

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Курганская государственная сельскохозяйственная академия имени Т.С. Мальцева»

Кафедра технологии хранения и переработки продуктов животноводства



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе и
молодежной политике

М.А. Арсланова

«31» марта 2022 г.

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

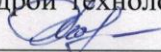
Направление подготовки – 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

Направленность программы (профиль) – Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

Квалификация – Магистр

Лесниково
2022

Разработчик (и):

доктор биол. наук, профессор, завкафедрой технологии хранения и переработки продуктов животноводства  Л.А. Морозова

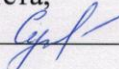
Рабочая программа одобрена на заседании кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства «24» марта 2022 г. (протокол №8)

Завкафедрой,

доктор биол. наук, профессор  Л.А. Морозова

Одобрена на заседании методической комиссии факультета биотехнологии «28» марта 2022 г. (протокол №6)

Председатель методической комиссии факультета,
кандидат с.-х. наук, доцент

 Н.А. Субботина

1 Цель государственной итоговой аттестации

Целью государственной итоговой аттестации является определение уровня профессиональной подготовки магистранта к выполнению профессиональных задач, установленных федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.04.05 «Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения».

2 Область профессиональной деятельности выпускника

Области профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры, включает:

01 Образование и наука (в сферах: профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования; научных исследований технологий продуктов питания функционального и специализированного назначения);

15 Рыбоводство и рыболовство (в сферах: разработки технологических решений и продукции, технической документации, программ производственного контроля; выполнения технологии переработки рыбы и морепродуктов, контроля производства и управления качеством продукции из рыбы и морепродуктов; разработки программ производственного контроля; организации и проведения исследований объектов технологического процесса, переработки рыбы и морепродуктов);

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сферах: разработки технологических решений и продукции, технической документации, программ производственного контроля; выполнения технологии переработки продукции из сырья животного, растительного происхождения; контроля производства и управления качеством продукции из сырья животного и растительного происхождения; разработки программ производственного контроля; организации и проведении исследований объектов технологического процесса, переработки сырья из сырья животного и растительного происхождения).

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

3 Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры, являются: современные инновационные технологии продуктов питания; разработка новых технологических решений и новых видов продуктов питания функционального и специализированного назначения; продовольственное сырье растительного и животного происхождения, пищевые макро- и микроингредиенты (микронутриенты и физиологические функциональные ингредиенты), пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства, специально вводимые в продукты питания в процессе их производства и выполняющие технологические функции, связанные с реализацией технологии и приданием пищевым продуктам опреде-

ленных свойств и (или) сохранением их качеств; нормативная и техническая документация; современные методы воздействия и переработки сырья (физико-химические, биотехнологические, биохимические, биологические, химические) и управления технологическими процессами; технологическое оборудование пищевых предприятий; методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; система производственного контроля и система управления качеством.

4 Тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускника

Выпускник, освоивший программу магистратуры, может готовиться к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

- научно-исследовательский;
- технологический;
- организационно-управленческий;
- проектный;
- педагогический.

Программа магистратуры ориентирована на научно-исследовательский вид профессиональной деятельности как основной.

5 Задачи профессиональной деятельности

Выпускник, освоивший программу магистратуры, в соответствии с видом программы магистратуры, готов решать следующие профессиональные задачи:

научно-исследовательский:

- сбор, обработка, анализ и систематизация научно-технической информации по тематике исследования;
- разработка технологий продуктов функционального и специализированного назначения на основе нутрициологии и инновационных процессов в пищевой индустрии;
- разработка методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля качества;
- формулирование задач для новых исследовательских проектов по разработке инновационных технологий и продуктов, проведение научных исследований и анализ полученных результатов;
- создание математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства и улучшить качество готовых изделий;
- внедрение результатов исследований и разработок;
- подготовка и проведение семинаров, конференций, симпозиумов по соответствующей тематике.

технологический:

- изучение научно-технической информации, отечественного зарубежного опыта в сфере производства продуктов питания, в том числе функциональных пищевых продуктов и пищевых продуктов специализированного назначения (для специфических групп населения);

- повышение эффективности использования сырьевых ресурсов, внедрение прогрессивных технологий для выработки готовых изделий с заданным составом и свойствами;
- поиск путей и разработка способов решения нестандартных производственных задач;
- снижение трудоемкости производства пищевой продукции, повышение производительности труда;
- организация эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний;
- анализ проблемных производственных ситуаций, решение проблемных задач и вопросов.

организационно-управленческий:

- организация работы коллектива исполнителей, принятие исполнительских решений в условиях спектра мнений, определение порядка выполнения работ;
- поиск оптимальных решений при создании новой продукции с учетом требований науки о питании, качестве и стоимости, безопасности и экологической чистоте;
- организация в подразделении работ по разработке и совершенствованию технологии продуктов питания функционального и специализированного назначения;
- организация работы по профилактике производственного травматизма, профессиональных заболеваний, предотвращение экологических нарушений;
- подготовка заявок на изобретения и оформление документов;
- разработка систем управления качеством технологии производства продуктов питания из растительного сырья на основе международных стандартов качества.

проектный:

- разработка проектных заданий на реализацию новых технологий и выпуск новых видов продукции;
- экспертиза проектных заданий, технологических частей проектов;
- моделирование и оптимизация технологических процессов производства и внедрение прогрессивных технологий для выработки пищевых продуктов с заданным составом и свойствами;
- разработка новых принципов функционирования технологических систем и мероприятий по организации высокотехнологичных производств продуктов функционального и специализированного назначения;
- участие в проектировании новых и модернизации существующих производств;
- разработка технологических задач и освоение опытных установок, производств, технологий.

педагогический:

- подбор научной и учебной литературы и учебно-методической документации для проведения занятий;

– проведение занятий (лекций, семинаров, лабораторных, практикумов) с работниками промышленных предприятий, фирм, научно-исследовательских институтов по вопросам, относящимся к практической деятельности магистра;

– владение современными методами и средствами обучения;

– участие в учебной деятельности вуза по реализации основной образовательной программы бакалавриата в области продовольственных технологий (лабораторные, практические и семинарские занятия, руководство курсовым проектированием, технологической практикой).

6 Место государственной итоговой аттестации в структуре образовательной программы

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки по направлению подготовки 19.04.05 «Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения» государственная итоговая аттестация относится к блоку 3 «Государственная итоговая аттестация».

7 Условия допуска к государственной итоговой аттестации

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.

8 Планируемые результаты освоения образовательной программы

Выпускник, освоивший программу магистратуры, должен обладать следующими компетенциями:

Код компетенции	Код и наименование компетенции	Индикатора достижения компетенции
универсальные компетенции		
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий	ИД-1 _{УК-1} Осуществляет критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработывает стратегию действий
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	ИД-1 _{УК-2} Управляет проектом на всех этапах его жизненного цикла
УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, выработывая командную стратегию для достижения поставленной цели	ИД-1 _{УК-3} Организует и руководит работой команды, выработывает командную стратегию для достижения поставленной цели
УК-4	Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	ИД-1 _{УК-4} Применяет современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия

УК-5	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	ИД-1 _{УК-5} Анализирует и учитывает разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия
УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	ИД-1 _{УК-6} Определяет и реализует приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки
общепрофессиональные компетенции		
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции развития предприятия	ИД-1 _{ОПК-1} Разрабатывает эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции развития предприятия
ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию высокотехнологических процессов производства продукции функционального и специализированного назначения	ИД-1 _{ОПК-2} Разрабатывает мероприятия по совершенствованию высокотехнологических процессов производства продукции функционального и специализированного назначения
ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых технологических процессов	ИД-1 _{ОПК-3} Оценивает риски и управляет качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических процессов
ОПК-4	Способен использовать методы моделирования функциональных и специализированных продуктов и проектирования высокотехнологических процессов производства пищевой продукции	ИД-1 _{ОПК-4} Использует методы моделирования функциональных и специализированных продуктов ИД-2 _{ОПК-4} Проектирует высокотехнологические процессы производства пищевой продукции
ОПК-5	Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач	ИД-1 _{ОПК-5} Организует научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач
ОПК-6	Способен разрабатывать образовательные программы, научно-методическое обеспечение их реализации	ИД-1 _{ОПК-6} Разрабатывает образовательные программы, научно-методическое обеспечение их реализации
ОПК-7	Способен проектировать педагогическую деятельность на основе специальных научных знаний и результатов исследований	ИД-1 _{ОПК-7} Проектирует педагогическую деятельность на основе специальных научных знаний и результатов исследований
профессиональные компетенции		
ПК-1	Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	ИД-1 _{ПК-1} Повышает эффективность использования сырьевых ресурсов, внедряет прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения
ПК-2	Способен оценивать условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения ее качества и безопасности	ИД-1 _{ПК-2} Оценивает условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения ее качества и безопасности

ПК-3	Способен обосновывать и проводить подбор технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	ИД-1 _{ПК-3} Аргументирует и проводит подбор технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения
ПК-4	Способен реализовывать технологии хранения и переработки рыбы и гидробионтов	ИД-1 _{ПК-4} Реализует технологии хранения и переработки рыбы и гидробионтов
ПК-5	Способен разрабатывать системы управления качеством в технологии производства продуктов питания функционального и специализированного значения на основе международных стандартов качества	ИД-1 _{ПК-5} Разрабатывает системы управления качеством в технологии производства продуктов питания функционального и специализированного значения на основе международных стандартов качества
ПК-6	Способен владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	ИД-1 _{ПК-6} Владеет нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения
ПК-7	Способен использовать современные педагогические теории, методы и средства	ИД-1 _{ПК-7} Использует современные педагогические теории, методы и средства
ПК-8	Способен разрабатывать технологии производства продуктов функционального и специализированного назначения на основе молекулярной биологии	ИД-1 _{ПК-8} Разрабатывает технологии производства продуктов функционального и специализированного назначения на основе молекулярной биологии

9 Структура и содержание государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация выпускников по направлению подготовки 19.04.05 «Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения» включает защиту выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации).

Общая трудоемкость итоговой (государственной итоговой) аттестации составляет 9 зачетных единиц.

9.1 Требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения

Выполнение выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации) (далее – ВКР) является заключительным этапом подготовки выпускника по направлению 19.04.05 «Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения».

9.1.1 Вид выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации)

Выпускная квалификационная работа (магистерская диссертация) выполняется в виде дипломного проекта, дипломной или научно-исследовательской работы. Тема ВКР может носить и комплексный характер, требующий совместного рассмотрения задач в области производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.

9.1.2 Структура выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации) и требования к её содержанию

Структура и требования к содержанию выпускной квалификационной работы определяются методическими указаниями по ее выполнению, утвержденными в соответствии с принятым стандартом организации.

9.1.3 Порядок утверждения тем выпускных квалификационных работ (магистерских диссертаций)

Обучающемуся предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы из перечня, предложенного выпускающей кафедрой. В отдельных случаях обучающийся может предложить свою тему с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки. Публичная защита выпускной квалификационной работы показывает степень усвоения студентом полученных знаний и его готовности к самостоятельной профессиональной деятельности.

9.2 Порядок оформления и представления в государственную экзаменационную комиссию выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации)

После завершения подготовки обучающимся выпускной квалификационной работы руководитель выпускной квалификационной работы представляет в организацию письменный отзыв о работе обучающегося в период подготовки выпускной квалификационной работы.

Для проведения рецензирования выпускной квалификационной работы указанная работа направляется рецензенту из числа ведущих специалистов предприятий АПК, относящихся к сфере профессиональной деятельности выпускников по направлению подготовки 19.04.05 «Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения». Рецензент проводит анализ выпускной квалификационной работы и представляет в организацию письменную рецензию на указанную работу.

ФГБОУ ВО Курганская ГСХА обеспечивает ознакомление обучающегося с отзывом не позднее чем за 5 календарных дней до дня защиты выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа и отзыв передаются в государственную экзаменационную комиссию не позднее, чем за 2 календарных дня до дня защиты выпускной квалификационной работы.

9.3 Порядок защиты выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации)

Публичная защита выпускной квалификационной работы на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии показывает степень усвоения студентом полученных знаний, уровень усвоения комплекса общекультурных и профессиональных компетенций, готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Защита начинается с доклада студента по теме выпускной квалификационной работы. На доклад по выпускной квалификационной работе отводится не более 15 минут. В процессе доклада может использоваться компью-

терная презентация работы, подготовленный наглядный графический или иной материал, иллюстрирующий основные положения работы.

После завершения доклада члены государственной экзаменационной комиссии задают студенту вопросы как непосредственно связанные с темой выпускной квалификационной работы, так и близко к ней относящиеся. При ответах на вопросы студент имеет право пользоваться своей работой.

При защите выпускной квалификационной работы обязательно оглашается содержание отзыва руководителя. После окончания обсуждения студенту предоставляется заключительное слово. После заключительного слова студента процедура защиты выпускной квалификационной работы считается оконченной.

По завершении публичной защиты выпускных квалификационных работ члены государственной экзаменационной комиссии на закрытом заседании обсуждают выступление каждого студента и выставляют каждому студенту согласованную итоговую оценку в соответствии с утвержденными критериями оценивания. В случае расхождения мнения членов государственной экзаменационной комиссии по итоговой оценке на основе оценок, поставленных каждым членом комиссии в отдельности, решение принимается простым большинством голосов членов комиссий, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов председатель комиссии (или заменяющий его заместитель) обладает правом решающего голоса.

9.4 Порядок размещения текстов выпускных квалификационных работ в электронно-библиотечной системе Академии и проверки на объем заимствования

После завершения подготовки выпускная квалификационная работа передается обучающимся на выпускающую кафедру ответственному лицу для проверки на объем заимствований. Срок предоставления для первой проверки – 15-20 дней до дня защиты ВКР. Электронный вариант ВКР необходимо подготовить к проведению проверки на объем заимствований: из текста следует изъять титульный лист, список использованной литературы, приложения, таблицы, рисунки, графики, диаграммы, схемы, карты. Имя электронной копии должно содержать информацию, позволяющую идентифицировать ВКР и должно содержать ФИО обучающегося, название ОП, форму обучения (очная, заочная) и год выпуска. Работа допускается к дальнейшим процедурам при условии, что уровень оригинальности текста работы составляет не менее 60%. Повторная процедура проверки должна быть осуществлена не позднее, чем за 10 дней до даты защиты ВКР.

10 Оценочные средства для проведения государственной итоговой аттестации обучающихся по дисциплине в Приложении 1.

11 Порядок подачи и рассмотрения апелляций

По результатам государственных аттестационных испытаний обучающийся имеет право на апелляцию.

Обучающийся имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, установленной процедуры

проведения государственного аттестационного испытания 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. Заседание апелляционной комиссии может проводиться в отсутствие обучающегося, подавшего апелляцию, в случае его неявки на заседание апелляционной комиссии.

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

При рассмотрении апелляции о нарушении 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 случае, указанном в абзаце третьем настоящего пункта, результат проведения государственного аттестационного испытания подлежит аннулированию, в связи, с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения апелляционной комиссии. Обучающемуся предоставляется возможность пройти государственное аттестационное испытание в сроки, установленные Академией.

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 Академии в соответствии со стандартом.

Апелляция на повторное проведение государственного аттестационного испытания не принимается.

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Курганская государственная сельскохозяйственная
академия имени Т.С. Мальцева»
Факультет биотехнологии

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
к программе государственной итоговой аттестации

Направление подготовки – 19.04.05 Высокотехнологичные производства
пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

Направленность программы (профиль) – Высокотехнологичные
производства пищевых продуктов функционального и специализированного
назначения

Квалификация – Магистр

1 Общие положения

1.1 Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения основной образовательной программы высшего образования – программы магистратуры по направлению 19.04.05 «Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения».

1.2 Формы государственной итоговой аттестации: защита выпускной квалификационной работы.

2 Перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы

Компетенции выпускника, необходимые для выполнения им профессиональных задач, и соответствующие им виды аттестационных (государственных аттестационных) испытаний.

Таблица 1 – Перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы

Виды аттестационных испытаний	Код компетенции
Защита выпускной квалификационной работы	УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ОПК-7, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8

3 Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы

3.1 Примерная тематика выпускных квалификационных работ

1. Технологические аспекты использования растительных компонентов в рецептуре рубленых полуфабрикатов специализированного назначения
2. Научно-практическое обоснование и разработка хлебобулочных изделий с добавлением сублимированной облепихи
3. Разработка технологии формованных тестовых полуфабрикатов для предприятий общественного питания
4. Разработка технологии производства кексов, обогащенных на основе вторичных продуктов переработки регионального ягодного сырья
5. Технологические аспекты использования ягодных экстрактов для производства напитков типа «Шорле»
6. Разработка технологии напитков типа «Шорли» с коллагеном
7. Разработка рецептуры и исследование рубленых полуфабрикатов из мяса индейки, обогащенных пищевыми волокнами
8. Разработка технологии производства йогурта с фруктовым наполнителем

9. Применение продуктов переработки бобов рожкового дерева в технологии отделочных полуфабрикатов для кондитерских изделий
10. Разработка технологии растительных напитков повышенной пищевой ценности на основе овса голозерного
11. Технологические аспекты применения биологически активных веществ зеленого чая в технологии хлебобулочных изделий
12. Разработка комплексного подсластителя для безалкогольных тонизирующих напитков
13. Исследования и разработка рецептуры обогащённого киселя специализированного назначения
14. Технологические решения производства хлебобулочных изделий, обогащенных продуктами переработки сои
15. Разработка технологии хлебобулочных изделий специализированного назначения, обогащенной цельносмолотой муки зерна гречихи
16. Обоснование технологических режимов производства растительных напитков на основе зерновых культур
17. Исследование функциональных характеристик модельных фаршевых систем для производства мясных рубленых полуфабрикатов для детей школьного возраста
18. Разработка рецептуры и технология производства полуфабрикатов в тесте с использованием амарантовой муки
19. Разработка рецептуры и технология производства мясных рубленых полуфабрикатов функционального назначения
20. Разработка рецептов мясных продуктов функционального и специального назначения с использованием растительного сырья
21. Разработка рецептуры и технология производства хлеба «Дарницкий» с использованием функциональной добавки «Талкан»
22. Обоснование технологического решения производства мясных полуфабрикатов с применением добавок из растительного сырья
23. Инновационные ингредиенты в производстве продуктов специализированного назначения
24. Научные основы промышленного производства продуктов функционального питания из различных видов растительного сырья
25. Использование вторичного и растительного сырья в продуктах функционального назначения
26. Разработка замороженных тестовых полуфабрикатов повышенной биологической ценности с использованием растительных компонентов
27. Совершенствование технологии и оценка качества пшенично-ржаного хлеба с использованием льняной муки
28. Разработка рецептуры и технологии производства мясорастительных рубленых полуфабрикатов

4 Описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания

Таблица 2 – Описание показателей и критериев оценивания компетенций при подготовке выпускной квалификационной работы

Наименование показателя	Описание показателя	Уровень сформированности компетенции
Отлично	Выпускная квалификационная работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую главу, характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями; работа имеет положительный отзыв научного руководителя. При защите выпускной квалификационной работы студент показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения и в докладе использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т.п.), аргументировано отвечает на поставленные вопросы.	Повышенный
Хорошо	Выпускная квалификационная работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую главу, характеризуется последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями; работа имеет положительный отзыв научного руководителя. При защите выпускной квалификационной работы студент показывает знания вопросов темы, оперирует данными исследования, во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т.п.), без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.	Достаточный
Удовлетворительно	Выпускная квалификационная работа отличается поверхностным анализом и недостаточно критическим разбором предмета работы, в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения; в отзыве руководителя имеются замечания по содержанию работы и методике исследования. При защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы.	Пороговый

Неудовлетворительно	Выпускная квалификационная работа не содержит анализа и практического разбора предмета работы, не отвечает требованиям, изложенным в методических рекомендациях; не имеет выводов либо они носят декларативный характер; в отзыве руководителя высказываются сомнения об актуальности темы, достоверности результатов и выводов, о личном вкладе студента в выполняемую работу. При защите выпускной квалификационной работы студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки.	Компетенции не сформированы
---------------------	--	-----------------------------

Таблица 3 – Критерии оценки выполнения выпускной квалификационной работы

№ п/п	Критерии	Оцениваемые компетенции
1.	Уметь применять абстрактное мышление, анализ и синтез	УК-1
2.	Уметь управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2
3.	Уметь вырабатывать стратегию сотрудничества и на ее основе организовывать отбор членов команды для достижения поставленной цели	УК-3
4.	Уметь выражать коммуникативные намерения в предложенной ситуации; письменно реализовывать коммуникативные намерения	УК-4
5.	Уметь анализировать процессы и явления, происходящие в обществе, истории, культуре; применять универсальные философские методы в социальной практике и профессиональной деятельности	УК-5
6.	Уметь определять приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям	УК-6
7.	Уметь разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции развития предприятия	ОПК-1
8.	Уметь разрабатывать мероприятия по совершенствованию высокотехнологических процессов производства продукции функционального и специализированного назначения	ОПК-2
9.	Уметь оценивать риски и управляет качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических процессов	ОПК-3
10.	Уметь использовать методы моделирования функциональных и специализированных продуктов	ОПК-4
11.	Уметь организовать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач	ОПК-5
12.	Уметь разрабатывать образовательные программы, научно-методическое обеспечение их реализации	ОПК-6
13.	Уметь проектировать педагогическую деятельность на основе специальных научных знаний и результатов исследований	ОПК-7
14.	Уметь повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедряет прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	ПК-1

15.	Уметь оценивать условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения ее качества и безопасности	ПК-2
16.	Уметь аргументировать и проводить подбор технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	ПК-3
17.	Уметь реализовать технологии хранения и переработки рыбы и гидробионтов	ПК-4
18.	Уметь разрабатывать системы управления качеством в технологии производства продуктов питания функционального и специализированного значения на основе международных стандартов качества	ПК-5
19.	Владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	ПК-6
20.	Уметь использовать современные педагогические теории, методы и средства	ПК-7
21.	Уметь разрабатывать технологии производства продуктов функционального и специализированного назначения на основе молекулярной биологии	ПК-8

Таблица 4 – Описание показателей и критериев оценивания компетенций при подготовке выпускной квалификационной работы

Наименование показателя	Описание показателя	Уровень сформированности компетенции
Отлично	Автором проявлено трудолюбие, усидчивость, полное понимание важности задач, стоящих перед ним в ходе подготовки выпускной квалификационной работы. Носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую главу, что нашло отражение в широком обзоре источников информации. Дана оценка организационным, управленческим и правовым аспектам хозяйствующего субъекта. Четко изложены методологические принципы научного исследования. Логично и последовательно изложены результаты собственных исследований, в соответствии с поставленными задачами индивидуального плана. Сделаны практические предложения, рассчитан эффект от рекомендуемых мероприятий. Работа выполнена в срок, оформлена с применением современных компьютерных программных продуктов, структура и стиль работы соответствуют предъявляемым требованиям. Тема работы раскрыта полностью. Работа имеет положительный отзыв научного руководителя. При защите выпускной	Повышенный

	<p>квалификационной работы студент показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения и в докладе использует презентацию, аргументировано отвечает на поставленные вопросы.</p>	
Хорошо	<p>В целом автором проявлено трудолюбие, усидчивость, полное понимание важности задач, стоящих перед ним в ходе подготовки выпускной квалификационной работы. Носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую главу, что нашло отражение в широком обзоре источников информации. В основных чертах дана оценка организационным, управленческим и правовым аспектам хозяйствующего субъекта. Изложены методологические принципы научного исследования. Логично и последовательно изложены результаты собственных исследований, в соответствии с поставленными задачами индивидуального плана. Сделаны практические предложения, рассчитан эффект от рекомендуемых мероприятий. Работа выполнена в срок, оформлена с применением современных компьютерных программных продуктов, структура и стиль работы соответствуют предъявляемым требованиям. Тема работы раскрыта полностью. Работа имеет положительный отзыв научного руководителя. При защите выпускной квалификационной работы студент в достаточной степени показывает знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения и в докладе использует презентацию, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы. Однако были допущены незначительные неточности при изложении материала, не искажающие основного содержания по существу.</p>	Достаточный
Удовлетворительно	<p>Выпускная квалификационная работа носит исследовательский характер, содержит теоретическую главу, которая отличается поверхностным анализом. Нет четкой оценки организационным,</p>	Пороговый

	<p>управленческим и правовым аспектам хозяйствующего субъекта. Изложены методологические принципы научного исследования. В целом просматривается непоследовательность при изложении материала результатов собственных исследований в соответствии с поставленными задачами индивидуального плана. Сделаны необоснованные практические предложения, рассчитан эффект от рекомендуемых мероприятий. Работа выполнена в срок, оформлена с применением современных компьютерных программных продуктов, структура и стиль работы соответствуют предъявляемым требованиям. Тема работы раскрыта полностью. Работа имеет положительный отзыв научного руководителя. При защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы. Автор способен разобраться в конкретной практической ситуации., однако были допущены незначительные неточности при изложении материала, не искажающие основного содержания по существу.</p>	
Неудовлетворительно	<p>Автором теоретически не раскрыто содержание предмета исследования. Выпускная квалификационная работа не содержит четкого анализа организационных, управленческих и правовых аспектов хозяйствующего субъекта. Имеются грубые ошибки методологических принципах научного исследования. В целом изложение материала результатов собственных исследований не отвечает поставленным задачам индивидуального плана и не соответствует предъявляемым требованиям. Сделаны выводы и практические предложения носят общий характер, которые недостаточно аргументированы. В отзыве руководителя высказываются сомнения об актуальности темы, достоверности результатов и выводов, о личном вкладе студента в выполняемую работу. При защите выпускной</p>	Компетенции не сформированы

	<p>квалификационной работы студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки. Автор не может разобраться в конкретной практической ситуации, не обладает достаточными знаниями и практическими навыками для профессиональной деятельности.</p>	
--	---	--

Таблица 5 – Критерии оценки результатов защиты выпускной квалификационной работы

Оценка	Критерии
<i>Обоснование актуальности темы</i>	
Отлично	Содержание работы полностью раскрывает утвержденную тему и отличается высокой степенью актуальности и новизны; задачи, сформулированные автором, решены в полном объеме; свободно оперирует точками зрения различных авторов по анализируемой теме; способен дать собственную критическую оценку состоянию изученности темы исследования.
Хорошо	Обучающийся способен обосновать актуальность темы; формулирует лишь общие предпосылки развития исследуемой проблемы в современных условиях; допускает ошибки в формулировках точек зрения различных авторов по анализируемой теме; способен дать собственную критическую оценку состоянию изученности темы исследования.
Удовлетворительно	Обучающийся испытывает трудности при обосновании актуальности темы, в оценке степени изученности и развития исследуемой проблемы в современных условиях; допускает существенные ошибки в формулировках точек зрения различных авторов по анализируемой теме; испытывает трудности в формулировке собственной критической оценки на состояние изученности темы исследования.
Неудовлетворительно	Обучающийся не способен обосновать актуальность темы, доказать состояние изученности проблемы и ее развитие в современных условиях; не способен дать критической обзор точек зрения различных авторов по исследуемой теме и сформулировать свою собственную.
<i>Обоснование научности и практической значимости исследования</i>	
Отлично	Обучающийся способен обосновать научность исследования путем описания используемых методик анализа, выявленных закономерностей и связей; способен доказать практическую значимость работы, возможность и целесообразность использования разработанных резервов и рекомендаций на практике, в том числе оперируя показателями оценки экономической эффективности.
Хорошо	Обучающийся испытывает трудности при обосновании научности исследования, допускает незначительные ошибки в описании используемых методик анализа, выявленных закономерностей и связей; испытывает трудности при обосновании практической значимости работы, возможности и целесообразности использования разработанных резервов и рекомендаций на практике.

Удовлетворительно	Обучающийся допускает существенные ошибки при обосновании научности исследования, в описании используемых методик анализа, выявленных закономерностей и связей; обладает слабой доказательной базой для обоснования практической значимости работы, возможности использования разработанных резервов и рекомендаций на практике.
Неудовлетворительно	Обучающийся не способен обосновать научность исследования, описать используемые методики анализа, выявленные закономерности и связи; не способен аргументировать и обосновать практическую значимость работы, возможность использования разработанных резервов и рекомендаций на практике.
<i>Логика изложения доклада</i>	
Отлично	Доклад отвечает требованиям последовательности, продолжительности изложения, имеет логическую взаимосвязь проводимого анализа и предлагаемых разработок.
Хорошо	Доклад отвечает требованиям последовательности, имеет незначительные отклонения от требований продолжительности изложения и логической взаимосвязи проводимого анализа и предлагаемых разработок.
Удовлетворительно	Доклад не отвечает требованиям последовательности, имеет отклонения от требований продолжительности изложения и логической взаимосвязи проводимого анализа и предлагаемых разработок.
Неудовлетворительно	Доклад не отвечает требованиям последовательности, продолжительности изложения, не раскрывает логическую взаимосвязь проводимого анализа и предлагаемых разработок.
<i>Оформление иллюстрационного материала (презентаций)</i>	
Отлично	Иллюстрационный материал оформлен грамотно, аккуратно согласно имеющимся методическим указаниям по оформлению выпускных квалификационных работ, имеет логическую взаимосвязь с докладом обучающегося.
Хорошо	Иллюстрационный материал оформлен грамотно, но имеет незначительные отклонения в оформлении от имеющихся методических указаний для выпускных квалификационных работ, проявляются незначительные отклонения логической взаимосвязи иллюстрационного материала с докладом обучающегося.
Удовлетворительно	Иллюстрационный материал составлен небрежно, с нарушением рекомендаций, определенных методическими указаниями для выпускных квалификационных работ, имеются существенные ошибки в логической взаимосвязи иллюстрационного материала с докладом обучающегося.
Неудовлетворительно	Иллюстрационный материал не соответствует предъявляемым требованиям к грамотности, аккуратности, соответствия оформления методическим указаниям для выпускных квалификационных работ, нарушена логическая взаимосвязь иллюстрационного материала с докладом обучающегося.
<i>Ответы на вопросы комиссии</i>	
Отлично	Обучающийся правильно, грамотно и аргументировано отвечает на вопросы комиссии, соблюдает процедуру и регламент защиты выпускной квалификационной работы.
Хорошо	Обучающийся допускает незначительные ошибки при ответе на вопросы комиссии, соблюдает процедуру и регламент защиты вы-

	пускной квалификационной работы.
Удовлетворительно	Обучающийся допускает существенные ошибки при ответе на вопросы комиссии, незначительно нарушает процедуру и регламент защиты выпускной квалификационной работы.
Неудовлетворительно	Обучающийся не отвечает на вопросы комиссии, нарушает процедуру и регламент защиты выпускной квалификационной работы.

Обобщенная оценка защиты выпускной квалификационной работы определяется с учетом отзыва научного руководителя (Приложение А) и оценки рецензента (Приложение Б). Итоговая оценка защиты выпускной квалификационной работы проставляет членами государственной экзаменационной комиссии в оценочный лист (Приложение В).

Оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» означают успешное прохождение аттестационного испытания.

5 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы

Оценка результатов освоения основной образовательной программы осуществляется государственной экзаменационной комиссией на основе принципов объективности и независимости оценки результатов обучения, используя объективные данные результатов текущей и промежуточной аттестации студентов, выполнения и защиты выпускной квалификационной работы.

Для оценки результатов освоения основной образовательной программы используются фонды оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (модулям) и практикам, входящим в состав рабочих программ, и фонда оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации.

Обобщенные результаты формирования компетенций по результатам освоения ОПОП для каждого обучающегося отражаются в матрице компетенций ОПОП и сводной ведомости успеваемости обучающихся, являющихся неотъемлемыми документами, предоставляемыми в ГЭК.

Перечень методических рекомендаций:

Миколайчик И.Н., Морозова Л.А. Методические указания по выполнению и оформлению выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации) по направлению подготовки – 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения. – Курган: Изд-во Курганской ГСХА, 2022. (рукопись)

ОТЗЫВ РУКОВОДИТЕЛЯ

на выпускную квалификационную работу (магистерскую диссертацию)

На тему _____
(полное название согласно приказу)

Студент _____
(Фамилия И.О. полностью)

Направление _____
(код и наименование)

Магистерская программа _____
(наименование)

Руководитель _____
(Ф.И.О. полностью, должность, ученая степень, ученое звание)

Кафедра _____
(наименование)

Критерии оценивания качества подготовки выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации)

Критерии	Оценка соответствия критерию		
	соответствует	в целом соответствует	не соответствует
Уметь применять абстрактное мышление, анализ и синтез			
Уметь управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла			
Уметь выработать стратегию сотрудничества и на ее основе организовывать отбор членов команды для достижения поставленной цели			
Уметь выражать коммуникативные намерения в предложенной ситуации; письменно реализовывать коммуникативные намерения			
Уметь анализировать процессы и явления, происходящие в обществе, истории, культуре; применять универсальные философские методы в социальной практике и профессиональной деятельности			
Уметь определять приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям			
Уметь разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции развития предприятия			
Уметь разрабатывать мероприятия по совершенствованию высокотехнологических процессов производства продукции функционального и специализированного назначения			
Уметь оценивать риски и управляет качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических процессов			
Уметь использовать методы моделирования функциональных и специализированных продуктов			
Уметь организовать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач			
Уметь разрабатывать образовательные программы, научно-методическое обеспечение их реализации			
Уметь проектировать педагогическую деятельность на основе специальных научных знаний и результатов исследований			
Уметь повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедряет прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения			
Уметь оценивать условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения ее качества и безопасности			
Уметь аргументировать и проводить подбор технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения			
Уметь реализовать технологии хранения и переработки рыбы и гидробионтов			
Уметь разрабатывать системы управления качеством в технологии производства продуктов питания функционального и специализированного значения на основе международных стандартов качества			
Владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и спе-			

специализированного назначения			
Уметь использовать современные педагогические теории, методы и средства			
Уметь разрабатывать технологии производства продуктов функционального и специализированного назначения на основе молекулярной биологии			

СОДЕРЖАНИЕ ОТЗЫВА

Руководитель отмечает в отзыве:

актуальность тематики и значимость темы выпускной квалификационной работы; особенности выбранных материалов и полученных решений (новизна используемых методов, оригинальность поставленных задач, уровень исследовательской части). оценка методики исследований (традиционная апробированная, традиционная с оригинальными элементами, принципиально новая), знание основных концепций и научной литературы по избранной теме; соответствие выпускной квалификационной работы заданию и техническим требованиям; оценка теоретического содержания работы (использованы известные решения, новые теоретические модели и решения); умение анализировать и прогнозировать состояние и динамику объектов деятельности с использованием методов и средств анализа и прогноза; уровень проектного решения, уровень разработки технологического раздела ВКР, уровень разработки экономического раздела и раздела безопасности жизнедеятельности работы; использование ЭВМ (стандартные программы, самостоятельно разработанные программы), владение программами и компьютерными средствами, применяемыми в сфере профессиональной деятельности выпускника; разработка мероприятий по реализации работы (набор стандартных мероприятий, углубленная проработка отдельных мероприятий, комплексная система мероприятий), практическая ценность данной работы; апробация и публикация результатов работы (доклад на конференции: внутривузовской, региональной, всероссийской, международной; публикация: во внутривузовском, региональном, общероссийском журнале, патент на изобретение или полезную модель), внедрение в производство; качество оформления ВКР (пояснительной записки: структура, логичность, ясность и стиль изложения материала, оформление списка литературы, таблицы, наличие стилистических, грамматических и орфографических ошибок и т.д.; иллюстративных материалов и чертежей (ручная графика, компьютерная графика, цветная графика и т.д.), соблюдение правил (ФГОСТов); подготовленность студента, инициативность, ответственность и самостоятельность принятия решений в ходе выполнения ВКР; другие требования к выпускнику, если они зафиксированы в ФГОС; достоинства и недостатки ВКР.

Заключение _____

(В заключении необходимо указать отвечает ли работа предъявленным требованиям и допускается ли к защите. Руководитель выставляет общую оценку выполненной ВКР (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно) и делает заключение о возможности присвоения дипломнику квалификации по соответствующему направлению подготовки (специальности))

_____ (указывается квалификация выпускника и направление подготовки (специальность))

Руководитель _____ « ____ » _____ 20__ г.
(подпись)

РЕЦЕНЗИЯ

на выпускную квалификационную работу (магистерскую диссертацию)

На тему _____
(полное название согласно приказу)

Студент _____
(Фамилия И.О. полностью)

Направление _____
(код и наименование)

Магистерская программа _____
(наименование)

Руководитель _____
(Ф.И.О. полностью, должность, ученая степень, ученое звание)

Кафедра _____
(наименование)

Критерии оценивания качества подготовки выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации)

Критерии	Оценка соответствия критерию		
	соответствует	в целом соответствует	не соответствует
Уметь применять абстрактное мышление, анализ и синтез			
Уметь управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла			
Уметь вырабатывать стратегию сотрудничества и на ее основе организовывать отбор членов команды для достижения поставленной цели			
Уметь выражать коммуникативные намерения в предложенной ситуации; письменно реализовывать коммуникативные намерения			
Уметь анализировать процессы и явления, происходящие в обществе, истории, культуре; применять универсальные философские методы в социальной практике и профессиональной деятельности			
Уметь определять приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям			
Уметь разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции развития предприятия			
Уметь разрабатывать мероприятия по совершенствованию высокотехнологических процессов производства продукции функционального и специализированного назначения			
Уметь оценивать риски и управляет качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических процессов			
Уметь использовать методы моделирования функциональных и специализированных продуктов			
Уметь организовать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач			
Уметь разрабатывать образовательные программы, научно-методическое обеспечение их реализации			
Уметь проектировать педагогическую деятельность на основе специальных научных знаний и результатов исследований			
Уметь повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения			
Уметь оценивать условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения ее качества и безопасности			
Уметь аргументировать и проводить подбор технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения			
Уметь реализовать технологии хранения и переработки рыбы и гидробионтов			
Уметь разрабатывать системы управления качеством в технологии производства продуктов питания функционального и специализированного значения на основе международных стандартов качества			

Владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения			
Уметь использовать современные педагогические теории, методы и средства			
Уметь разрабатывать технологии производства продуктов функционального и специализированного назначения на основе молекулярной биологии			

СОДЕРЖАНИЕ РЕЦЕНЗИИ

Положительные стороны в выпускной квалификационной работе _____

Замечания, недостатки _____

Заключение _____

Рецензент _____

(Ф.И.О. полностью, место работы, должность, ученое звание, ученая степень)

« ___ » _____ 20__ г. _____

(подпись)

Оценочный лист членов ГЭК

№	Фамилия, имя, отчество выпускника	Показатели качества выпускной квалификационной работы, её защиты и их оценки				
		Обоснование актуальности темы	Обоснование научности и практической значимости исследования	Логика изложения доклада	Оформление иллюстрационного материала (презентаций)	Ответы на вопросы комиссии

(подпись)

**Лист регистрации изменений (дополнений) в программу
государственной итоговой аттестации**

в составе ОПОП 19.04.05 «Высокотехнологичные производства пищевых
продуктов функционального и специализированного назначения»
на 20___-20___ учебный год
(код и наименование ОПОП)

Изменения утверждены на заседании кафедры «___» _____ 20___ г.
(протокол № ___)
Заведующий кафедрой _____ /ФИО/

Изменения рассмотрены на учёном совете факультета
«___» _____ 20___ г. (протокол № ___)

Председатель _____ /ФИО/

Секретарь _____ /ФИО/