактического содержания работы;

отсутствие новейших источников и литературы, а также данных периодической печати (за начало года защиты и предыдущего года);

отсутствие увязки темы с российской проблематикой;

неправильно оформленный список использованных источников и литературы;

отсутствуют сноски на все использованные источники и литературу;

неправильно оформленные графики и статистические таблицы;

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если работа носит компилятивный характер, не содержит разделов, обязательных при выполнении основной части диплома, основана на устаревшей нормативно-методической и статистической базе, а в ходе доклада автор не может предоставить комиссии основные результаты работы и испытывает значительные затруднения при ответах на вопросы.

При условии успешного прохождения всех установленных видов итоговых аттестационных испытаний, входящих в итоговую государственную аттестацию, выпускнику присваивается квалификация бакалавр по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

7. Требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения

Выпускная квалификационная работа представляет собой законченную разработку, в которой решается актуальная задача по технологии производства продукции животноводства соответствующего качества.

В выпускной квалификационной работе выпускник должен использовать методы решения поставленных задач, применяя заданные или разрабатывая в составе творческого коллектива новые методики, планировать экспериментальные исследования, использовать компьютерные методы сбора, хранения и обработки информации, применяемые в сфере профессиональной деятельности.

За достоверность результатов, представленных в ВКР, несет ответственность студент – автор выпускной работы.

Выполнение ВКР осуществляется студентом в соответствии с заданием. Задание, конкретизирующее объем и содержание ВКР, выдается студенту руководителем. При необходимости выпускнику для подготовки ВКР назначаются консультанты по отдельным разделам.

Руководитель ВКР бакалавра:

- в соответствии с темой выдает студенту задание на практику для сбора материала;
- выдает студенту задание на ВКР;
- рекомендует студенту литературу и другие информационные источники;
- проводит систематические консультации;
- проверяет выполнение работы (по частям и в целом);
- при необходимости после преддипломной практики вносит изменения в задание на выпускную квалификационную работу.

Сроки выполнения ВКР определяются учебным планом и графиком учебного процесса.

ВКР оформляется с соблюдением методических указаний (требований) по выполнению ВКР по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

Объем, структура ВКР не может быть менее 50 страниц (с интервалом 1,5 пт. и размером шрифта 14TimesNewRoman).

В перечень дополнительных материалов могут входить:

Графические и табличные материалы,

Фотографии,

Видеоматериалы.

Законченная ВКР передается студентом своему руководителю не позднее, чем за 1 месяц до установленного срока защиты для написания отзыва руководителя, после этого, подписанная руководителем работа подлежит рецензированию.

Руководитель готовит отзыв на ВКР студента по следующим разделам:

актуальность темы и значимость работы;

степень соответствия работы заданию;

оценка теоретического и практического содержания работы;

качество оформления работы;

характеристика студента ходе выполнения работы;

достоинства и недостатки работы;

соответствие ВКР предъявляемым требованиям к данному виду работы, возможности присвоения квалификации и надписи на титульном листе работы «к защите» или «на доработку».

Рецензент на ВКР назначается деканатом из числа научно-педагогических работников других кафедр факультета.

Студент заранее готовит план своего выступления на защите ВКР и наглядный демонстрационный материал.

Студенты, нарушившие сроки подготовки ВКР и не представившие работу на кафедру в установленный срок, не допускаются к защите дипломной работы. Если заведующий кафедрой, исходя из содержания отзывов руководителя и рецензента, не считает возможным допустить студента к защите, вопрос об этом должен рассматриваться на заседании выпускающей кафедры с участием руководителя и автора работы. Решение учебно-методической комиссии доводится до сведения деканата.

В ГАК по защите выпускных квалификационных работ до начала защиты представляются следующие документы:

ВКР в одном экземпляре;

Рецензию на ВКР с оценкой работы;

Отзыв руководителя.

8. Примерная тематика выпускных квалификационных работ

1. Проект колбасного цеха мощностью N- тонн мясопродуктов в смену в городе N Ростовской области.
2. Проект мясожирового цеха мощностью N- тонн мяса в смену в городе N Ростовской области.
3. Проект мясоконсервного цеха мощностью N- туб. в смену в г. N Ростовской области.
4. Проект цеха по производству кормов для животных мощностью N тонн в смену.
5. Проект мясоперерабатывающего производства мощностью N тонн в смену в г. N Ростовской области.
6. Проект цеха по производству полуфабрикатов мощностью N тонн продуктов в смену в городе N- Ростовской области.
7. Проект убойного пункта мощностью N тонн мяса в смену в станице N Ростовской области.
8. Проект колбасного цеха мощностью N т в смену.
9. Проект мясохладобойни мощностью N тонн мяса в смену в станице N Ростовской области.
10. Проект бойни для свиней мощностью N голов в смену в поселке N Ростовской области.
11. Проект скотобойни мощностью N голов в смену в поселке N Ростовской области.
12. Проект цеха по производству мясных баночных консервов мощностью N туб. в смену.

9. Список рекомендуемой литературы для подготовки к государственному экзамену и ВКР

Основная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
1.Технология хранения и переработки продукции животноводства : учебное пособие / Л. А. Коростелева, И. В. Сухова, М. А. Канаев [и др.]. — Самара : СамГАУ, 2021. — 177 с. — ISBN 978-5-88575-633-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/179600 — Режим доступа: для авториз. пользователей. 2. Гуринович, Г. В. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота : учебное пособие / Г. В. Гуринович, О. М. Мышалова, К. В. Лисин. — Кемерово : КемГУ, 2015. — 121 с. — ISBN 978-5-89289-880-	https://e.lanbook.com/book/179600

5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/72027 — Режим доступа: для авториз. пользователей.. 3. Мышалова, О. М. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота, птицы и продуктов убоя: лабораторный практикум : учебное пособие : в 2 частях / О. М. Мышалова, И. С. Патракова, М. В. Патшина. — Кемерово : КемГУ, [б. г.]. — Часть 1 — 2016. — 134 с. — ISBN 978-5-89289-972-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93552 — Режим доступа: для авториз. пользователей. 4. Мышалова, О. М. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота, птицы и продуктов убоя: лабораторный практикум : в 2 частях / О. М. Мышалова, И. С. Патракова, М. В. Патшина. — Кемерово : КемГУ, [б. г.]. — Часть 2 — 2016. — 116 с. — ISBN 978-5-89289-974-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/99578— Режим доступа: для авториз. пользователей.. 4. Мышалова, О. М. Технология мяса и мясных продуктов. Производство мясных продуктов: лабораторный практикум : учебное пособие : в 2 частях / О. М. Мышалова, И. С. Патракова, М. В. Патшина. — Кемерово : КемГУ, [б. г.]. — Часть 2 — 2016. — 116 с. — ISBN 978-5-89289-974-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93554— Режим доступа: для авториз. пользователей	https://e.lanbook.com/book/72027 https://e.lanbook.com/book/93552 https://e.lanbook.com/book/99578
Дополнительная литература	**Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС**
Мышалова, О. М. Технология мяса и мясных продуктов : учебное пособие / О. М. Мышалова, Д. В. Кецелашвили. — Кемерово : КемГУ, 2012. — 96 с. — ISBN 978-5-89289-740-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/45632 — Режим доступа: для авториз. пользователей..	https://e.lanbook.com/book/45632

10. Порядок проведения защиты выпускных квалификационных работ

Защита выпускной квалификационной работы является завершающим этапом итоговой государственной аттестации выпускника.

Процедура защиты ВКР включает в себя:

открытие заседания ГАК (председатель, заместитель председателя излагает порядок защиты, принятия решения, оглашения результатов ГАК);

представление председателем (секретарем) ГАК выпускника (фамилия, имя, отчество), темы, руководителя (научного руководителя);

доклад выпускника;

вопросы членов ГАК (записываются в протокол);

заслушивание отзыва руководителя (научного руководителя);

заслушивание рецензии;

заключительное слово выпускника (ответы на высказанные замечания).

В процессе защиты ВКР студент делает доклад об основных результатах своей работы продолжительностью не более 10 минут, затем отвечает на вопросы членов комиссии по существу работы, а также на вопросы, отвечающие общим требованиям к профессиональному

уровню выпускника, предусмотренные ФГОС ВО по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Во время заседания ГАК ВКР находится у Председателя комиссии. Членам комиссии следует раздать подготовленный раздаточный материал в печатной форме и продемонстрировать иллюстративный материал в презентационной форме с использованием PowerPoint.

Основное внимание в выступлении должно быть уделено практическим результатам исследования. Студент должен показать, какие практические наработки, выводы и рекомендации он представляет к защите.

Превышение срока выступления расценивается как неспособность студента лаконично и обоснованно представить результаты дипломного исследования.

Изложение содержания проведенного исследования должно быть свободным, чтение текста исключается. При оценке учитываются хорошее владение материалом и самостоятельное, грамотное изложение основных позиций дипломной работы.

Свое выступление студент должен сопровождать наглядным материалом, который отражает основные результаты исследования (схемы, рисунки, таблицы, графики, программы и инструментарий исследования), который оформляется в виде электронной презентации, либо в виде плакатов (как минимум, формата А 1), либо в виде раздаточного пакета наглядных материалов, выдаваемого каждому члену ГАК. Наглядные материалы могут быть оформлены для демонстрации с использованием технических средств. По ходу выступления делается ссылка на наглядный материал, комментируется его содержание.

Вопросы членов ГАК касаются, как правило, уточнения и конкретизации техники, методов и результатов исследования, степени обоснованности выводов и рекомендаций, содержащихся в ВКР, позиции студен-та по поднимаемым проблемам, личного вклада студента в полученный результат. Ответы на вопросы должны демонстрировать свободное владение темой, способность студента коротко и аргументировано излагать свою позицию, навыки доказательства и отстаивания своих взглядов.

Общая продолжительность защиты ВКР не более 25 минут.

Результат защиты выпускной квалификационной работы и решение о присвоении квалификации выпускнику оформляются в зачетную книжку и заверяются подписями всех членов аттестационной комиссии, присутствовавших на заседании.

Секретарь ГАК сдает зачетные книжки и другие документы в деканат биотехнологического факультета.

Защищенные выпускные квалификационные работы сдаются под расписку на кафедру и затем хранятся в архиве университета.

Порядок апелляции результатов государственной итоговой (итоговой) аттестации проводится в соответствии с Приказом Минобрнауки России от 29 июня 2015 г. № 636 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры».

11. Критерии оценки результатов защиты выпускных квалификационных работ

Члены ГЭК оценивают выпускную квалификационную работу исходя из оценок доклада студента, его ответов на вопросы, представленного наглядного материала, содержания и оформления ВКР.

Решение об окончательной оценке ВКР принимается с учетом оценок научного руководителя, рецензента, членов ГЭК под руководством председателя на закрытом обсуждении.

Итоговая оценка ВКР выставляется по четырех балльной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно».

Оценка «отлично» выставляется при условии, что:

- работа выполнена самостоятельно, носит творческий характер, содержит элементы научной новизны;

- собран, обобщен, и проанализирован достаточный объем нормативных правовых актов, литературы, статистической информации и других практических материалов, позволивший всесторонне изучить тему и сделать аргументированные выводы и практические рекомендации;

- при написании и защите работы выпускником продемонстрирован высокий уровень развития общекультурных и профессиональных компетенций, глубокие теоретические знания и наличие практических навыков;

- работа хорошо оформлена и своевременно представлена на кафедру, полностью соответствует требованиям, предъявляемым к содержанию и оформлению ВКР;

- на защите освещены все вопросы исследования, ответы студента на вопросы профессионально грамотны, исчерпывающие, подкрепляются положениями нормативно-правовых актов, выводами и расчетами, отраженными в работе.

Оценка «хорошо» ставится, если:

- тема работы раскрыта, однако выводы и рекомендации не всегда оригинальны и/или не имеют практической значимости, есть неточности при освещении отдельных вопросов темы;

- собран, обобщен и проанализирован необходимый объем нормативных правовых актов, литературы, статистической информации и других практических материалов, но не по всем аспектам исследуемой темы сделаны выводы и обоснованы практические рекомендации;

- при написании и защите работы выпускником продемонстрирован средний уровень развития общекультурных и профессиональных компетенций, наличие теоретических знаний и достаточных практических навыков;

- работа своевременно представлена на кафедру, есть отдельные недостатки в ее оформлении; в процессе защиты работы дана общая характеристика основных положений работы, были неполные ответы на вопросы.

Оценка «удовлетворительно» ставится, когда:

- тема работы раскрыта частично, но в основном правильно, допущено поверхностное изложение отдельных вопросов темы;

- в работе не использован весь необходимый для исследования темы объем нормативных правовых актов, литературы, статистической информации и других практических материалов, выводы и практические рекомендации не всегда обоснованы;

- при написании и защите работы выпускником продемонстрированы удовлетворительный уровень развития общекультурных и профессиональных компетенций, отсутствие глубоких теоретических знаний и устойчивых практических навыков;

- работа своевременно представлена на кафедру, однако не в полном объеме по содержанию и/или оформлению соответствует предъявляемым требованиям; в процессе защиты выпускник недостаточно полно изложил основные положения работы, испытывал затруднения при ответах на вопросы.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если:

- содержание работы не раскрывает тему, вопросы изложены бессистемно и поверхностно, нет анализа практического материала, основные положения и рекомендации не имеют обоснования;

- работа не оригинальна, основана на компиляции публикаций по теме;

- при написании и защите работы выпускником продемонстрирован неудовлетворительный уровень развития общекультурных и профессиональных компетенций; работа несвоевременно представлена на кафедру, не в полном объеме по содержанию и оформлению соответствует предъявляемым требованиям;

- на защите выпускник показал поверхностные знания по исследуемой теме, отсутствие представлений об актуальных проблемах по теме работы, плохо отвечал на вопросы.

При неудовлетворительной оценке выпускная квалификационная работа не засчитывается и диплом студенту не выдается.

При условии успешного прохождения всех установленных видов аттестационных испытаний, входящих в государственную итоговую (итоговую) аттестацию, выпускнику присваивается квалификация бакалавр по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность Технология производства и переработки мяса и мясной продукции.