

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Локтионова Оксана Геннадьевна
Должность: проректор по учебной работе
Дата подписания: 13.06.2025 13:20:16
Уникальный программный ключ:
0b817ca911e6668abb13a5d426d39e5f1c11eabbf73e943df4a4851fda56d089

МИНОБРАЗОВАНИЯ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по учебной работе



О.Г. Локтионова

25 » 06 2025г.

Программа государственной итоговой аттестации

ОПОП ВО 19.04.03 Продукты питания животного происхождения
шифр и наименование направления подготовки

направленность (профиль) «Управление организационно технологическим проектированием инновационных продуктов животного происхождения»
наименование направленности (профиля)

форма обучения заочная
(очная, очно-заочная, заочная)

Курск – 2025

Программа государственной итоговой аттестации (далее в заголовках – ГИА) составлена на основании учебного плана основной профессиональной образовательной программы 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность, направленность (профиль, специализация) «Управление организационно технологическим проектированием инновационных продуктов животного происхождения», одобренного Ученым советом университета (протокол № 9 от 31.03.2025 г.) и утвержденного ректором университета 31.03.2025 г., в соответствии с:

– федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – магистратура по направлению подготовки (специальности) 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденный приказом Минобрнауки России от «11» августа 2020 г. № 931;

– приказом Минобрнауки России от 5 апреля 2017 г. № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

– 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»;

– положением П 02.032–2016 «Государственная итоговая аттестация по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

Программа государственной итоговой аттестации обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на заседании выпускающей кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров (протокол № 13 от 31.03.2025 г.).

Зав. кафедрой  к. т. н. доцент Пьяникова Э.А..
(ученая степень и ученое звание)

Разработчик программы  к. б. н. доцент Беляев А.Г..
(ученая степень и ученое звание)

1 Цель ГИА

Цель государственной итоговой аттестации – определение соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы высшего образования 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль, специализация) «Управление организационно технологическим проектированием инновационных продуктов животного происхождения» (далее – ОПОП ВО) требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – магистратура по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (далее – ФГОС ВО).

2 Задачи ГИА

Задачи государственной итоговой аттестации:

- установить уровень сформированности у обучающихся универсальных и общепрофессиональных компетенций, установленных ФГОС ВО, и профессиональных компетенций, установленных университетом самостоятельно;
- определить готовность обучающихся к решению задач профессиональной деятельности установленных ОПОП ВО типов;
- установить соответствие обучающихся присваиваемой квалификации.

3 Трудоемкость ГИА

Трудоемкость государственной итоговой аттестации по ОПОП ВО – 9... зачетных единиц.

4 Формы ГИА

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (далее – ВКР).

5 Требования к ВКР и порядку их выполнения

5.1 Требования к темам ВКР

Темы ВКР разрабатываются кафедрой товароведения, технологии и экспертизы товаров.

Темы ВКР должны быть актуальными, представлять практический интерес и соответствовать:

- уровню высшего образования – *магистратура*;
- направлению подготовки (специальности) 19.04.03 Продукты питания животного происхождения;

– направленности (профилю, специализации) «Управление организационно технологическим проектированием инновационных продуктов животного происхождения»

– области (областям) и сфере (сферам) профессиональной деятельности, определенным в ОПОП ВО на основании ФГОС ВО:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере производства продукции из мясного и молочного сырья) ;

– типам задач профессиональной деятельности, на которые ориентирована ОПОП ВО:

- организационно-управленческий.

Обучающийся вправе предложить свою тему ВКР с письменным обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения в соответствующей области (сфере) профессиональной деятельности или на конкретном объекте профессиональной деятельности.

Темы ВКР студентов, обучающихся по договорам о целевом обучении, согласуются с руководителями (или назначенными ими лицами) предприятий-заказчиков целевого обучения.

5.2 Требования к структуре ВКР

ВКР выполняется в виде *дипломного проекта*.

В структуру ВКР входят следующие разделы:

- 1 Введение
- 2 Глава 1. Теоретическая (обзор литературы) часть.
- 3 Глава 2. Методологическая часть.
- 4 Глава 3. Экспериментальная часть.
- 5 Заключение
- 6 Список литературы

Приложения

5.3 Требования к объему и содержанию ВКР

Объем ВКР – не менее 90 страниц компьютерного текста.

Основные требования к содержанию ВКР:

Во введении обосновывается актуальность выбранной темы, формулируются цель, задачи, объект и предмет исследования, указываются избранные методы исследования, анализируется степень разработанности исследуемой проблемы в научной литературе.

В основной части ВКР полно и систематизированно излагается состояние вопроса, которому посвящена данная работа. Основная часть состоит из теоретической, практической и проектной частей. Основная часть делится на 3 главы, главы – на параграфы; в каждой главе – не менее трех параграфов.

1-я глава носит теоретический характер, в ней автор ВКР систематизирует существующие теории и (или) разработки по рассматриваемой в работе

проблеме, критически их рассматривает, выделяет существенное и значимое с точки зрения современных подходов, оценивает опыт других исследователей, аргументирует собственное мнение по поводу рассмотренных теорий. Поскольку ВКР посвящена достаточно узкой теме, обзор работ предшественников делается только по вопросам выбранной темы, а не по всей проблеме в целом; называются и оцениваются только публикации, имеющие непосредственное отношение в теме ВКР. При изложении спорных вопросов приводятся мнения нескольких авторов.

Во 2-й глав, исходя из обозначенных методологических оснований и общей методики исследования, приводится описание методов экспериментальных исследований, оценку точности, анализ сходимости опытных и теоретических результатов. Здесь можно дать описание методов и технологии проведения исследований. Также данный раздел включает: обоснование и выбор технологических схем, сырья и материалов, согласно ассортимента выпускаемой продукции; график работы линий на проектируемом предприятии; описание аппаратно-технологических схем, которые представляются с подробным обоснованием технологических режимов и параметров технологического процесса.

В 3-й главе приводятся решение конкретной задачи со всеми обоснованными и разработанными методиками, моделями, условиями, зависимостями и т.п. Здесь приводится структура и описание результатов исследования. Оценка результатов работы должна быть качественной и количественной с представлением графической информации, табличных данных, диаграмм. Сравнение с известными решениями следует проводить по всем аспектам, в том числе по эффективности. Следует указать на возможность обобщений, дальнейшего развития методов и идей, использования результатов исследований в смежных областях, но с соблюдением необходимой корректности. Так же приводится обоснование экономической целесообразности внедрения разработанных технологических решений.

Заключение содержит конкретные выводы, которые соотносятся с целью и задачами, поставленными во введении, а также включает предложения и рекомендации по использованию полученных результатов в производственной деятельности.

Список литературы содержит сведения об источниках, использованных при выполнении ВКР, в том числе указываются источники на иностранных языках; приводятся ссылки на использованные Интернет-ресурсы.

В Приложениях размещаются материалы вспомогательного характера, необходимые для полноты восприятия работы и иллюстрирующие основные положения и выводы, содержащиеся в ВКР. Такие материалы представляются в форме таблиц, схем, диаграмм, карт, иллюстраций. В приложения также включаются (при наличии) акты внедрения научных результатов ВКР. Перечень условных обозначений, символов, единиц, сокращений и терминов, повторяющихся более чем два раза, представляется (при необходимости) в виде отдельного списка.

Подробно требования к содержанию ВКР и порядку их выполнения изложены в методических рекомендациях, разработанных кафедрой товароведения, технологии и экспертизы товаров.

5.4 Требования к оформлению ВКР

ВКР должна быть напечатана и иметь жесткий переплет.

Оформление ВКР осуществляется в соответствии со стандартом университета СТУ 04.02.030-2017 «Курсовые работы (проекты). Выпускные квалификационные работы. Общие требования к структуре и оформлению» и методическими указаниями, разработанными кафедрой товароведения, технологии и экспертизы товаров.

5.5 Требования к отзыву и рецензии

После завершения работы над ВКР обучающийся представляет ее руководителю ВКР, который дает отзыв на эту работу. В отзыве руководителя ВКР содержится краткая характеристика самой работы и деятельности студента в период ее выполнения, делаются выводы о целесообразности и возможности внедрения результатов исследования и уровне сформированности у обучающегося компетенций, делается общее заключение, указывается предлагаемая оценка. Форма отзыва руководителя ВКР приведена в положении П 02.032–2016 (приложение Ж).

В рецензии должен быть дан квалифицированный анализ содержания и основных положений работы, актуальности избранной темы, самостоятельности подхода к ее раскрытию, наличия собственной точки зрения автора, умения пользоваться современными методами сбора и обработки информации, степени обоснованности выводов и рекомендаций, достоверности полученных результатов, их новизны и практической значимости. Наряду с положительными сторонами работы отмечаются недостатки. Замечания должны носить конкретный характер с указанием номера соответствующей страницы ВКР. В рецензии делаются выводы об уровне сформированности у обучающегося компетенций, соответствии работы требованиям, предъявляемым к ВКР, и возможности ее допуска к защите. Рецензент указывает оценку, которую, с его точки зрения, заслуживает ВКР. Форма рецензии приведена в положении П 02.032-2016 (приложение И).

5.6 Требования к процедуре проведения защиты ВКР

Защита ВКР происходит на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии (далее – ГЭК). Порядок проведения защиты ВКР установлен в положении П 02.032–2016 «Государственная итоговая аттестация по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» (п.4.6.6).

6. Фонд оценочных средств для ГИА (защиты ВКР)

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

Код	Наименование компетенции выпускника
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла
УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, выработывая 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
УК-5	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия
УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия
ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения
ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений
ОПК-4	Способен использовать методы моделирования продуктов питания животного происхождения проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения
ОПК-5	Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач
ОПК-6	Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их решения
ПК-1	Способен разрабатывать новые технологии производства новых продуктов питания животного происхождения
ПК-2	Способен управлять испытаниями и внедрением технологий производства новых продуктов питания животного происхождения

6.2 Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

Код компетенции	Показатели оценивания компетенций	Критерии и шкала оценивания компетенций			
		Недостаточный уровень	Пороговый уровень	Продвинутый уровень	Высокий уровень
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий	Не способен без помощи преподавателя анализировать проблемные ситуации и предлагать пути их решения.	Осуществляет элементарный анализ проблемных ситуаций. Предлагает варианты проведения анализа проблемных ситуаций на основе системного подхода.	Грамотно анализирует проблемные ситуации. Проводит критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, при этом прорабатывая стратегию своих действий.	Всесторонне анализирует проблемные ситуации. Оперативно критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода. Тщательно прорабатывает стратегию своих действий.
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	Не понимает зону своей ответственности в решении поставленных задач. Не способен самостоятельно управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла.	Определяет необходимые ресурсы и основные нормы действующего законодательства. Применяет наиболее простые способы решения задач в зоне своей ответственности.	Правильно определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы. Выбирает наиболее эффективные способы решения задач по управлению проектом на всех этапах его жизненного цикла	В рамках поставленных задач в полном объеме определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы. Правомерно оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости быстро корректирует способы решения задач. Наделен и способен претворять в жизнь способности управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла

Код компетенции	Показатели оценивания компетенций	Критерии и шкала оценивания компетенций			
		Недостаточный уровень	Пороговый уровень	Продвинутый уровень	Высокий уровень
УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	<p>Не выполняет свою роль в команде.</p> <p>Не замечает особенности поведения других членов команды.</p> <p>Не задумывается о возможных последствиях личных действий.</p> <p>Не заинтересован в обмене информацией, знаниями и опытом с членами команды.</p> <p>Нарушает установленные нормы и правила командной работы, перекладывает ответственность за общий результат на других членов команды.</p>	<p>Выполняет свою роль в команде, но часто нуждается в помощи.</p> <p>Понимает особенности поведения других членов команды, предпринимает попытки учитывать их.</p> <p>Предвидит не все возможные последствия личных действий.</p> <p>Пассивно участвует в обмене информацией, знаниями и опытом с членами команды.</p> <p>Соблюдает установленные нормы и правила командной работы, не всегда готов нести личную ответственность за общий результат.</p>	<p>Ответственно выполняет свою роль в команде.</p> <p>Учитывает наиболее явные особенности поведения других членов команды.</p> <p>Анализирует возможные последствия личных действий и корректирует их по необходимости.</p> <p>Результативно делится информацией, знаниями и опытом с членами команды, в целом справедливо оценивает идеи других членов команды для достижения поставленной цели.</p> <p>Соблюдает установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат.</p>	<p>Тактично определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели.</p> <p>При реализации своей роли в команде психологически точно учитывает особенности поведения других членов команды.</p> <p>Обстоятельно анализирует возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата.</p> <p>Активно и продуктивно осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды, доброжелательно и корректно оценивает идеи других членов команды для достижения поставленной цели.</p> <p>Безукоризненно соблюдает установленные нормы и правила командной работы, несет полную личную ответственность за общий результат.</p>

Код компетенции	Показатели оценивания компетенций	Критерии и шкала оценивания компетенций			
		Недостаточный уровень	Пороговый уровень	Продвинутый уровень	Высокий уровень
УК-4	Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном (ых) языке (ах), для академического и профессионального взаимодействия	<p>Не способен осуществлять деловое общение на государственном языке РФ для академического и профессионального взаимодействия.</p> <p>Не владеет навыками ведения деловой переписки на государственном языке РФ.</p> <p>Не способен в монологической речи сформулировать простейшие суждения, выводы, оценки, изложить свою точку зрения.</p>	<p>Осуществляет деловое общение на государственном языке РФ для академического и профессионального взаимодействия.</p> <p>Выполняет перевод со словарем несложных профессиональных деловых текстов с иностранного языка на государственный язык РФ и с государственного языка РФ на иностранный.</p> <p>Ведет элементарную деловую переписку на государственном языке РФ и иностранном языке.</p> <p>Излагает в устной и письменной форме свои суждения, выводы, оценки, свою точку зрения, но ограничен в речевых средствах.</p>	<p>Свободно осуществляет деловое общение на государственном языке РФ для академического и профессионального взаимодействия.</p> <p>Самостоятельно ведет обычную деловую переписку на государственном языке РФ и иностранном языке.</p> <p>Аргументированно представляет свою точку зрения при деловом общении и в публичных выступлениях.</p>	<p>Корректно выбирает стиль делового общения на государственном языке РФ для академического и профессионального взаимодействия; уместно адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия.</p> <p>Уверенно ведет деловую переписку на государственном языке РФ и иностранном языке с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем и социокультурных различий в формате корреспонденции.</p> <p>Ясно, точно, убедительно и ярко представляет свою точку зрения при деловом общении и в публичных выступлениях.</p>
УК-5	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в	Слабо ориентируется в истории России, не соотносит ее с мировым историческим	Обладает общим представлением об истории России в контексте мирового исто-	Осуществляет попытки самостоятельной интерпретации истории России в контексте ми-	Интересно и доказательно интерпретирует историю России в контексте мирового исторического развития.

Код компетенции	Показатели оценивания компетенций	Критерии и шкала оценивания компетенций			
		Недостаточный уровень	Пороговый уровень	Продвинутый уровень	Высокий уровень
	процессе межкультурного взаимодействия	развитием. Не разбирается в межэтнических, межконфессиональных и социальных различиях. Допускает неэтичное поведение (неэтичные высказывания) при общении с представителями других народов, социальных групп, конфессий.	рического развития. Ориентируется в основных социокультурных традициях различных социальных групп, этносов и конфессий, мировых религиях, наиболее известных философских и этических учениях. Проявляет толерантность при личном и массовом профессиональном общении с представителями различных социальных групп, этносов и конфессий в целях выполнения профессиональных задач.	рового исторического развития. Достаточно свободно ориентируется в социокультурных традициях различных социальных групп, этносов и конфессий, мировых религиях, философских и этических учениях. Демонстрирует недискриминационное поведение при личном и массовом общении с представителями других народов, социальных групп, конфессий в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.	Максимально учитывает при социальном и профессиональном общении историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, включая мировые религии, философские и этические учения. Безукоризненно придерживается принципов недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.
УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способности ее совершенствования на основе самооценки	Не способен организовать свою учебную и профессиональную деятельность без помощи руководителя. Не занимается саморазвитием и самообразованием.	Правильно распределяет свое время при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей. Ставит перед собой наиболее общие задачи саморазвития и профессионального	Использует основные инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей. Ставит перед собой задачи саморазвития и профессионального ро-	Способен самостоятельно приобретать и использовать новые знания и умения в управлении коллективом при проведении научно-производственных работ с учетом анализа затрат и результатов деятельности производственных подразделений.

Код компетенции	Показатели оценивания компетенций	Критерии и шкала оценивания компетенций			
		Недостаточный уровень	Пороговый уровень	Продвинутый уровень	Высокий уровень
			роста на краткосрочный период. Нерегулярно занимается саморазвитием в профессиональной области.	ста на средне- и краткосрочный период. Понимает значимость непрерывного образования (образования в течение всей жизни), постоянно занимается самообразованием и саморазвитием.	Владеть оценкой качества результатов деятельности производственных подразделений.
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	Не обладает достаточными знаниями приоритетов стратегического развития предприятий пищевой промышленности. Не способен осуществлять стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий пищевой промышленности. Не способен разрабатывать концепции повышения конкурентоспособности предприятия пищевой промышленности.	Обладает знаниями приоритетов стратегического развития предприятий пищевой промышленности. Способен под контролем осуществлять анализ и оценку результатов деятельности предприятий пищевой промышленности. Способен под контролем разрабатывать концепции повышения конкурентоспособности предприятия пищевой промышленности.	Обладает знаниями приоритетов стратегического развития предприятий пищевой промышленности с использованием инновационных технологий. Осуществляет стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий пищевой промышленности. Разрабатывает концепции повышения конкурентоспособности предприятия пищевой промышленности.	Обладает знаниями современных приоритетов стратегического развития предприятий пищевой промышленности с использованием инновационных технологий. Самостоятельно осуществляет стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий пищевой промышленности. Самостоятельно разрабатывает концепции повышения конкурентоспособности предприятия пищевой промышленности.

Код компетенции	Показатели оценивания компетенций	Критерии и шкала оценивания компетенций			
		Недостаточный уровень	Пороговый уровень	Продвинутый уровень	Высокий уровень
ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	<p>Не способен использовать знания технологических процессов производства широкого ассортимента продукции из растительного сырья для различных групп населения.</p> <p>Не способен анализировать свойства сырья и полуфабрикатов для оптимизации технологических процессов производства готовой продукции.</p> <p>Не способен организовать внедрение прогрессивных технологических процессов, новых видов оборудования и режимов производства при разработке продуктов питания.</p>	<p>Под контролем руководителя применяет знания технологических процессов производства широкого ассортимента продукции из растительного сырья для различных групп населения.</p> <p>Под контролем руководителя анализирует свойства сырья и полуфабрикатов для оптимизации технологических процессов производства готовой продукции.</p> <p>Под контролем руководителя организует внедрение прогрессивных технологических процессов, новых видов оборудования и режимов производства при разработке продуктов питания.</p>	<p>Использует знания технологических процессов производства широкого ассортимента продукции из растительного сырья для различных групп населения.</p> <p>Анализирует свойства сырья и полуфабрикатов для оптимизации технологических процессов производства готовой продукции.</p> <p>Организует внедрение прогрессивных технологических процессов, новых видов оборудования и режимов производства при разработке продуктов питания.</p>	<p>На высоком уровне использует знания технологических процессов производства широкого ассортимента продукции из растительного сырья для различных групп населения.</p> <p>Самостоятельно анализирует свойства сырья и полуфабрикатов для оптимизации технологических процессов производства готовой продукции.</p> <p>Самостоятельно организует внедрение прогрессивных технологических процессов, новых видов оборудования и режимов производства при разработке продуктов питания.</p>
ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования со-	Не способен выявлять основные риски, возникающие при разработке новых технологиче-	Под контролем руководителя выявляет основные риски, возникающие при разработке новых техноло-	Выявляет основные риски, возникающие при разработке новых технологических решений, и пути управления	Самостоятельно выявляет основные риски, возникающие при разработке новых технологических решений, и пути управления

Код компетенции	Показатели оценивания компетенций	Критерии и шкала оценивания компетенций			
		Недостаточный уровень	Пороговый уровень	Продвинутый уровень	Высокий уровень
	временных методов и разработки новых технологических решений	ских решений, и пути управления ими. Не обладает современными методами оценки качества разрабатываемой продукции с использованием компьютерных технологий. Не способен осуществлять корректировку рецептурно-компонентного состава продукта и технологии его производства.	гических решений, и пути управления ими. Обладает некоторыми методами оценки качества разрабатываемой продукции с использованием компьютерных технологий. Под контролем руководителя осуществляет корректировку рецептурно-компонентного состава продукта и технологии его производства.	ими. Обладает современными методами оценки качества разрабатываемой продукции с использованием компьютерных технологий. Осуществляет корректировку рецептурно-компонентного состава продукта и технологии его производства.	ими. На высоком уровне обладает современными методами оценки качества разрабатываемой продукции с использованием компьютерных технологий. Самостоятельно осуществляет корректировку рецептурно-компонентного состава продукта и технологии его производства.
ОПК-4	Способен использовать методы моделирования продуктов питания животного происхождения проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения	Не способен использует методы моделирования продуктов питания животного происхождения и проектирования технологических процессов их производства. Не способен осуществлять без помощи моделирование продуктов питания из растительного сырья.	Под контролем руководителя использует методы моделирования продуктов питания животного происхождения и проектирования технологических процессов их производства. Под контролем руководителя осуществляет моделирование продуктов питания из растительного сырья. Под контролем руко-	Использует методы моделирования продуктов питания животного происхождения и проектирования технологических процессов их производства. Осуществляет моделирование продуктов питания из растительного сырья. Осуществляет проектирование технологических процессов производства.	На высоком уровне использует методы моделирования продуктов питания животного происхождения проектирования технологических процессов их производства. В совершенстве осуществляет моделирование продуктов питания из растительного сырья. В совершенстве осуществляет проектирование технологических процессов производства.

Код компетенции	Показатели оценивания компетенций	Критерии и шкала оценивания компетенций			
		Недостаточный уровень	Пороговый уровень	Продвинутый уровень	Высокий уровень
		Не способен осуществлять без помощи проектирование технологических процессов производства.	водителю осуществляет проектирование технологических процессов производства.		
ОПК-5	Способен проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач	<p>Не может использовать специализированные профессиональные и теоретические знания для проведения исследований процессов, протекающих при производстве продуктов питания.</p> <p>Не способен обосновать разработку и создание новых продуктов питания для решения научных и практических задач.</p> <p>Не способен организовывать и выполнять научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических за-</p>	<p>С посторонней помощью использует специализированные профессиональные и теоретические знания для проведения исследований процессов, протекающих при производстве продуктов питания.</p> <p>С посторонней помощью обосновывает разработку и создание новых продуктов питания для решения научных и практических задач. Под контролем руководителя организует и выполняет научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных</p>	<p>Использует специализированные профессиональные и теоретические знания для проведения исследований процессов, протекающих при производстве продуктов питания.</p> <p>Обосновывает разработку и создание новых продуктов питания для решения научных и практических задач.</p> <p>Организует и выполняет научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач.</p>	<p>Использует глубокие специализированные профессиональные и теоретические знания для проведения исследований процессов, протекающих при производстве продуктов питания.</p> <p>Самостоятельно научно обосновывает разработку и создание новых продуктов питания для решения научных и практических задач.</p> <p>На высоком уровне организует и выполняет научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач.</p>

Код компетенции	Показатели оценивания компетенций	Критерии и шкала оценивания компетенций			
		Недостаточный уровень	Пороговый уровень	Продвинутый уровень	Высокий уровень
		дач	технологических задач.		
ОПК-6	Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их решения	<p>Не может использовать специализированные профессиональные и теоретические знания для проектирования образовательных программ в сфере своей профессиональной деятельности,</p> <p>Не способен разрабатывать научно-методическое обеспечение для их решения</p> <p>Не способен организовывать и выполнять проектирование образовательных программ в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно - методическое обеспечение для их решения.</p>	<p>С посторонней помощью может использовать специализированные профессиональные и теоретические знания для проектирования образовательных программ в сфере своей профессиональной деятельности. С посторонней помощью способен разрабатывать научно-методическое обеспечение для их решения, организовывать и выполнять проектирование образовательных программ в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно - методическое обеспечение для их решения.</p>	Использует специализированные профессиональные и теоретические знания для проектирования образовательных программ в сфере своей профессиональной деятельности, разработки научно-методического обеспечения для их решения	Использует глубокие специализированные профессиональные и теоретические знания для проектирования образовательных программ в сфере своей профессиональной деятельности, разработки научно-методического обеспечения для их решения

Код компетенции	Показатели оценивания компетенций	Критерии и шкала оценивания компетенций			
		Недостаточный уровень	Пороговый уровень	Продвинутый уровень	Высокий уровень
ПК-1	Способен разрабатывать новые технологии производства новых продуктов питания животного происхождения	<p>Не способен использовать прогрессивные технологии производства и патентные исследования для разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения</p> <p>Не способен осуществлять исследования свойств основного и дополнительного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов для получения продуктов с заданным составом и свойствами.</p> <p>Не может разрабатывать новые технологические решения и технологии с подбором технологического оборудования для новых видов продуктов из сырья</p>	<p>Способен под контролем использовать прогрессивные технологии производства и патентные исследования для разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>Способен под контролем осуществлять исследования свойств основного и дополнительного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов для получения продуктов с заданным составом и свойствами.</p> <p>Разрабатывает под контролем новые технологические решения и технологии с подбором технологического оборудования для новых видов продуктов из сырья животного происхождения в целях обеспечения</p>	<p>Способен использовать прогрессивные технологии производства и патентные исследования для разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>Способен осуществлять исследования свойств основного и дополнительного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов для получения продуктов с заданным составом и свойствами.</p> <p>Разрабатывает новые технологические решения и технологии с подбором технологического оборудования для новых видов продуктов из сырья животного происхождения в целях обеспечения конкурентоспособности производства.</p>	<p>Способен использовать современные прогрессивные технологии производства и патентные исследования для разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из сырья животного происхождения</p> <p>Способен самостоятельно осуществлять исследования свойств основного и дополнительного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов для получения продуктов с заданным составом и свойствами.</p> <p>Самостоятельно разрабатывает новые технологические решения и технологии с подбором технологического оборудования для новых видов продуктов из сырья животного происхождения в целях обеспечения конкурентоспособности производства.</p>

Код компетенции	Показатели оценивания компетенций	Критерии и шкала оценивания компетенций			
		Недостаточный уровень	Пороговый уровень	Продвинутый уровень	Высокий уровень
		животного происхождения в целях обеспечения конкурентоспособности производства.	ния конкурентоспособности производства.		
ПК-2	Способен управлять испытаниями и внедрением технологий производства новых продуктов питания животного происхождения	<p>Не способен осуществлять организацию выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения с последующей корректировкой рецептурно-компонентных и технологических решений.</p> <p>Не способен выполнять анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на качественные показатели продуктов питания животного происхождения. Не способен координировать текущую производственную деятельность в орга-</p>	<p>Под контролем руководителя осуществляет организацию выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения с последующей корректировкой рецептурно-компонентных и технологических решений.</p> <p>Под контролем руководителя выполняет анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на качественные показатели продуктов питания животного происхождения. Под контролем руководителя координирует текущую про-</p>	<p>Осуществляет организацию выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения последующей корректировкой рецептурно-компонентных и технологических решений.</p> <p>Выполняет анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на качественные показатели продуктов питания животного происхождения.</p> <p>Координирует текущую производственную деятельность в организации технологических процессов при внедрении новых видов продуктов питания живот-</p>	<p>Самостоятельно осуществляет организацию выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения с последующей корректировкой рецептурно-компонентных и технологических решений.</p> <p>Самостоятельно выполняет анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на качественные показатели продуктов питания животного происхождения. Самостоятельно координирует текущую производственную деятельность в организации технологических процессов при внедрении новых видов продуктов питания животного происхождения</p>

Код компетенции	Показатели оценивания компетенций	Критерии и шкала оценивания компетенций			
		Недостаточный уровень	Пороговый уровень	Продвинутый уровень	Высокий уровень
		низации технологических процессов при внедрении новых видов продуктов питания животного происхождения	изводственную деятельность в организации технологических процессов при внедрении новых видов продуктов питания животного происхождения	ного происхождения	

6.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы

<i>Коды оцениваемых компетенций</i>	<i>Показатели оценивания компетенций</i>	<i>Используемые ГЭК контрольные задания или иные материалы</i>
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий	Полный текст ВКР. Устный доклад на защите ВКР. Ответы на вопросы членов ГЭК.
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	Тема ВКР. Задание на ВКР по ОПОП ВО. Заявление-заказ предприятия на разработку ВКР (при наличии). Основной раздел ВКР. Раздел ВКР «Выводы». Электронное портфолио обучающегося, размещенное в электронной информационно-образовательной среде университета.
УК-3	Способен организовать и руководить работой команды, выработывая командную стратегию для достижения поставленной цели	Электронное портфолио обучающегося, размещенное в электронной информационно-образовательной среде университета.
УК-4	Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном (ых) языке (ах), для академического и профессионального взаимодействия	Полный текст ВКР. Оформление ВКР. Устный доклад на защите ВКР. Мультимедийная презентация к основным положениям доклада о ВКР. Ответы на вопросы членов ГЭК.
УК-5	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	Взаимодействие обучающегося на государственной итоговой аттестации (защите ВКР) с членами ГЭК, секретарем ГЭК, другими обучающимися. Взаимодействие обучающегося в период выполнения ВКР с руководителем ВКР, рецензентом, представителями предприятия-заказчика, другими обучающимися, работниками деканата и выпускающей кафедры и т.д. Электронное портфолио обучающегося, размещенное в электронной информационно-образовательной среде университета.
УК-6	Способен определять и	Отзыв руководителя о ВКР (в т.ч. оценка де-

	реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	<p>тельности студена в период выполнения ВКР).</p> <p>Соблюдение регламента времени на государственной итоговой аттестации (защите ВКР).</p> <p>Реактивное и проактивное поведение обучающегося на государственной итоговой аттестации (защите ВКР).</p> <p>Электронное портфолио обучающегося, размещенное в электронной информационно-образовательной среде университета.</p>
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	<p>Полный текст ВКР.</p> <p>Устный доклад на защите ВКР.</p> <p>Ответы на вопросы членов ГЭК</p>
ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	<p>Использование при подготовке ВКР компьютерной программы «Мой здоровый рацион»</p> <p>Мультимедийная презентация к основным положениям доклада о ВКР.</p>
ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	<p>Раздел (-ы) ВКР с анализом/ характеристикой/ цитированием нормативных документов.</p> <p>Ссылки на нормативные документы в ВКР и устном докладе.</p> <p>Перечень официальных источников в списке литературы.</p>
ОПК-4	Способен использовать методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения	<p>Раздел ВКР «Разработка рецептуры и проектирование технологических процессов производства нового вида продукта из сырья животного происхождения различного назначения».</p> <p>Ответы на вопросы членов ГЭК.</p>
ОПК-5	Способен проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач	<p>Раздел ВКР «Оценка качества и безопасности продуктов питания из растительного сырья, обоснование экономической целесообразности внедрения разработки».</p> <p>Ответы на вопросы членов ГЭК.</p>
ОПК-6	Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, раз-	<p>Полный текст ВКР, его содержание и оформление.</p> <p>Содержание доклада и презентационных материалов ВКР</p> <p>Устный доклад на защите ВКР.</p>

	рабатывать научно-методическое обеспечение для их решения	Ответы на вопросы членов ГЭК
ПК-1	Способен разрабатывать технологии производства новых продуктов питания из растительного сырья	Раздел ВКР «Проектирование технологических процессов производства нового вида продукта из сырья животного происхождения различного назначения». Ответы на вопросы членов ГЭК.
ПК-2	Способен управлять испытаниями и внедрением технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья	Раздел ВКР «Исследование влияния технологических режимов и рецептурных ингредиентов на качественные показатели продуктов из сырья животного происхождения различного назначения». Ответы на вопросы членов ГЭК.

Темы ВКР

1 Разработка мероприятий по повышению качества и конкурентоспособности продукции при производстве копчёных и полукопчёных колбас

2 Использование ИК-спектроскопии для идентификации показателей качества молока, производимого в Курской области, и сравнительная оценка полученных результатов.

3 Изучение возможности использования растительного лекарственного сырья в производстве кисломолочных продуктов.

4 Разработка технологии и оценка качества полуфабрикатов и продуктов из мяса птицы, обогащенных микронутриентами

5 Изучение и комплексная сравнительная оценка качества мяса свиней, производимого в хозяйствах Курской области и пути его повышения

6 Исследование возможности использования обогатителей растительного происхождения в технологии производства кисломолочных продуктов.

7 Изучение возможности применения различных видов пектина в технологии кисломолочных продуктов, и оценка их качества

8 Исследование и комплексная сравнительная оценка качества мяса крупного рогатого скота, производимого в хозяйствах Курской области, и разработка мер по его повышению

9 Исследование возможности использования йодсодержащих пищевых добавок в технологии мясных продуктов функционального назначения и оценка их конкурентоспособности.

10 Разработка мероприятий по безопасному производству мяса и мясных продуктов в условиях перерабатывающего предприятия Курской области.

11 Разработка и научное обоснование применения добавок растительного происхождения при производстве вареных колбас.

12 Совершенствование технологии получения кондитерского крема из сырья животного происхождения с использованием растительных добавок

13 Сравнительная оценка эффективности применения продуктов сои и фасоли в технологии комбинированных мясных продуктов

14 Разработка молочного продукта, обогащенного микронутриентами, анализ и контроль производства молочных продуктов в условиях предприятия детского питания

15 Технология приготовления мясного фарша обогащенного

16 Исследование влияния различных температурных режимов на качество мяса и мясных продуктов, и разработка мероприятий по безопасному их производству в условиях предприятия»

17 Определение качества и безопасности мяса при различных способах и режимах заморозки и оттаивания.

18 Разработка мероприятий по повышению качества и конкурентоспособности продукции при производстве колбасных изделий вареных колбас

19 Разработка мероприятий по повышению качества и конкурентоспособности продукции при производстве колбасных изделий копченых и полукопченых колбас.

20. Изучение возможности использования топинамбура в производстве обогащённых колбасных изделий, и оценка их качества безопасности и конкурентоспособности

21. Разработка технологии и изучение возможности использования порошка из сухого жома сахарной свеклы в производстве обогащённых колбасных изделий, и оценка их качества, безопасности и конкурентоспособности.

22. Изучение возможности использования продуктов водоросли спирулины в производстве мясных изделий, и оценка их качества и безопасности.

23. Разработка технологии и комплексная оценка качества мясных изделий с использованием продуктов из растительного сырья (кипрея узколистного)

24. Разработка и научное обоснование применения жмыхов из растительного сырья при производстве мясных продуктов

25. Изучение возможности использования порошка имбиря в производстве обогащённых колбасных изделий, и оценка их качества безопасности и конкурентоспособности.

26. Изучение возможности применения некоторых лекарственных растений в производстве творожных изделий.

27. Исследование применения продуктов рябины черноплодной и обыкновенной в производстве йогуртов.

28. Разработка кисломолочных продуктов на основе различных культур молочнокислых бактерий с использованием меда.

29. Исследование возможности использование продуктов нута в технологии изготовления вареных колбасных изделий.

30. Исследование возможности использование козьего молока в технологии изготовления йогуртов обогащенных.

6.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы

На государственной итоговой аттестации (защите ВКР) ГЭК оценивает результаты освоения ОПОП ВО (компетенции) и устанавливает уровень их сформированности персонально у каждого обучающегося.

В течение 0,5 часа защиты обучающимся ВКР члены ГЭК, используя контрольные задания и иные материалы, указанные в п. 6.3 настоящей программы, оценивают владение обучающимся качествами, которые в виде показателей оценивания компетенций перечислены в п. 6.2 настоящей программы, и определяют по критериям и шкале, приведенным там же, уровень сформированности у обучающегося каждой компетенции. Затем члены ГЭК устанавливают, какому именно уровню (высокому, продвинутому, пороговому или недостаточному) соответствует большинство (более 50%) компетенций, продемонстрированных обучающимся в ходе защиты ВКР. На основании этого делается вывод об уровне сформированности компетенций у конкретного обучающегося в целом.

Установленный членами ГЭК уровень сформированности компетенций является важнейшим критерием при определении оценки на государственной итоговой аттестации (защите ВКР). Оценка определяется в соответствии со следующими критериями.

Критерии оценки на государственной итоговой аттестации (защите ВКР)

Оценка «отлично» предполагает:

• **высокий уровень** сформированности большинства (более 50%) компетенций (пороговый уровень не зафиксирован членами ГЭК ни по одной компетенции);

- актуальность, самостоятельность и практическую значимость ВКР;
- оригинальность решений и новизну полученных результатов;
- использование достаточного и необходимого количества информационных источников, в том числе электронных;
- умение лаконично докладывать о проделанной работе, убедительно обосновывать свои суждения и выводы, аргументированно рассуждать, полно и глубоко отвечать на заданные вопросы;
- безукоризненное качество оформления ВКР;
- положительные отзыв и рецензия.

Оценка «хорошо» предполагает:

• **продвинутый уровень** сформированности большинства (более 50%) компетенций;

- актуальность, самостоятельность и социальную значимость ВКР;
- корректность решений и полученных результатов;

- использование достаточного и необходимого количества информационных источников, в том числе электронных;
- умение четко докладывать о проделанной работе, обосновывать свои суждения и выводы, рассуждать, отвечать на заданные вопросы;
- хорошее качество оформления ВКР;
- в целом положительные отзыв и рецензия, но имеющие отдельные замечания.

Оценка «удовлетворительно» предполагает:

• пороговый уровень сформированности большинства (более 50%) компетенций;

- традиционность темы, низкий уровень самостоятельности и практической значимости ВКР;
- недостаточность и (или) спорность отдельных решений и (или) результатов;
- использование незначительного количества информационных источников, в том числе электронных;
- допустимое качество оформления ВКР, но с имеющимися недочетами;
- неполнота доклада о проделанной работе, недостаточно обоснованные суждения и выводы, ошибки в построении рассуждения, поверхностные ответы на заданные вопросы;
- отзыв и рецензия с замечаниями.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент:

• недостаточный уровень сформированности большинства (более 50%) компетенций;

- не владеет содержанием работы, не может прокомментировать ее элементарные положения;
- допускает грубые ошибки в рассуждении;
- неправильно отвечает или не отвечает на наводящие и дополнительные вопросы комиссии по содержанию ВКР;
- низкое качество оформления работы;
- отзыв и рецензия с серьезными замечаниями.

7 Материально-техническое обеспечение ГИА

Для проведения государственной итоговой аттестации (защиты ВКР) используются:

- учебная аудитория с выходом в сеть «Интернет» (для обеспечения доступа членов ГЭК к электронным портфолио обучающихся, размещенным в электронной информационно-образовательной среде университета);
- мультимедийный проектор, экран и ноутбук,
- программное обеспечение: Операционная система Windows 7 Libre office Microsoft Office 2016 Лицензионный договор №S0000000722 от

21.12.2015 г. С ООО «АйТи46», лицензионный договор №К0000000117 от
21.12.2015 г. С ООО «СМСКанал» Антивирус Касперского Лицензия 156А-
160809-093725-387-506.