Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 18.07.2025 09:55:56
Уникальный программный ключ:
faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Майкопский государственный технологический университет»

Факультет Аграрных технологий
Кафедра Технологии пищевых продуктов и организации питания

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

по направлению подготовки бакалавриата 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

по профилю подготовки Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции
квалификация (степень) выпускника Бакалавр

форма обучения очная, заочная

Майкоп, 2025

Программа государственной итоговой аттестации составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС) высшего образования (ВО) по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (бакалавриат), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 17.07.2017 № 669 и учебным планом направления.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Программа государственной итоговой аттестации по направлению подготовки: **35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (п**рофиль подготовки **- Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции)**

1.1 Подготовлена на основе:

- - Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Порядок разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ, утвержденный приказом Минобрнауки России от 28 мая 2014 года № 594;
- Федеральный государственный образовательный стандарт по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» и уровню высшего образования Бакалавриат, утвержденный приказом Минобрнауки России от 17.07.2017 № 669;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденный приказом Минобрнауки России от 5 апреля 2017 года № 301;
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденный приказом Минобрнауки России от 29 июня 2015 г. № 636;
- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, утвержденное приказом Минобрнауки России от 27 ноября 2015 г. № 1383;
- Единый квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей работников сельского хозяйства», утвержденный приказом Минздравсоцразвития России от 15.02.2012 №126;
- Профессиональный стандарт «Агроном», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 июля 2018 г. № 454н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 27 июля 2018 г., регистрационный № 51709).
- Профессиональный стандарт. «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12. 2015 г. № 914н;
- нормативно-методические документы Минобрнауки России;
- Устав ФГБОУ ВО «МГТУ»;
- нормативно-методические документы ФГБОУ ВО «МГТУ».

1.2. В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки **35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (п**рофиль подготовки **- Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции)** государственная итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение по программам высшего образования, является обязательной и включает в себя подготовку выпускной квалификационной работы.

1.3. Целью государственной итоговой аттестации является установление уровня теоретической и практической подготовленности выпускника к реализации видов профессиональной деятельности, степени освоения компетенций, установленных федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки **35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (п**рофиль подготовки **- Хранение и переработка**

сельскохозяйственной продукции) и основной профессиональной образовательной программой.

1.4. Государственная итоговая аттестация организуется и осуществляется в соответствии с **п. 6.6** ФГОС ВО и включает в себя подготовку выпускной квалификационной работы.

1.5. Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися образовательных программ соответствующим требованиям федерального образовательного стандарта**.**

1.6. Государственная итоговая аттестация завершает процесс освоения имеющих государственную аккредитацию программ подготовки бакалавров Университета.

1.7. К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный план по соответствующим образовательным программам бакалавриата.

1.8. Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы.

1.9. Область и объекты профессиональной деятельности выпускников по направлению подготовки **35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (п**рофиль подготовки **- Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции)**:

Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата (далее – выпускники), могут осуществлять профессиональную деятельность:

01 Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции);

13 Сельское хозяйство (в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства).

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.

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются:

- сельскохозяйственные культуры и животные;
- технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
- оборудование перерабатывающих производств;
- сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

Типы профессиональной деятельности выпускника

В рамках освоения основной профессиональной образовательной программы бакалавриата выпускники ФГБОУ ВО «Майкопский государственный технологический университет» направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль подготовки «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции» готовятся к следующим типам профессиональной деятельности:

- производственно-технологический;
- научно-исследовательский.

Типы задач профессиональной деятельности выпускника.

Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки

сельскохозяйственной продукции, профиль подготовки «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции» должен быть готов к решению следующих профессиональных задач в соответствии с типами профессиональной деятельности:

производственно-технологическая деятельность:

- реализация технологий производства продукции растениеводства;
- реализация технологий производства продукции животноводства;
- реализация технологий производства плодоовощной продукции;
- обоснование методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции;
- реализация технологий переработки продукции растениеводства;
- реализация технологий переработки продукции животноводства;
- реализация технологий переработки плодоводства и овощеводства;
- эффективное использование материальных ресурсов при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции;
- организация контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;

научно-исследовательская деятельность:

- сбор информации и анализ состояния научно-технической базы, технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
- проведение научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции, анализа полученных данных и обобщения их по общепринятым методикам;
- статистическая обработка результатов экспериментов, формулирование выводов и предложений.

Программа бакалавриата направлена на освоение всех видов профессиональной деятельности, к которым готовится выпускник.

Результаты освоения ОПОП ВО с учетом профессиональных стандартов

Настоящая ОПОП ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль подготовки «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции» учитывает требования профессиональных стандартов (ПС):

- Профессиональный стандарт «Агроном», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 июля 2018 г. № 454н;
- Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 г. № 914н.

Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программы бакалавриата 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Обобщенные трудовые функции			**Трудовые функции**		
Код	Наименование	Уровень квалификации	Наименование	Код	Уровень (подуровень) квалификации
Профессиональный стандарт «Агроном»					
B	Организация производства продукции растениеводства	6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности производства	B/01.6	6

			продукции растениеводства		
Профессиональный стандарт «Пекарь»					
D	Управление текущей деятельностью хлебобулочного производства	6	Планирование процессов хлебобулочного производства	D/01.6	6

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ: 35.03.07 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ (ПРОФИЛЬ ПОДГОТОВКИ - ХРАНЕНИЕ И ПЕРЕРАБОТКА СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ) (УРОВЕНЬ ПОДГОТОВКИ - БАКАЛАВРИАТ)

Компетенции выпускника ОПОП, формируемые в результате освоения данной ОПОП ВО

Результаты освоения ОП бакалавриата определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения данной ОПОП бакалавриата выпускник должен обладать следующими компетенциями:

Результаты освоения ОПОП бакалавриата определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и навыки в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

Выпускник ФГБОУ ВО «МГТУ», освоивший программу бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль подготовки «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции», должен обладать следующими универсальными компетенциями:

Категория (группа) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи УК-1.2. Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи УК-1.3. Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки УК-1.4. Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности

		УК-1.5. Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1. Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач УК-2.2. Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений УК-2.3. Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время УК-2.4. Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта
Командная работа и лидерство	УК-3.Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде УК-3.2. Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности (выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки – по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п) УК-3.3. Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата УК-3.4. Эффективно взаимодействует с другими членами команды

Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.1. Выбирает на государственном и иностранном(ых) языках коммуникативно приемлемый деловой стиль общения вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами УК-4.2. Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (- ых) языках УК-4.3. Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках УК-4.4. Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения: • внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям; • уважая высказывания других как в плане содержания, так и в плане формы; • критикуя аргументированно и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия УК-4.5. Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (- ых) на государственный язык и обратно

Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1. Демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное отношение к историческому наследию и культурным традициям. УК-5.2. Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп. УК-5.3. Проявляет в своем поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира. УК-5.4. Сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера. УК-5.5. Эффективно применяет рефлексивные практики для осмысления результатов и присвоения опыта реализации социально-ориентированных проектов; осознания взаимосвязей между академическими знаниями, гражданственности и позитивными социальными изменениями.
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1. Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.) для успешного выполнения порученной работы УК-6.2. Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда УК-6.3. Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата. УК-6.4. Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые

		возможности для приобретения новых знаний и навыков.
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1. Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни УК-7.2. Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	УК-8.1. Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия жизнедеятельности в бытовой, производственной и природной средах. УК-8.2. Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций различного происхождения. УК-8.3. Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) и военных конфликтов.
Экономическая культура,в том числе финансовая грамотность	УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-9.1. Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия государства в экономике. УК-9.2. Применяет методы планирования для достижения текущих и долгосрочных экономических и финансовых целей, использует финансовые инструменты и методы экономических расчётов для

		обоснования и принятия хозяйственных решений в различных областях жизнедеятельности, управляет финансовыми ресурсами и контролирует собственные экономические риски. УК-9.3. Обосновывает экономически, финансово грамотное поведение индивида как гражданина вне зависимости от его профессиональной деятельности.
Гражданская позиция	УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК-10.1. Использует в профессиональной сфере действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с экстремизмом, терроризмом и коррупцией. УК-10.2. Использует в социальной и профессиональной сферах навыки взаимодействия на основе нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма и коррупции. УК-10.3. Использует в профессиональной сфере навыки оценки угроз проявления экстремизма, терроризма и коррупции. УК-10.4. Использует в социальной и профессиональной сферах навыки взаимодействия с государственными и общественными организациями по предупреждению экстремизма, терроризма и коррупции.

Выпускник ФГБОУ ВО «МГТУ», освоивший программу бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль подготовки «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции», должен обладать следующими общепрофессиональными компетенциями:

Код и наименование общепрофессиональной компетенции	**Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции**
ОПК-1. Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических и естественнонаучных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	ОПК-1.1. Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции ОПК-1.2. Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции ОПК-1.3. Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства,

	переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
ОПК-2. Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ОПК-2.1. Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства ОПК-2.2. Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства ОПК-2.3. Соблюдает требования природоохранного законодательства Российской для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства ОПК-2.4. Оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства ОПК-2.5. Ведет учетно-отчетную документацию по производству растениеводческой продукции, в том числе в электронном виде
ОПК-3. Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	ОПК-3.1. Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний ОПК-3.2. Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих вопросы охраны труда в сельском хозяйстве ОПК-3.3. Выявляет и устраняет проблемы, нарушающие безопасность выполнения производственных процессов ОПК-3.4. Проводит профилактические мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний
ОПК-4. Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ОПК-4.1. Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции ОПК-4.2. Использует справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции ОПК-4.3. Обосновывает элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства

ОПК-5. Способен участвовать в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	ОПК-5.1. Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции ОПК-5.2. Под руководством специалиста более высокой квалификации участвует в проведении экспериментальных исследований в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства ОПК-5.3. Использует классические и современные методы исследования в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства
ОПК-6. Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности	ОПК-6.1. Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции ОПК-6.2. Демонстрирует базовые знания экономики в сфере сельскохозяйственного производства ОПК-6.3. Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства ОПК-6.4. Применяет и внедряет в профессиональной сфере принципы биоэкономики, основанные на устойчивом развитии, энергосбережении, эффективном управлении ресурсами посредством передовых технологий..
ОПК-7. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-7.1. Знает современные технические средства и информационные технологии. ОПК-7.2. Умеет использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии. ОПК-7.3. Владеет навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий.

Выпускник ФГБОУ ВО «МГТУ», освоивший программу бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль подготовки «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции», должен обладать следующими профессиональными компетенциями:

Задачи ПД	**Объект или область знания**	**Код и наименование профессиональной компетенции**	**Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции**

Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический			
Реализация технологий производства продукции растениеводства	Сельскохозяйственные культуры и животные	ПКУВ-1. Способен определять физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур.	ПКУВ-1.1. Определяет физиологическое состояние растений и их адаптационный потенциал по морфологическим признакам. ПКУВ-1.2. Определяет факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур.
Реализация технологий производства продукции животноводства	Сельскохозяйственные культуры и животные	ПКУВ-2. Способен оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве.	ПКУВ-2.1. Характеризует основные типы и виды животных в сельскохозяйственном производстве. ПКУВ-2.2. Применяет основные методы генетических исследований, интерпретирует полученные результаты применительно к конкретной ситуации и использует их в практической деятельности.
Реализация технологий производства продукции растениеводства	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	ПКУВ-3. Способен принять участие в разработке схемы севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия.	ПКУВ-3.1. Участвует в разработке схемы севооборотов, организовывает их размещение по территории землепользования сельскохозяйственного предприятия. ПКУВ-3.2. Организовывает работу сельскохозяйственной техники для обработки и защиты почв.

Реализация технологий производства продукции растениеводства. Реализация технологий производства продукции животноводства	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	ПКУВ-4. Способен использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений и кормов.	ПКУВ-4.1. Рассчитывает требуемые дозы органических удобрений на планируемый урожай. ПКУВ-4.2. Организовывает подготовку и применение органических удобрений под сельскохозяйственные культуры.
Реализация технологий производства продукции растениеводства	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	ПКУВ-5. Способен разрабатывать систему мероприятий по производству продукции растениеводства.	ПКУВ-5.1. Обосновывает оптимальные технологии производства продукции растениеводства. ПКУВ-5.2. Реализует технологии производства продукции растениеводства.
Реализация технологий производства продукции растениеводства	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	ПКУВ-6. Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства.	ПКУВ-6.1. Обосновывает оптимальные технологии производства продукции животноводства. ПКУВ-6.2. Реализует технологии производства продукции животноводства.
Реализация технологий производства продукции животноводства	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;	ПКУВ-7. Способен обосновывать и реализовывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции.	ПКУВ-7.1. Обосновывает оптимальные режимы хранения сельскохозяйственной продукции. ПКУВ-7.2. Реализует

	оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции		оптимальные режимы хранения сельскохозяйственной продукции.
Обоснование режимов хранения сельскохозяйственной продукции	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	ПКУВ-8. Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства.	ПКУВ-8.1. Обосновывает и применяет оптимальные технологии хранения продукции растениеводства. ПКУВ-8.2. Обосновывает и реализует технологии переработки продукции растениеводства.
Обоснование методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции. Реализация технологий переработки продукции растениеводства.	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	ПКУВ-9. Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства.	ПКУВ-9.1. Обосновывает и применяет оптимальные технологии хранения продукции животноводства. ПКУВ-9.2. Обосновывает и реализует технологии переработки продукции животноводства.
Обоснование методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции. Реализация технологий переработки продукции животноводства.	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения	ПКУВ-10. Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции плодоводства и овощеводства.	ПКУВ-10.1 Обосновывает и применяет оптимальные технологии хранения продукции плодоводства и овощеводства. ПКУВ-10.2. Обосновывает и реализует технологии переработки

	сельскохозяйственной продукции		продукции плодоводства и овощеводства.
Обоснование методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции. Реализация технологий переработки продукции плодоводства и овощеводства.	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	ПКУВ-11. Способен использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции.	ПКУВ-11.1. Демонстрирует знания технических характеристик, конструктивных особенностей, назначения, режимов работы механических и автоматических устройств при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции. ПКУВ-11.2. Эксплуатирует механические и автоматические устройства при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции.
Реализация технологий переработки продукции растениеводства.	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	ПКУВ 12. Способен использовать технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственного сырья.	ПКУВ-12.1. Демонстрирует знания технических характеристик, конструктивных особенностей, назначения, режимов работы технологического оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственного сырья. ПКУВ-12.2. Эксплуатирует технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственного сырья.
Эксплуатация технологического оборудования для	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии	ПКУВ-13. Способен осуществлять контроль качества и	ПКУВ-13.1. Владеет методикой и приемами отбора

производства и переработки сельскохозяйственного сырья	производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенический контроль производства.	образцов, проведения анализа качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки. ПКУВ-13.2. Способен определять основные показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной документации. ПКУВ-13.3. Владеет методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции.
Эксплуатация технологического оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственного сырья	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	ПКУВ-14. Способен изготавливать хлебобулочные изделия	ПКУВ-14.1. Составляет рецептуры хлебобулочных изделий, производит подбор и подготовку сырья и исходных материалов, формовку хлебобулочных изделий. ПКУВ-14.2. Выпекает хлебобулочные изделия в соответствии с технологическими инструкциями

Разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья и продовольствия. Контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	ПКУВ-15. Способен осуществлять технологический процесс производства продуктов питания из молочного сырья, лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	ПКУВ-15.1. Выполняет технологические операции производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями. ПКУВ-15.2. Проводит лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из молочного сырья
Экономический анализ деятельности предприятия	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	ПКУВ-16. Способен проводить экономический анализ деятельности предприятия	ПКУВ-16.1. Осуществляет сбор, мониторинг и обработку данных для проведения расчетов экономических показателей организации ПКУВ-16.2. Осуществляет расчет и анализ экономических показателей результатов деятельности организации
Тип задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский			
Участие в проведении научных исследований по общепринятым методикам, обобщение и статистическая обработка результатов опытов, формулирование	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и	ПКУВ-17. Способен к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.	ПКУВ-17.1. Владеет методами поиска и анализа отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

выводов. Решение задач в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции		ПКУВ-17.2. Готов применить в практической деятельности отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
Участие в проведении научных исследований по общепринятым методикам, обобщение и статистическая обработка результатов опытов, формулирование выводов. Решение задач в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	ПКУВ-18. Способен проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание, формулировать выводы и предложения.	ПКУВ-18.1. Определяет под руководством специалиста более высокой квалификации объекты исследования и использует современные методы исследований. ПКУВ-18.2. Проводит статистическую обработку результатов опытов, обобщает результаты опытов и формулирует выводы.

Итоговая государственная аттестации по образовательной программе направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль подготовки «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции» включает защиту выпускной квалификационной работы

2.1.3. Распределение компетенций

Код компетенции Содержание компетенции	Вид государственного испытания, в ходе которого проверяется сформированность компетенции
	Защита ВКР

УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	+
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	+
УК-3.Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	+
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	+
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально- историческом, этическом и философском контекстах	+
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	+
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	+
УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	+
УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решенияв различных областях жизнедеятельности	+
УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	+
ОПК-1. Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических и естественнонаучных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	+
ОПК-2. Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	+
ОПК-3. Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	+
ОПК-4. Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	+
ОПК-5. Способен участвовать в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	+
ОПК-6. Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности	+

ОПК-7. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	+
ПКУВ-1. Способен определять физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур.	+
ПКУВ-2. Способен оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве.	+
ПКУВ-3. Способен принять участие в разработке схемы севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия.	+
ПКУВ-4. Способен использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений и кормов.	+
ПКУВ-5. Способен разрабатывать систему мероприятий по производству продукции растениеводства.	+
ПКУВ-6. Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства.	+
ПКУВ-7. Способен обосновывать и реализовывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции.	+
ПКУВ-8. Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства.	+
ПКУВ-9. Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства.	+
ПКУВ-10 Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства	+
ПКУВ-11 Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции плодоводства и овощеводства	+
ПКУВ-10. Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции плодоводства и овощеводства.	+
ПКУВ-11. Способен использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции.	+
ПКУВ 12. Способен использовать технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственного сырья.	+
ПКУВ-13. Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенический контроль производства.	+
ПКУВ-14. Способен изготавливать хлебобулочные изделия	+
ПКУВ-15. Способен осуществлять технологический процесс производства продуктов питания из молочного сырья, лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	+

ПКУВ-16. Способен проводить экономический анализ деятельности предприятия	+
ПКУВ-17 Способен к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	+
ПКУВ-18 Способен проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание, формулировать выводы и предложения	+

3. ЦЕЛЬ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Государственная итоговая аттестация выпускника высшего учебного заведения является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль подготовки «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции» включает:

- подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты выпускной квалификационной работы.

Научно-методический совет направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль подготовки «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции» в рамках ОПОП разработал программу итоговой аттестации на основе локальных актов (Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в Майкопском государственном технологическом университете от 1 июня 2019 г.). Программа определяет требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ, а также требования к содержанию и процедуре проведения государственного экзамена.

Цель государственной итоговой аттестации – выявить и оценить сформированность компетенций обучающегося в сфере технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, а именно – технологии хранения и переработка сельскохозяйственной продукции, установление соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы, разработанной в Майкопском государственном технологическом университете, требованиям Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования.

4. МЕСТО ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ В СТРУКТУРЕ ОПОП БАКАЛАВРИАТА

Государственная итоговая аттестация, завершающая освоение основных образовательных программ подготовки бакалавров, является итоговой аттестацией обучающихся на бакалавриате и включает подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты выпускной квалификационной работы

Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основных профессиональных образовательных программ подготовки бакалавров требованиям федерального государственного образовательного стандарта.

Государственная итоговая аттестация по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль подготовки «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции» входит в состав

Блока 3 «Государственная итоговая аттестация», завершается присвоением квалификации «Бакалавр».

4.1. Компетентностная характеристика выпускника бакалавриата:

Государственная итоговая аттестация программы бакалавриата направлена на выявление следующих компетенций:

а) универсальные компетенции (УК):

-

УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
УК-3.Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций
УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решенияв различных областях жизнедеятельности
УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности

б) общепрофессиональные компетенции (ОПК):

ОПК-1. Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических и естественнонаучных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий
ОПК-2. Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности
ОПК-3. Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов
ОПК-4. Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности
ОПК-5. Способен участвовать в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности
ОПК-6. Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности

ОПК-7. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности

в) **профессиональные компетенции (ПК)**, соответствующие видам профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа бакалавриата:

Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический
ПКУВ-1. Способен определять физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур.
ПКУВ-2. Способен оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве.
ПКУВ-3. Способен принять участие в разработке схемы севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия.
ПКУВ-4. Способен использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений и кормов.
ПКУВ-5. Способен разрабатывать систему мероприятий по производству продукции растениеводства.
ПКУВ-6. Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства.
ПКУВ-7. Способен обосновывать и реализовывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции.
ПКУВ-8. Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства.
ПКУВ-9. Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства.
ПКУВ-10 Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства
ПКУВ-11 Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции плодоводства и овощеводства
ПКУВ-10. Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции плодоводства и овощеводства.
ПКУВ-11. Способен использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции.
ПКУВ 12. Способен использовать технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственного сырья.
ПКУВ-13. Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенический контроль производства.
ПКУВ-14. Способен изготавливать хлебобулочные изделия
ПКУВ-15. Способен осуществлять технологический процесс производства продуктов питания из молочного сырья, лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ПКУВ-16. Способен проводить экономический анализ деятельности предприятия
Тип задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский:
ПКУВ-17 Способен к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции
ПКУВ-18 Способен проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание, формулировать выводы и предложения

5. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья предусмотрены следующие формы организации педагогического процесса и контроля знаний:

для слабовидящих:

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- для выполнения контрольных заданий при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;
- задания для выполнения, а также инструкция о порядке выполнения контрольных заданий оформляются увеличенным шрифтом (размер 16-20);

для глухих и слабослышащих:

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

для лиц с тяжелыми нарушениями речи, глухих, слабослышащих все контрольные задания по желанию обучающихся могут проводиться в письменной форме.

Основной формой организации педагогического процесса является интегрированное обучение инвалидов, т.е. все обучающиеся обучаются в смешанных группах, имеют возможность постоянно общаться со сверстниками, легче адаптируются в социуме.

6. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

6.1. Для представления государственной экзаменационной комиссии подготовленной выпускной квалификационной работы (диссертации) необходима аудитория на 15-20 мест, пюпитр (кафедра), проектор, экран / монитор, системный блок со средствами вывода информации на экран.

6.2. При проведении государственной итоговой аттестации необходимо использование лицензионного программного обеспечения, включающего в себя: Windows XP professional Russian, Windows 8 (10), MS Office 2003, MS Office2010, Антивирус Касперского, Информационно-справочная система «Консультант +».

ФГБОУ ВО «МГТУ», реализующий ОПОП по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль подготовки «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции», располагает материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием), обеспечивающими реализацию программы бакалавриата по Блоку 1 «Дисциплины (модули)» и Блоку 3 «Государственная итоговая аттестация» в соответствии с учебным планом.

Помещения представляют собой учебные аудитории для проведения учебных занятий всех видов, предусмотренных программой бакалавриата, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.

Университет располагает необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения (состав определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению при необходимости).

При использовании в образовательном процессе печатных изданий библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого

из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей), практик на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль), проходящих соответствующую практику.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

Материально-техническая база, обеспечивает проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренных учебным планом вуза. Выпускающая кафедра располагает достаточным аудиторным фондом для проведения лекционных, практических, лабораторных и индивидуальных занятий преподавателей со студентами, проведения консультаций и экзаменов, организации и проведения самостоятельной работы студентов, научно-исследовательской работы, дипломного проектирования. Учебные аудитории соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям.

Для реализации ОПОП по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль подготовки - «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции» перечень материально-технического обеспечения включает в себя следующие лаборатории и оборудование:

а) аудитории, оснащенные обычной доской, партами – для проведения лекционных и практических занятий;

б) компьютерные классы с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением, тренажерами, компьютерными моделями;

в) аудитории с мультимедийным и аудиооборудованием;

г) библиотека с читальными залами, книжный фонд которой составляют научная, методическая, учебная и художественная литература, научные журналы, электронные ресурсы;

д) лаборатории физики, химии, безопасности жизнедеятельности, лаборатория технологических линий по переработке сельскохозяйственной продукции, лаборатории физико-химических методов анализа пищевых продуктов, лаборатории оценки качества безопасности сырья и пищевых продуктов, кабинета стандартизации, сертификации;

е) медиатека вузовских электронных материалов, где всем участникам образовательного процесса предоставляется свободный доступ к образовательным ресурсам Интернета;

ж) класс открытого доступа в Интернет;

з) образовательный сайт, на котором находится информация о вузе, образовательной литературе, экзаменах, материалы для углубленного изучения по отдельным дисциплинам, олимпиадные задания, нормативно-правовые документы;

и) спортивный зал для занятий физической культурой и спортом.

При использовании электронных изданий, каждый обучающийся обеспечен во время самостоятельной подготовки рабочим местом в компьютерном классе с выходом в Интернет в соответствии с объемом изучаемых дисциплин. Обеспеченность компьютерным временем с доступом в Интернет составляет не менее 1 входа на 50 пользователей.

7. ПОКАЗАТЕЛИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫНОСИМЫХ ДЛЯ КОНТРОЛЯ НА ГОСУДАРСТВЕННУЮ ИТОГОВУЮ АТТЕСТАЦИЮ

7.1. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	**Критерии оценивания результатов обучения**			
	неудовлетворительно	**удовлетворительно**	**хорошо**	**отлично**
УК-1 – Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач				
УК-1.1. Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания
УК-1.2. Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи УК-1.3. Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения
УК-1.4. Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности УК-1.5. Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи	Частичное владение	Неполное владение	Полное владение, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение
УК-2 – Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений				
УК-2.1. Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания

Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач				
УК-2.2. Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения
УК-2.3. Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время УК-2.4. Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение
УК-3 – Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде				
УК-3.1. Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания
УК-3.2. Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности (выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки – по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п)	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения
УК-3.3. Предвидит результаты (последствия) личных действий и	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение

планирует последовательность шагов для достижения заданного результата УК-3.4. Эффективно взаимодействует с другими членами команды				
УК-4 - Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)				
УК-4.1. Выбирает на государственном и иностранном(ых) языках коммуникативно приемлемый деловой стиль общения вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами УК-4.2. Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (ых) языках	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания
УК-4.3. Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения
УК-4.4. Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения: • внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям;	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение

• уважая высказывания других как в плане содержания, так и в плане формы; • критикуя аргументированно и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия УК-4.5. Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (- ых) на государственный язык и обратно				
УК-5 - Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально- историческом, этическом и философском контекстах				
УК-5.1. Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания
УК-5.2. Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения
УК-5.3. Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение

особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции УК-5.4. Сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера. УК-5.5. Эффективно применяет рефлексивные практики для осмысления результатов и присвоения опыта реализации социально-ориентированных проектов; осознания взаимосвязей между академическими знаниями, гражданственности и позитивными социальными изменениями.				
УК-6 - Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни				
УК-6.1. Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.) для успешного выполнения порученной работы УК-6.2. Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания
УК-6.3. Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решения	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения

поставленных задач, а также относительно полученного результата				
УК-6.4. Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение
УК-7 - Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности				
УК-7.1. Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания
УК-7.2. Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения
УК-8 - Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций				
УК-8.1. Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания
УК-8.2. Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения
УК-8.3. Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение

рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты				
УК-9 - Способен принимать обоснованные экономические решенияв различных областях жизнедеятельности				
УК-9.1. Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия государства в экономике.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания
УК-9.2. Применяет методы планирования для достижения текущих и долгосрочных экономических и финансовых целей, использует финансовые инструменты и методы экономических расчётов для обоснования и принятия хозяйственных решений в различных областях жизнедеятельности, управляет финансовыми ресурсами и контролирует собственные экономические риски.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения
УК-9.3. Обосновывает экономически, финансово грамотное поведение индивида как гражданина вне зависимости от его профессиональной деятельности.	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение
УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности				
УК-10.1. Использует в профессиональной сфере действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с экстремизмом, терроризмом и коррупцией.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания
УК-10.2. Использует в социальной и профессиональной сферах навыки взаимодействия на основе нетерпимого	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения

отношения к проявлениям экстремизма, терроризма и коррупции.				
УК-10.3. Использует в профессиональной сфере навыки оценки угроз проявления экстремизма, терроризма и коррупции. УК-10.4. Использует в социальной и профессиональной сферах навыки взаимодействия с государственными и общественными организациями по предупреждению экстремизма, терроризма и коррупции.	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение
ОПК-1 - Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических и естественнонаучных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий				
ОПК-1.1. Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания
ОПК-1.2. Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения
ОПК-1.3. Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение

ОПК-2 - Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности				
ОПК-2.1.Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания
ОПК-2.2. Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства ОПК-2.3. Соблюдает требования природоохранного законодательства Российской для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения
ОПК-2.4. Оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства ОПК-2.5. Ведет учетно-отчетную документацию по производству растениеводческой продукции, в том числе в электронном виде	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение
ОПК-3 - Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов				

ОПК-3.1. Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания
ОПК-3.2. Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих вопросы охраны труда в сельском хозяйстве ОПК-3.3. Выявляет и устраняет проблемы, нарушающие безопасность выполнения производственных процессов	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения
ОПК-3.4. Проводит профилактические мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение
ОПК-4. Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности				
ОПК-4.1. Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания
ОПК-4.2. Использует справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения
ОПК-4.3. Обосновывает элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение

ОПК 5 - Способен участвовать в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности				
ОПК-5.1. Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения
ОПК-5.2. Под руководством специалиста более высокой квалификации участвует в проведении экспериментальных исследований в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения
ОПК-5.3. Использует классические и современные методы исследования в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение
ОПК 6 - Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности				
ОПК-6.1. Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения
ОПК-6.2. Демонстрирует базовые знания экономики в сфере сельскохозяйственного производства	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения
ОПК-6.3. Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение

ОПК-6.4. Применяет и внедряет в профессиональной сфере принципы биоэкономики, основанные на устойчивом развитии, энергосбережении, эффективном управлении ресурсами посредством передовых технологий	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение
ОПК-7. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности				
ОПК-7.1 Знает современные технические средства и информационные технологии.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения
ОПК-7.2. Умеет использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения
ОПК-7.3. Владеет навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий.	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение
ПКУВ-1 Способен определять физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур				
ПКУВ-1.1. Определяет физиологическое состояние растений и их адаптационный потенциал по морфологическим признакам	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения
ПКУВ-1.2. Определяет факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур.	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение
ПКУВ-2 Способен оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве				

ПКУВ-2.1. Характеризует породы животных на генетической основе	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания
ПКУВ-2.2. Применяет основные методы генетических исследований и интерпретирует полученные результаты применительно к конкретной ситуации и использует их в практической деятельности	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения
ПКУВ-3 Способен принять участие в разработке схемы севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия				
ПКУВ-3.1. Участвует в разработке схемы севооборотов, организовывает их размещение по территории землепользования сельскохозяйственного предприятия.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания
ПКУВ-3.2. Организовывает работу сельскохозяйственной техники для обработки и защиты почв	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения
ПКУВ-4 Способен использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений и кормов				
ПКУВ-4.1. Рассчитывает требуемые дозы органических и минеральных удобрений на планируемый урожай	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания
ПКУВ-4.2. Организовывает подготовку и применение органических и минеральных удобрений под сельскохозяйственные культуры	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения
ПКУВ-5. Способен разрабатывать систему мероприятий по производству продукции растениеводства.				

ПКУВ-5.1. Обосновывает оптимальные технологии производства продукции растениеводства.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания
ПКУВ-5.2. Реализует технологии производства продукции растениеводства.развития сельскохозяйственных культур	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения
ПКУВ-6. Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства				
ПКУВ-6.1. Обосновывает оптимальные технологии производства продукции животноводства	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания
ПКУВ-6.2. Реализует технологии производства продукции животноводства	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения
ПКУВ-7. Способен обосновывать и реализовывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции				
ПКУВ-7.1. Обосновывает оптимальные режимы хранения сельскохозяйственной продукции	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания
ПКУВ-7.2. Реализует оптимальные режимы хранения сельскохозяйственной продукции	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения
ПКУВ-8. Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства.				
ПКУВ-8.1. Обосновывает и применяет оптимальные технологии хранения продукции растениеводства.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания
ПКУВ-8.2. Обосновывает и реализует технологии переработки продукции растениеводства.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения
ПКУВ-9. Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства				

ПКУВ-9.1. Обосновывает и применяет оптимальные технологии хранения продукции животноводства.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания
ПКУВ-9.2. Обосновывает и реализует технологии переработки продукции растениеводства	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения
ПКУВ-10. Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции плодоводства и овощеводства.				
ПКУВ-10.1. Обосновывает и применяет оптимальные технологии хранения продукции плодоводства и овощеводства.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания
ПКУВ-10.2. Обосновывает и реализует технологии переработки продукции плодоводства и овощеводства.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения
ПКУВ-11. Способен использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции.				
ПКУВ-11.1 Демонстрирует знания технических характеристик, конструктивных особенностей, назначения, режимов работы механических и автоматических устройств при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания
ПКУВ-11.2. Эксплуатирует механические и автоматические устройства при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения
ПКУВ 12. Способен использовать технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственного сырья.				
ПКУВ-12.1. Демонстрирует знания технических характеристик,	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие	Сформированные систематические знания

конструктивных особенностей, назначения, режимов работы технологического оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственного сырья.			отдельные пробелы знания	
ПКУВ-12.2. Эксплуатирует технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственного сырья.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения
ПКУВ-13. Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, санитарно-гигиенический контроль производства.				
ПКУВ-13.1. Владеет методикой и приемами отбора образцов, проведения анализа качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания
ПКУВ-13.2. Способен определять основные показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной документации.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения
ПКУВ-13.3. Владеет методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции.	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение
ПКУВ-14. Способен изготавливать хлебобулочные изделия				
ПКУВ-14.1. Составляет рецептуры хлебобулочных изделий,	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения

производит подбор и подготовку сырья и исходных материалов, формовку хлебобулочных изделий				
ПКУВ-14.2. Выпекает хлебобулочные изделия в соответствии с технологическими инструкциями	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение
ПКУВ-14.1. ИД-1 Владеет методами поиска и анализа отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции ПКУВ-14.2. ИД-2 Готов применить в практической деятельности отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания
ПКУВ-15. Способен осуществлять технологический процесс производства продуктов питания из молочного сырья, лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции				
ПКУВ-15.1. Выполняет технологические операции производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкция	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения
ПКУВ-15.2. Проводит лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из молочного сырья	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение
ПКУВ-16. Способен проводить экономический анализ деятельности предприятия				

ПКУВ-16.1. Осуществляет сбор, мониторинг и обработку данных для проведения расчетов экономических показателей организации	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения
ПКУВ-16.2. Осуществляет расчет и анализ экономических показателей результатов деятельности организации	Частичное владение	Неполное владение	Владения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированное владение
ПКУВ-17 Способен к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции				
ПКУВ-17.1. Владеет методами поиска и анализа отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания
ПКУВ-17.2. Готов применить в практической деятельности отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения
ПКУВ-18 Способен проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание, формулировать выводы и предложения				
ПКУВ-18.1. Определяет под руководством специалиста более высокой квалификации объекты исследования и использует современные методы исследований	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания
ПКУВ-18.2. Проводит статистическую обработку результатов опытов, обобщает результаты опытов и формулирует выводы	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения

8. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль подготовки «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции»

8.1 Требования к структуре и содержанию выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа – это самостоятельная работа студента, выполняемая по учебному плану на завершающем этапе обучения, являющаяся основным средством итоговой аттестации выпускников, претендующих на получение квалификации «бакалавр». Выпускная квалификационная работа должна:

- быть актуальной, соответствовать современному состоянию и перспективам развития отрасли;
- носить аналитический, научно-исследовательский или проектный характер в соответствующей области знаний;
- представлять самостоятельное исследование соответствующей проблемы, анализ современного состояния и перспектив развития отрасли в целом и/или конкретных предприятий (организаций), демонстрирующее способность студента теоретически осмысливать существующие проблемы производства, делать на основе анализа соответствующие выводы и вносить предложения;
- отражать добросовестность студента в использовании данных отчетности и опубликованных материалов других авторов.

График защит ВКР устанавливается на заседании кафедры в соответствии с учебными планами студентов дневной и заочной форм обучения, и доводится до сведения студентов.

Для студентов направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» выпускная квалификационная (бакалаврская) работа может быть выполнена в следующих видах: 1. проект одного из типов предприятий общественного питания с характеристикой всех сфер его деятельности: организационной, производственно-технологической и экономической; 2. научно – исследовательская работа, направленная на изучение технологических свойств пищевых продуктов, разработку новых блюд и изделий с применением новых способов кулинарной обработки, пищевых добавок и других ингредиентов, повышающих качество продукции.

Перечень тем выпускных квалификационных работ утверждается распоряжением декана соответствующего факультета, и доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за 6 месяцев до государственной итоговой аттестации.

По письменному заявлению на имя заведующего выпускающей кафедрой обучающемуся может быть предоставлена возможность подготовки и защиты выпускной квалификационной работы по теме, предложенной обучающимся, в случае обоснованности целесообразности ее разработки для практического применения в соответствующей области профессиональной деятельности или на конкретном объекте профессиональной деятельности.

Для подготовки выпускной квалификационной работы обучающемуся назначаются из числа профессорско-преподавательского состава выпускающей кафедры руководитель и, при необходимости, консультант (консультанты) по подготовке выпускной квалификационной работы.

Установление обучающимся тем выпускных квалификационных работ и назначение научных руководителей и консультантов (при необходимости) оформляется распоряжением декана соответствующего факультета.

Выпускная квалификационная работа выполняется студентом на основании задания, выданного руководителем и плана выполнения ВКР, в котором указываются наименование

разделов, сроки выполнения разделов и срок сдачи ВКР на проверку по программе «Антиплагиат».

Задание на выполнение ВКР оформляет научный руководитель, на основе которого вместе с обучающимся составляется график подготовки и оформления выпускной квалификационной работы. Руководители ВКР и заведующие выпускающими кафедрами должны систематически контролировать ход выполнения ВКР в соответствии с графиком.

После завершения подготовки студентом ВКР его руководитель готовит письменный отзыв о работе обучающегося в период выполнения ВКР.

Защита ВКР является публичной и проходит в виде представления доклада по теме продолжительностью 5-7 минут с иллюстрацией материала.

Студентам, не защитившим ВКР по уважительной причине, документально подтвержденной, ректором ВУЗа может быть удлинен срок обучения до следующего периода работы государственной экзаменационной комиссии по защите ВКР, но не более 1 года.

8.2 Требования к оформлению ВКР

Объем бакалаврской выпускной квалификационной работы составляет примерно 60 страниц печатного текста, выполненного через 1,5 межстрочных интервала шрифтом Times New Roman, размером 14pt.

Выпускную квалификационную работу выполняют на белой бумаге формата А4 (210*297), соблюдая следующие размеры полей: левое – 30 мм; правое – 10 мм; нижнее 20 мм; верхнее – 20 мм. (ГОСТ Р 6.30-2003 «Унифицированные системы документации. Унифицированная система организационно-распорядительной документации. Требования к оформлению документов»).

Страницы работы нумеруются арабскими цифрами (нумерация сквозная по всему тексту). Номер страницы ставится в правом углу верхнего поля листа без точки. Размер шрифта - 14. Тип шрифта - Times New Roman. Титульный лист включается в общую нумерацию, номер на нем не ставится. Все страницы, начиная с 5-й (Введение), нумеруются. Межстрочный интервал – полуторный (1,5).

Все элементы бакалаврской выпускной квалификационной работы должны находиться в правильном пропорциональном соотношении с общим объемом текста. В общем объеме бакалаврской выпускной квалификационной работы 1-2 страницы отводятся на содержание, 3-5 страниц – на введение, 3 страницы – на заключение, 5-7 страниц – на список использованной литературы и оставшийся объем на основную часть работы.

Оформление таблиц. Таблицы применяют для лучшей наглядности и удобства сравнения показателей. Название таблицы, при его наличии, должно отражать ее содержание, быть точным, кратким. Название следует помещать над таблицей.

При переносе части таблицы на другую страницу название помещают только над первой частью таблицы.

Таблицы, за исключением таблиц приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией.

Таблицы каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения. Если в работе одна таблица, она должна быть обозначена «Таблица 1» или «Таблица В.1», если она приведена в приложении В.

Допускается нумеровать таблицы в пределах раздела. В этом случае номер таблицы состоит из номера раздела и порядкового номера таблицы, разделенных точкой.

На все таблицы работы должны быть приведены ссылки в ее тексте, при ссылке следует писать слово «таблица» с указанием ее номера.

Заголовки граф и строк таблицы следует писать с прописной буквы, а подзаголовки граф – со строчной буквы, если они составляют одно предложение с заголовком, или с

прописной буквы, если они имеют самостоятельное значение. В конце заголовков и подзаголовков таблицы точки не ставят. Заголовки и подзаголовки граф указывают в единственном числе.

Таблицы ограничивают линиями. Разделять заголовки и подзаголовки боковика и граф диагональными линиями не допускается.

Горизонтальные и вертикальные линии, разграничивающие строки таблицы, допускается не проводить, если их отсутствие не затрудняет пользование таблицей.

Между таблицей и текстом дается 1 интервал.

Заголовки граф, как правило, записывают параллельно строкам таблицы. При необходимости допускается перпендикулярное расположение заголовков граф. Головка таблицы должна быть отделена линией от остальной части таблицы.

Высота строк таблицы должна быть не менее 8 мм (1 интервал). Таблицу, к зависимости от ее размера, помещают под текстом, в котором впервые дана ссылка на нее, или на следующей странице, а при необходимости в приложении к ВКР. Допускается помещать таблицы вдоль длинной стороны листа.

Слово «Таблица» указывают один раз слева с красной строки над первой частью таблицы, над другими частями пишут слова «Продолжение (окончание) таблицы» с указанием номера (обозначения) таблицы.

Если в конце страницы таблица прерывается и ее продолжение будет на следующей странице, в первой части таблицы нижнюю горизонтальную линию, ограничивающую таблицу не проводят.

Графическая часть ВКР включает: генеральный план предприятия, аппаратурно-технологическую схему и план цеха или линии. Студент выполняет эти чертежи на формате А1 (594 х 841) в соответствии с требованиями ЕСКД. Генеральный план снабжается экспликацией зданий и сооружений. На аппаратурно-технологической схеме наносится спецификация оборудования.

Экспликация – это таблица, выполняемая на листе генерального плана, в правом верхнем углу листа над угловым штампом. Экспликация чертится с отступом от верхней рамки 15 мм. Если количество строк не умещается в верхнем углу, то экспликация переносится к угловому штампу и чертится с отступом 1 мм влево от углового штампа.

Экспликация имеет следующие колонки – номер по порядку, наимено-вание, площадь помещений, примечание (приложение).

Спецификацией называется таблица, содержащая перечень всех составных частей, входящих в данную технологическую схему. Спецификация выполняется на технологической схеме, над угловым штампом. В спецификации имеются следующие колонки - номер обозначения, наименования, марка, количество, масса, примечание (приложение), если в спецификацию не помещаются все денные, то спецификация переносится к угловому штампу и чертится с отступом 1 мм влево от углового штампа.

Основная надпись на чертеже располагается в угловом штампе (прилож. 9) и имеет следующие колонки:

1 - план на отметке;
2 - шифр работ;
3 - тема ВКР;
4 - стадия;
5 - порядковый номер листа;
6 - общее количество листов;
7 - название вуза, факультета, кафедры;
8 - наименование предприятия по ВКР;
9 - главный корпус.

Верхний угловой штамп выполняется в левом верхнем углу. В верхний угловой штамп (140х70 мм) вносят шифр работы (прилож. 8, 9).

Типы линий: чертеж выполняется твердым карандашом, с последующей обводкой сплошной основной линией мягким карандашом. Линии видимого контура S =0,6-1,5мм, сплошная тонкая линия от S/3 до S/2.

Размеры чертежа должны соответствовать масштабу. Масштаб, применяемый в чертежах 1:50 или 1:100.

Генеральный план, технологическую схему, план линии или цеха выполняют в центре листа формата А1. На генеральном плане под верхним угловым штампом выполняется роза ветров.

8.3 Требования к структуре ВКР

Материалы ВКР должны состоять из структурных элементов, расположенных в следующем порядке:

– титульный лист;
– содержание с указанием номеров страниц;
– введение;
– основная часть (главы, параграфы, пункты, подпункты);
– выводы по главам;
– заключение;
– список использованных источников и литературы;
– приложения (при необходимости).

Все изложение и структура бакалаврской выпускной квалификационной работы должны быть подчинены единой логике и реализации поставленной исследовательской цели. Бакалаврская выпускная квалификационная работа включает пояснительную записку и иллюстрационный материал.

Пояснительная записка формируется в следующей последовательности:

- титульный лист;
- задание на выпускную квалификационную работу;
-реферат;
- содержание с указанием страниц разделов;
- введение;
- основная часть работы;
- заключение;
- список использованных литературных источников.

Структура и примерный объем каждого раздела приводится в таблице 1.

Таблица 1 – Структура пояснительной записки

Структура пояснительной записки	Количество страниц
Титульный лист	1
Задание на выполнение ВКР	2
Реферат	1
Содержание	I
Введение	2
Обзор литературы	15
Общая характеристика предприятия	3...4
Технологическая часть	20
Технохимический контроль производства продукции	4...5

Безопасность жизнедеятельности и экологичность производства	3...4
Расчет экономической эффективности производства продукции	3 ...4
Выводы и рекомендации	2
Список использованной литературы	3...4
Приложения	
Итого	60

Заголовки структурных элементов работы располагают в середине строки (выравнивание по центру), без точки в конце и печатают заглавными буквами (Caps Lock) без подчеркивания.

Реферат составляется на отдельном листе; объем реферата не должен превышать 0,5…0,75 страницы.

В начале реферата даются сведения о количестве страниц, иллюстраций, таблиц, использованных источников информации, приложений, об объеме графической части.

Текст реферата должен отражать: цель, объект проектирования, полученные данные, значимость работы. Также в реферате должно быть указано количество таблиц, рисунков и библиографических наименований.

Содержание бакалаврской выпускной квалификационной работы – это полный перечень последовательно перечисляемых заголовков всех ее составных частей, с указанием номера страницы, на которой расположен заголовок.

Содержание основной части ВКР определяется ее темой и видом. Рекомендуется, чтобы каждый раздел ВКР заканчивался кратким выводом.

Количество разделов, подразделов определяется, исходя из специфики и темы ВКР. Разделы выпускной квалификационной работы должны соответствовать тематике и содержанию основной части работы.

Содержание основной части работы составляется после завершения написания бакалаврской выпускной квалификационной работы. При его оформлении следует руководствоваться следующими рекомендациями:

- необходимо без ошибок перенести в содержание названия всех структурных частей бакалаврской выпускной квалификационной работы в их последней редакции;
- необходимо из текста бакалаврской выпускной квалификационной работы перенести в содержание номера страниц, на которых расположены заголовки ее составных частей;
- последнее слово каждого заголовка в оглавлении соединяют отточием с номером страницы, на которой расположен заголовок в тексте;
- номера страниц проставляют справа арабской цифрой без буквы «с» и знаков препинания;
- все заголовки записываются в содержании строчными буквами с первой прописной;
- заглавие самого раздела (то есть слово «содержание») записывают в виде заголовка прописными буквами по центру текста;
- в текст содержания не включаются такие составные части бакалаврской выпускной квалификационной работы, как титульный лист, задание на выпускную квалификационную работу, реферат;
- приложения отражаются в содержании однократно, вне зависимости от их количества и объема.

8.4 Порядок проверки выпускной квалификационной работы в системе «Антиплагиат» и допуска ее к защите

Тексты всех выпускных квалификационных работ в Майкопском государственном технологическом университете подлежат обязательной проверке на объем заимствования, процедура которой регламентирована Положением о проверке письменных работ обучающихся в ФГБОУ ВО «МГТУ» на оригинальность на основе системы «АНТИПЛАГИАТ ВУЗ».

Законченную выпускную квалификационную работу обучающийся предоставляет для проверки самостоятельности ее выполнения в печатном и электронном виде (в формате *.doc) не позднее, чем за 10 дней до предварительной защиты. Проверка на самостоятельность выполнения выпускной квалификационной работы осуществляется с использованием системы «Антиплагиат». Результаты проверки письменной работы системой «АНТИПЛАГИАТ.ВУЗ» прилагаются к отзыву научного руководителя.

При предоставлении работы обучающийся заполняет и подписывает заявление по установленной форме.

В заявлении подтверждается факт отсутствия в выпускной квалификационной работе заимствований из печатных и электронных источников подкрепленных соответствующими ссылками, и информированность обучающегося о возможных санкциях в случае обнаружения плагиата. Непредставление обучающимся заявления автоматически влечет за собой отказ в допуске выпускной квалификационной работы к защите.

Обучающийся допускается к защите ВКР при наличии в ней оригинальности, составляющей не менее 50 %.

8.5 Критерии оценки результатов представления ВКР

Оценка «Отлично» выставляется за ВКР, которая носит исследовательский характер, имеет грамотно изложенную теоретическую основу, расширенные экспериментальные исследования в области разработки продуктов питания различного назначения, глубокий анализ полученных результатов, логичное, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями. Имеет положительные научного руководителя и рецензента.

При защите ВКР обучающийся аргументировано показывает знания технологических процессов производства, принципов и методов разработки нового вида продукта различного назначения, методики расчета и подбора технологического оборудования предприятия питания. Во время доклада обучающийся использует презентации и свободно отвечает на поставленные вопросы.

Оценка «Хорошо» выставляется за ВКР, которая носит исследовательский характер, имеет грамотно изложенную теоретическую основу, необходимые экспериментальные исследования в области разработки продуктов питания различного назначения, достаточно подробный анализ результатов, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и предложениями. Имеет положительные отзывы научного руководителя и рецензента. Однако при защите ВКР обучающийся показывает отдельные пробелы в знаниях технологических процессов производства, принципов и методов разработки нового вида продукта различного назначения, методики расчета и подбора технологического оборудования предприятия питания. Во время доклада используется презентация, обучающийся без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

Оценка «Удовлетворительно» выставляется за ВКР, которая носит исследовательский характер, имеет теоретическую основу, базируется на практическом материале, но при защите ВКР обучающийся показывает поверхностные знания технологических процессов производства, принципов и методов разработки нового вида продукта различного назначения, методики расчета и подбора технологического

оборудования предприятия питания. В отзывах руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методике анализа. При ее защите обучающийся проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного аргументированного ответа на заданные вопросы.

Оценка «Неудовлетворительно» выставляется за ВКР, которая не носит исследовательского характера, не раскрывает основ технологических процессов производства, не отражает принципы и методы разработки нового вида продукта различного назначения, методики расчета и подбора технологического оборудования предприятия питания. В отзывах руководителя и рецензента имеются критические замечания. При защите ВКР обучающийся затрудняется ответить на поставленные вопросы по ее теме, не владеет теорией вопроса.

8.6 Порядок подачи и рассмотрения апелляции

Для рассмотрения апелляций по результатам государственной итоговой аттестации в Майкопском государственном технологическом университете создаются апелляционные комиссии. Регламент работы комиссий устанавливается настоящим Порядком, а также Положением об апелляционных комиссиях по результатам государственной итоговой аттестации федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Майкопский государственный технологический университет».

По результатам государственных аттестационных испытаний обучающийся имеет право подать в апелляционную комиссию письменное заявление о нарушении, по его мнению, установленной процедуры проведения государственного аттестационного испытания и (или) несогласия с результатом государственного аттестационного испытания.

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

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

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

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

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

В случае удовлетворения апелляции 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 приказом ректора Университета.

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

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

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

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Повторное проведение государственного аттестационного испытания обучающегося, подавшего апелляцию, осуществляется в присутствии председателя или одного из членов апелляционной комиссии не позднее даты завершения обучения в университете (институте/филиале) в соответствии со стандартом.

Апелляция на повторное проведение государственного аттестационного испытания не принимается.

8.7. Рецензирование и защита выпускной квалификационной работы

Выпускные квалификационные работы подлежат обязательному рецензированию. Рецензентов по выпускной квалификационной работе назначает заведующий кафедрой.

Для проведения рецензирования выпускной квалификационной работы указанная работа направляется одному рецензенту из числа лиц, не являющихся работниками выпускающей кафедры. Рецензент проводит анализ выпускной квалификационной работы и представляет на выпускающую кафедру письменную рецензию на указанную работу.

Результатом проверки выпускной квалификационной работы рецензентом является письменная рецензия. В рецензии указывают:

– актуальность темы выпускной квалификационной работы;
– соответствие представленной на рецензирование работы плану и графику ее выполнения;
– использование в работе последних достижений в области науки и техники;
– оригинальность, новизна, глубина и обоснованность решений предложений студента;
– возможность практического использования полученных результатов;
– слабые стороны выпускной квалификационной работы и ее недостатки; – качество оформления работы;
– соответствие выполненной работы требованиям высшей школы.

Рецензия завершается общими выводами, заключением о возможности присвоения ее автору соответствующей квалификации. Подпись рецензента заверяется печатью организации, в которой он работает.

Заведующий кафедрой на основании представленных материалов решает вопрос о допуске студента к защите, исходя из содержания и оформления работы, соответствия сроков выполнения ее утвержденному графику, а также оценок, данных, указанных в отзыве и рецензии на выпускную квалификационную работу.

Зав. кафедрой технологии пищевых продуктов и организации питания З.Н. Хатко