

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования
«КЕРЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МОРСКОЙ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

Технологический факультет
Кафедра технологии продуктов питания

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

по направлению подготовки

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль)

Технология рыбы и рыбных продуктов

Квалификация

Бакалавр

Программа государственной итоговой аттестации составлена на основании ФГОС ВО, учебного плана.

Программу разработали: О.Е. Битютская, канд. техн. наук, доцент кафедры технологии продуктов ФГБОУ ВО «КГМТУ», О.В. Яковлев, канд. техн. наук, доцент кафедры технологии продуктов питания ФГБОУ ВО «КГМТУ».

Программа рассмотрена на заседании выпускающей кафедры технологии продуктов питания ФГБОУ ВО «КГМТУ»
Протокол № 10 от 03.04.2023 г.

© ФГБОУ ВО «Керченский государственный морской технологический университет»

1 Общие положения

1.1 Цель и структура государственной итоговой аттестации

Целью государственной итоговой аттестации является установление уровня подготовки выпускника к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования и основной профессиональной образовательной программы высшего образования, разработанной в ФГБОУ ВО «КГМТУ».

Государственная итоговая аттестация по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения включает защиту выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа выполняется в виде бакалаврской работы.

Общая трудоемкость государственной итоговой аттестации составляет 6 з.е. или 216 часов.

1.2 Виды профессиональной деятельности выпускников и задачи профессиональной деятельности

Основной профессиональной образовательной программой по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения предусматривается подготовка выпускников по производственно-технологическому виду деятельности.

Задачи профессиональной деятельности:

- участие в разработке и осуществлении технологических процессов;
- участие в работах по доводке и освоению технологических процессов в ходе подготовки производства новой продукции;
- выполнение мероприятий по обеспечению качества продукции;
- организация метрологического обеспечения технологических процессов, использование типовых методов контроля качества выпускаемой продукции;
- организация рабочих мест, их техническое оснащение, подбор и размещение технологического оборудования;
- участие в работах по внедрению новых видов сырья, современных технологий и производств продуктов питания, нового технологического оборудования;
- контроль соблюдения технологической дисциплины;
- подбор и размещение технологического оборудования;
- оценка влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность продукции производства и рентабельность предприятия;
- оценка инновационного потенциала новой продукции;
- подготовка документации по менеджменту качества технологических процессов на производственных участках;
- контроль соблюдения экологической безопасности производства.

2 Программа государственного экзамена

Государственный экзамен не предусмотрен ОПОП.

3 Выпускная квалификационная работа

3.1 Структура и содержание выпускной квалификационной работы

Бакалаврская работа (БР) представляет собой самостоятельное и логически завершенное исследование небольшого объема или решение частной задачи, отвечающей

тематике направления, специальности. Бакалаврские работы могут быть основаны на обобщении результатов курсовых работ и проектов, выполненных студентом на завершающем этапе теоретического обучения.

Бакалаврская работа имеет целью:

- систематизацию, закрепление и расширение теоретических и практических знаний, полученных в результате обучения в вузе;
- применение этих знаний для решения научно-технических и технико-экономических задач;
- выявление подготовленности обучающихся для самостоятельной работы в качестве технологов пищевых производств в условиях современного и перспективного состояния науки и техники.

Тема БР должна быть актуальной, соответствовать будущей профессиональной деятельности выпускника в рамках специальности, а также она должна быть интересной предприятиям, соответствующим специальности, получаемой выпускником.

Темы БР разрабатываются выпускающими кафедрами. В случае если имеется заявка предприятия, то совместно со специалистами предприятий, заинтересованных в разработке проектов или проведении предметных исследований.

Университет утверждает перечень тем выпускных квалификационных работ, и доводит его до сведения обучающихся не позднее чем за 6 месяцев до даты начала государственной итоговой аттестации.

Перечень тем бакалаврских работ рассматривается и утверждается на заседаниях выпускающих кафедр университета в течение сентября-ноября текущего учебного года. После чего в деканат соответствующего факультета подается проект приказа об утверждении перечня тем ВКР, который, после утверждения, доводится до сведения обучающихся не позднее первой декады декабря с оформлением протокола проведения организационного собрания обучающихся группы.

По письменному заявлению обучающегося (нескольких обучающихся, выполняющих выпускную квалификационную работу совместно) университет может предоставить обучающемуся (обучающимся) возможность подготовки и защиты выпускной квалификационной работы по теме, предложенной обучающимся (обучающимися), в случае обоснованности целесообразности ее разработки для практического применения в соответствующей области профессиональной деятельности или на конкретном объекте профессиональной деятельности.

Выпускающая кафедра закрепляет за каждым студентом руководителя БР (и при необходимости консультанта) из числа работников организации, формируют приказ об утверждении тем БР не позднее даты начала выполнения БР.

В случае необходимости изменения темы БР, смены руководителя БР, вопрос об изменении темы или смене руководителя рассматривается соответствующей кафедрой, формируется приказ об изменении ранее утвержденного приказа об утверждении тем БР. После утверждения тем БР руководителями совместно со студентами разрабатывается задание на БР, по установленной в университете форме. Задание на БР должно быть утверждено заведующим выпускающей кафедрой в срок, не позднее пяти рабочих дней после начала работы.

Бакалаврская работа должна быть представлена в виде рукописи. Требования к содержанию, объему и структуре БР изложены в «Положении о государственной итоговой аттестации выпускников», утвержденном ректором ФГБОУ ВО «КГМТУ» от 09 января 2020 г., в данной Программе и методических рекомендаций выпускающей кафедры.

Общая структура и содержание отдельных структурных частей. БР должна соответствовать техническому заданию и в общем случае должна включать в указанной ниже последовательности:

- титульный лист;
- техническое задание;

- реферат на русском языке;
- содержание;
- список условных сокращений (если таковые имеются);
- введение;
- основную часть;
- заключение;
- список информационных источников;
- приложения.

ТИТУЛЬНЫЙ ЛИСТ

Форма титульного листа приведена в Приложении А.

Форма задания на БР приведена в Приложении Б, формулировка темы БР должна точно соответствовать её формулировке в приказе по Университету. Задание на БР утверждается заведующим выпускающей кафедрой. После утверждения вносить изменения и дополнения не разрешается.

РЕФЕРАТ должен содержать:

- сведения об объеме БР, количестве иллюстраций, таблиц, приложений, количестве разделов работы, количестве использованных источников;
- перечень ключевых слов;
- текст реферата.

Перечень ключевых слов должен включать от 5 до 15 слов или словосочетаний из текста БР, которые в наибольшей мере характеризуют его содержание и обеспечивают возможность информационного поиска. Ключевые слова приводятся в именительном падеже и печатаются прописными буквами в строку через запятые.

Текст реферата должен отражать:

- объект исследования или разработки;
- цель работы;
- результаты работы и их новизну;
- рекомендации по внедрению или область применения и т.д.

СОДЕРЖАНИЕ

Содержание включает перечень основных частей работы с указанием листов (страниц), на которых их помещают.

Содержание должно отражать все материалы, представляемые к защите работы.

Слово «СОДЕРЖАНИЕ» записывают в виде заголовка, симметрично тексту, прописными буквами, без номера раздела.

В содержании перечисляют заголовки разделов, подразделов, список использованных источников, каждое приложение работы и указывают номера листов (страниц), на которых они начинаются.

Разделы «РЕФЕРАТ» и «ЗАДАНИЕ НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ» в оглавлении не указываются.

Заголовки в содержании должны точно повторять заголовки в тексте работы. Последнее слово заголовка соединяют отточием с соответствующим ему номером листа (страницы) в правом столбце оглавления.

При наличии проектных документов, помещаемых в работе, их перечисляют в оглавлении после остальных приложений с указанием обозначений документов (если они присвоены) и их наименований.

Заголовок раздела «СПИСОК УСЛОВНЫХ СОКРАЩЕНИЙ» записывают симметрично тексту прописными буквами без номера раздела.

ВВЕДЕНИЕ

В разделе приводят цель работы, область исследования и (или) область применения разрабатываемого объекта, научную, техническую, социальную значимость, подтверждая статистикой, фактами, и экономическую целесообразность.

Заголовок «ВВЕДЕНИЕ» записывают симметрично тексту прописными буквами.

ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ

Содержание основной части работы должно отвечать Заданию на БР и требованиям, изложенным в методических указаниях выпускающей кафедры.

При разработке темы следует использовать действующие стандарты и техническую документацию. В работу может быть включен специальный раздел по стандартизации.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Раздел должен содержать краткие выводы по результатам выполненной работы, оценку полноты решения поставленных задач, рекомендации по конкретному использованию результатов работы, её экономическую, научную, социальную значимость.

Заголовок «ЗАКЛЮЧЕНИЕ» записывают симметрично тексту прописными буквами.

СПИСОК ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ

Оформляется в виде перечня библиографических записей согласно требованиям, предъявляемым к библиографическим записям и библиографическим описаниям (ГОСТ 7.1 и ГОСТ 7.0.11).

При ссылках в тексте работы на библиографические источники рекомендуется, согласно руководствоваться требованиями к библиографическим ссылкам (ГОСТ 7.0.5).

В список включают все источники, на которые имеются ссылки в работе. Источники в списке нумеруют в порядке их упоминания в тексте работы арабскими цифрами без точки.

ПРИЛОЖЕНИЯ

В приложения рекомендуется включать материалы иллюстративного и вспомогательного характера.

В приложения могут быть помещены:

- таблицы и иллюстрации большого формата;
- дополнительные расчеты;
- описания применяемого в работе нестандартного оборудования;
- протоколы испытаний;
- акты внедрения;
- отчеты о патентных исследованиях.

На все приложения в тексте работы должны быть даны ссылки.

Приложения располагают в работе и обозначают в порядке ссылок на них в тексте.

Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, Й, О, Ч, Ъ, Ы, Ь. Например: «Приложение Б».

Каждое приложение в работе следует начинать с нового листа (страницы) с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение» и его обозначения, а под ним в скобках – «обязательное» (если его выполнение предусмотрено заданием, ТЗ) или «справочное».

Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично тексту с прописной буквы отдельной строкой.

Заголовки разделов: СПИСОК УСЛОВНЫХ СОКРАЩЕНИЙ, ВВЕДЕНИЕ, ЗАКЛЮЧЕНИЕ, СПИСОК ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ записывают симметрично тексту без номера раздела. Основной текст идет после отступа – двух интервалов.

Бакалаврская работа по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» состоит из двух частей: пояснительной записки и графической части.

Пояснительная записка содержит следующие разделы:

Введение

Основная часть

1 Технико-экономическое обоснование

2 Технологическая часть

3 Материальные расчеты

4 Строительная часть

5 Охрана окружающей среды

- 6 Безопасность жизнедеятельности
- 7 Контроль производства и качества продукции
- 8 Маркировка готовой продукции
- 9 Экономическая эффективность проекта
- Заключение
- Список информационных источников
- Приложения

Состав графической части БР. Графическая часть проекта состоит из чертежей, выполняемых на листах чертежной бумаги формата А1 в полном соответствии с действующей ЕСКД. При выполнении чертежей рекомендуется использовать графические пакеты Autocad, Компас и другие.

Рекомендованный перечень графических материалов бакалаврской работы для проектируемого (реконструируемого) предприятия:

- генеральный план предприятия (1 лист);
- план размещения оборудования (для реконструируемого предприятия планы до и после реконструкции) с привязкой оборудования (1–3 листа);
- разрезы цеха (2–4 листа);
- технологические схемы производства (1–3 листа);
- результаты разработки мероприятий по охране окружающей среды и безопасности жизнедеятельности (схемы очистки сточных производственных вод, газовых выбросов и т.д.) (1–2 листа; допускается формат А2);
- экономические показатели проектируемого (реконструируемого) предприятия (1 лист; допускается формат А2).

Более подробные методические указания по выполнению ВКР разработаны на кафедре технологии продуктов питания, электронный вариант документа студент может получить в учебной лаборатории кафедры.

Публичная защита работы должна иллюстрироваться компьютерной презентацией, оформленной с помощью Microsoft Office Power Point. Требования к презентации либо к другим способам публичного представления работы определяются кафедрой.

Работа должна быть выполнена на русском языке.

3.2 Показатели сформированности компетенций, используемые при выполнении выпускной квалификационной работы

Код и наименование компетенции	Показатель сформированности компетенций при проведении Государственной итоговой аттестации
ОК-1. Способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	Оценивает философские идеи при формировании собственной позиции по конкретным проблемам. Владеет методологией философского познания, приемами применения философских идей в своей профессиональной деятельности.
ОК-2. Способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	Применяет конкретно-исторический и сравнительно-исторический подход к анализу социальных явлений.
ОК-3. Способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности	Знает основные микро- и макроэкономические понятия; хозяйствующие субъекты экономики и их взаимодействие, типы и виды рынков. Владеет навыками учёта основных факторов экономических, экологических и иных ограничений, влияющих на профессиональную деятельность.
ОК-4. Способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности	Ориентируется в системе законодательства и нормативных правовых актов, регламентирующих сферу профессиональной деятельности, анализировать нормативные правовые акты.

	Использует правовые нормы в профессиональной деятельности. Владеет навыками применения нормативных правовых актов в своей профессиональной деятельности, навыками анализа, синтеза и систематизации при применении правовых норм российского законодательства.
ОК-5. Способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации. Демонстрирует умение анализировать и использовать в профессиональной деятельности информацию на английском языке.
ОК-6. Способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия. Демонстрирует понимание общего и особенного в развитии цивилизаций, религиозно-культурных отличий и ценностей локальных цивилизаций.
ОК-7. Способностью к самоорганизации и самообразованию	Эффективно планирует собственное время. Планирует траекторию своего профессионального развития и предпринимает шаги по её реализации.
ОК-8. Способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности. Понимает влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний.
ОК-9. Готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	Выявляет возможные угрозы для жизни и здоровья человека, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций. Понимает, как создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций.
ОПК-1. Способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	Знает: возможности современных средств вычислительной техники и программных средств автоматизации в сфере обработки данных, основные требования информационной безопасности. Владеет навыками поиска источников получения информации, обработки маркетинговой информации. Применяет персональный компьютер и соответствующие программные средства для решения стандартных задач профессиональной деятельности.
ОПК-2. Способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Знает общие технологические процессы в производстве продуктов животного происхождения, способы технологической обработки сырья. Применяет достижения новых технологий. Способен разрабатывать мероприятия по внедрению результатов исследований в практику производственного процесса.
ОПК-3. Способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции	Осуществляет технологический контроль качества готовой продукции. Применяет методы оценки качества сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции, ориентируется при выборе арбитражных и альтернативных методик анализов.
ОПК-4. Готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях	Знает порядок функционирования технологической линии, требования техники безопасности при работе на технологическом оборудовании. Понимает устройство и принцип действия технологического оборудования по описаниям научно-технической и патентной литературы; определяет и использует интегральные свойства оборудования для организации линии. Владеет навыками подтверждения инженерными расчётами соответствия технологического оборудования условиям

	технологического процесса и требованиям производства.
ОПКД-1. Способностью применять естественнонаучные и общинженерные знания, аналитические методы в профессиональной деятельности	Знает: основные законы естественнонаучных дисциплин, связанные с профессиональной деятельностью; основные закономерности протекания механических, гидромеханических и тепло-массообменных процессов; общие тенденции и проблемы автоматизации технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения. Проводит анализ характера изменения структурно-механических свойств пищевых масс в ходе технологической обработки и дает рекомендации по их регулированию. Анализирует, обобщает и делает выводы по результатам исследований, использует полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции.
ПК-1. Способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Знает нормативные и технические документы, нормы и правила технологического процесса и производственной безопасности. Использует нормативную и техническую документацию, регламенты в производственном процессе.
ПК-2. Способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия	Обеспечивает защиту персонала в аварийных случаях работы тепло-, энергооборудования и других объектов жизнеобеспечения.
ПК-3. Способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	Использует знание иностранного языка для получения профессионально значимой информации из различных источников. Выполняет письменные переводы материалов профессиональной направленности с иностранного языка на русский язык.
ПК-4. Способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	Знает технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции. Проводит исследования по стандартным методикам. Владеет навыками работы с лабораторным оборудованием, оценки показателей качества и установления их соответствия требованиям нормативной документации. Применяет полученные знания в практической деятельности.
ПК-5. Способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	Знает основные понятия, характеризующие качество пищевого сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции. Определяет единичные и комплексные показатели качества сырья и вспомогательных материалов. Владеет способами проведения входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, организационными навыками проведения производственного контроля полуфабрикатов и качества готовой продукции, методами продуктового расчета в производстве.
ПК-6. Способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции	Обосновывает выбор режимов технологической обработки сырья животного происхождения и ингредиентов. Анализирует текущую производственную информацию, полученные данные использует в управлении качеством продукции.
ПК-7. Способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	Знает особенности финансовой деятельности рыбохозяйственного предприятия. Рассчитывает себестоимость продукции рыбохозяйственного предприятия. Оценивает результаты финансовой деятельности предприятия. Владеет методами продуктового расчета в производстве, навыками осуществления инновационной деятельности предприятия.
ПК-8. Способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию	Владеет навыками разработки технической документации с использованием нормативной документации, регламентов и ветеринарных норм.

ПК-9. Готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	Знает: понятийно-терминологический аппарат в области безопасности. основные биологические свойства микроорганизмов, вызывающих порчу сырья и продуктов животного происхождения, особенности санитарного контроля на перерабатывающих предприятиях. Анализирует, обобщает и делает выводы по результатам исследований, составляет описание проводимых исследований. Прогнозирует влияние разных опасностей на здоровье и жизнь человека, на окружающую среду. Владеет законодательными и правовыми основами в области безопасности и охраны окружающей среды, требованиями безопасности технических регламентов в сфере профессиональной деятельности; способами и технологиями защиты в чрезвычайных ситуациях.
ПК-10. Готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования	Обосновывает выбор технологического оборудования по функционально-технологическим признакам. Владеет навыками выполнения сравнительных анализов преимуществ и недостатков аналогичного по функциям оборудования, исходя из заданных требований производительности, цели функционирования и его проектных технико-экономических показателей. Систематизирует линии и технологическое оборудование по функционально-технологическим признакам.
ПК-11. Способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	Знает общие тенденции и проблемы автоматизации технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения. Производит необходимые технологические расчеты, связанные с проектированием или реконструкцией предприятий (отдельных цехов) рыбной промышленности; Выполняет строительные чертежи зданий, сооружений и санитарно-бытовых помещений. Проектирует рабочие места с учетом вопросов обеспечения безопасности труда.
ПК-12. Готовностью выполнять работы по рабочим профессиям	Владеет трудовой функцией - осуществление технологического процесса обработки рыбы и морепродуктов.
ПК-13. Владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	Использует современные информационно-коммуникационные технологии (включая пакеты прикладных программ) для сбора, обработки и анализа информации. Владеет формами структуризации производственной информации, навыками работы с программными средствами общего и профессионального назначения.
ПКД-1. Способностью оценивать критические контрольные точки и инновационно-технологические риски при внедрении новых технологий продуктов	Знает основные принципы организации контроля, основанного на управлении рисками в критических контрольных точках Умеет разрабатывать схемы организации производственного контроля, рассчитывать техно-экономические показатели актуальных технологий Владеет методами выявления рисков и критических контрольных точек.
ПКД-2. Знанием свойств сырья растительного и животного происхождения, технологии продукции из него	Владеет научными основами принципов и способов консервирования сырья животного происхождения, сенсорными и физико-химическими методами анализа. Обосновывает выбор режима технологической обработки сырья животного происхождения и ингредиентов. Применяет методы оценки качества сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции.
ПКД-3. Способность рассчитывать и проектировать детали, узлы, машины и механизмы	Проводит сравнительный технико-экономический анализ конструктивных решений конкретных технологических процессов.

3.3 Критерии оценивания выпускной квалификационной работы

Результаты защиты выпускной квалификационной работы определены оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и были объявлены в день защиты после оформления в установленном порядке протоколов экзаменационной комиссии.

При оценке были учтены:

- степень соответствия подготовки выпускника требованиям соответствующего ФГОС и уровень подготовки выпускника через содержание доклада и ответов на вопросы;
- практическая значимость ВКР;
- качество и оформление работы, грамотность составления текстового и графического материала;
- отзывы руководителя работы.

Оценка «отлично» выставляется студенту, если:

- выпускная квалификационная работа представлена в установленные сроки, отзыв руководителя не содержит существенных замечаний;
- в ВКР проведен глубокий и критический анализ научной литературы, законодательной базы, нормативных материалов, используются энциклопедическая и справочная литература, статистические и аналитические материалы, интернет-ресурсы. Выпускник свободно ориентируется в современных научных концепциях, грамотно ставит и решает теоретические и практические задачи; свободно владеет основными методами исследований;
- выпускная квалификационная работа отвечает предъявляемым требованиям технического задания и оформлена в соответствии с требованиями стандартов и Положения о порядке оформления студенческих работ;
- работе используются ссылки на современные источники информации/литературу за последние 5 лет по теме выпускной квалификационной работы (не менее 10 источников);
- выступление студента на защите структурировано, раскрыты актуальность темы, цель, задачи и основные результаты работы;
- иллюстративный материал (презентацию), соответствующий тексту доклада, включающий основные результаты и графическую часть ВКР;
- грамотные и аргументированные ответы на вопросы членов ГЭК; ответы в хорошем рабочем темпе;
- отсутствует плагиат.

«Хорошо» выставляется студенту, если:

- выпускная квалификационная работа представлена в установленные сроки, отзыв руководителя не содержит существенных замечаний;
- выпускная квалификационная работа отвечает предъявляемым требованиям технического задания и оформлена с незначительными отклонениями от требований стандартов и Положения о порядке оформления студенческих работ;
- в работе используются ссылки на современные источники информации/литературу за последние 5 лет по теме выпускной квалификационной работы (не менее 5 источников);
- выступление студента на защите структурировано, допускаются неточности при раскрытии актуальности темы, цели, задачи и основных результатов работы, которые устраняются в ходе дополнительных уточняющих вопросов;
- иллюстративный материал (презентацию), который соответствует тексту доклада, включающий основные результаты и графическую часть ВКР;
- ответы на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии не всегда корректны, но в целом логичны, раскрывают сущность вопроса, подкрепляются выводами и расчетами из выпускной квалификационной работы, показывают самостоятельность и глубину освоения проблемы студентом;
- отсутствует плагиат.

«Удовлетворительно» выставляется студенту, если:

- выпускная квалификационная работа представлена в установленные сроки, отзыв руководителя содержит существенные замечания;
- выпускная квалификационная работа не в полной мере отвечает предъявляемым требованиям технического задания и/или оформлена с отклонениями от требований стандартов и Положения о порядке оформления студенческих работ;
- в работе используются только ссылки на устаревшие источники информации/литературу (нет источников по теме выпускной квалификационной работы за последние 5 лет);
- выступление студента на защите не всегда структурировано, допускаются ошибки при раскрытии актуальности темы, цели, задачи и основных результатов работы, которые с трудом устраняются в ходе дополнительных уточняющих вопросов;
- иллюстративный материал (презентацию), который не всегда соответствует тексту доклада, частично отражает основные результаты бакалаврской работы;
- ответы на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии неуверенные, слабо раскрывают сущность вопроса, не подкрепляются выводами и расчетами из выпускной квалификационной работы, показывают недостаточную самостоятельность и глубину освоения проблемы студентом;
- в процессе защиты выпускной квалификационной работы студент продемонстрировал понимание содержания ошибок, допущенных им при ее выполнении.
- отсутствует плагиат.

«Неудовлетворительно» выставляется студенту, если:

- выпускная квалификационная работа представлена с нарушением установленных сроков, отзыв руководителя и/или рецензия содержат серьезные замечания, аргументировано доказывающие невыполнение требований технического задания или требований образовательного стандарта, либо отзыв или рецензия отсутствуют;
- выпускная квалификационная работа не отвечает предъявляемым требованиям технического задания и/или оформлена с серьезными отклонениями от требований стандартов и Положения о порядке оформления студенческих работ;
- выступление студента на защите не структурировано, допускаются грубые ошибки при раскрытии актуальности темы, цели, задачи и основных результатов работы, которые не устраняются в ходе дополнительных уточняющих вопросов;
- иллюстративный материал, который не соответствует тексту доклада, либо соответствует частично; не отражает основные результаты бакалаврской работы; материалы презентации оформлены небрежно; графическая часть не выполнена полностью либо имеются ошибки;
- ответы на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии ошибочные, не раскрывают сущность вопроса, не подкрепляются выводами и расчетами из выпускной квалификационной работы, показывают отсутствие самостоятельности и глубины освоения проблемы студентом;
- в процессе защиты выпускной квалификационной работы студент демонстрирует непонимание содержания ошибок, допущенных им при ее выполнении;
- присутствует плагиат.

Результаты проверки заносятся в зачётно-экзаменационную ведомость, которая является официальным документом и передается в деканат.

3.4 Порядок защиты выпускной квалификационной работы

Защита выпускной квалификационной работы проводится в соответствии с требованиями Положения о государственной итоговой аттестации выпускников.

Приложение А

Форма титульного листа

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КЕРЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МОРСКОЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»**

Кафедра технологии продуктов питания

Работа допущена к защите

Заведующий кафедрой

_____ И.О. Фамилия

« ____ » _____ 20__ г.

Работа защищена

с оценкой _____

Председатель ГЭК

_____ И.О. Фамилия

« ____ » _____ 20__ г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

на тему _____

по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты животного происхождения»

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Исполнитель _____

(фамилия, имя, отчество, группа)

Руководитель _____

(должность, ученая степень, ученое звание)

(фамилия, имя, отчество)

Консультанты _____

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

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

Нормоконтроль _____

Приложение Б
(обязательное)

Форма технического задания на выпускную квалификационную работу

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КЕРЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МОРСКОЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»**

Кафедра технологии продуктов питания

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой

(подпись) (фамилия, имя, отчество)

«__» _____ 202__ г.

**Задание
на выпускную квалификационную работу**

студенту(ке) _____
(фамилия, имя, отчество)

1. Тема _____

закреплена приказом ректора университета от «__» _____ 202__ г., № _____.

2. Срок сдачи законченной работы «__» _____ 202__ г.

3. Исходные данные к выпускной квалификационной работе:

4. Перечень вопросов, подлежащих разработке (краткое содержание работы (проекта):
Введение. Актуальность темы, цели и задачи выпускной квалификационной работы.

Раздел 1 _____
(наименование разделов)

_____ (содержание)

Раздел 2 _____

Раздел 3 _____

Раздел 4 _____

Раздел 5 _____

Раздел 6 _____

Раздел 7 _____

Раздел 8 _____

Раздел 9 _____

Заключение. Оценка степени решения поставленных задач. Практические рекомендации.

5. Перечень материалов, представляемых к защите:

– Пояснительная записка;

– Графическая часть _____

6. Консультанты по работе с указанием относящихся к ним разделов работы:

6.1 _____
(должность, фамилия, имя, отчество, раздел __)

6.2 _____

6.3 _____

7. Дата выдачи задания: «__» _____ 202__ г.

Руководитель выпускной квалификационной работы

(должность, ученая степень, ученое звание, фамилия, имя, отчество) (подпись)

Задание принял к исполнению «__» _____ 202__ г.

Студент

(фамилия, имя, отчество, учебная группа) _____ (подпись)