

**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 продуктов из водных биоресурсов и  
объектов аквакультуры»  
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.

## **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: подготовку к сдаче и сдачу государственного экзамена, выполнение, подготовку к процедуре защиты и защиту выпускной квалификационной работы. Выпускная квалификационная работа выполняется в виде бакалаврской работы.

Общая трудоемкость государственной итоговой аттестации составляет 9 з.е. или 324 часа.

### **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**

### **2.1 Структура, объем и содержание государственного экзамена**

Трудоёмкость государственного экзамена составляет 3 зачётные единицы (108 часов).

Государственный экзамен проводится в виде теоретической и практической частей.

Теоретическая часть государственного экзамена проводится с целью оценки уровня

освоения выпускниками компетенций, формируемых дисциплинами:

- технология продуктов из водных биоресурсов;
- основы законодательства и стандартизации пищевой промышленности;
- системы управления качеством пищевых производств;
- промышленная экология рыбоперерабатывающих предприятий;
- безопасность жизнедеятельности.

Практическая часть государственного экзамена проводится с целью оценки уровня освоения выпускниками компетенций, формируемых дисциплинами:

- контроль качества и безопасности рыбы и рыбной продукции;
- метрология и основы технического регулирования.
- технология продуктов из водных биоресурсов.

## 2.2 Показатели сформированности компетенций, используемые при проведении государственного экзамена

Теоретическая часть

Общепрофессиональные и профессиональные компетенции:

Код и наименование общепрофессиональной компетенции (теоретическая часть ГЭ)	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Показатель сформированности компетенций при проведении Государственной итоговой аттестации
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ОПК-4.1. Обосновывает рациональное использование сырья и материалов в технологических процессах	По результатам государственной экзаменации продемонстрированы знания: - технохимических характеристик, пищевой ценности основных рыбных и нерыбных и объектов промысла; - методических и организационных основ технологического нормирования.
	ОПК-4.3. Применяет знания о технологических процессах и основных направлениях их усовершенствования	По результатам государственной экзаменации продемонстрированы знания: - общих технологических процессов в производстве продуктов животного происхождения; - современных тенденций усовершенствования технологических процессов.
ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ОПК-5.1. Знает прогрессивные технологии и современные требования к организации и проведению производственного контроля	По результатам государственной экзаменации продемонстрированы знания: - прогрессивных технологий и требований нормативных документов к контролю производства продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры. - основ промышленной экологии рыбоперерабатывающих производств.
	ОПК-5.2. Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе.	По результатам государственной экзаменации продемонстрированы знания основных законов РФ, технических регламентов, государственных стандартов, определяющих требования к организации и контролю производства продуктов питания из водных биоресурсов, регламентирующих требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и продуктов питания.
ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью	ПК-2.1. Осуществляет входной контроль (верификацию) качества	По результатам государственной экзаменации продемонстрированы знания контролируемые параметры (требования), вид контроля и объем

производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов.	выборки или пробы, контрольные нормативы, средства измерения и их технические характеристики, гарантийный срок, указания о маркировке продукции по результатам входного контроля, допустимый расход ресурса при входном контроле(минимальный).
	ПК-2.2. Знает физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящие при производстве продуктов питания	По результатам государственной экзаменации продемонстрированы знания: - технологических процессов в производстве продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры; - функционально-технологических свойств сырья и их изменений под влиянием технологической обработки; режимов технологической обработки водных биоресурсов.
	ПК-2.5. Знает требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологических линий	По результатам государственной экзаменации продемонстрированы знания комплекса мер (нормативных требований ТК), целью которых является обеспечение безопасности и сохранение здоровья работников, занятых исполнением своих трудовых обязанностей.

### Практическая часть

#### Общепрофессиональные и профессиональные компетенции:

Код и наименование общепрофессиональной компетенции (практическая часть ГЭ)	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Показатель сформированности компетенций при проведении Государственной итоговой аттестации
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ОПК-4.2. Применяет метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области.	По результатам государственной экзаменации продемонстрированы: - умение проводить исследования по стандартным методикам; - навыки работы с лабораторным оборудованием.
ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ОПК-5.2. Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе.	По результатам государственной экзаменации продемонстрированы умения: - использовать нормативно-правовые акты, регламентирующие производство пищевых продуктов, стандартизацию пищевых производств.
ПК-1. Способен организовать технологический процесс производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ПК-1.3. Проводит лабораторные исследования показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и продуктов питания на основе микробиологических, химико-бактериологических, химических, физико-химических и органолептических исследований.	По результатам государственной экзаменации продемонстрированы: - навыки работы с лабораторным оборудованием и методами экспертиз сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из водных биоресурсов; - навыки оценки показателей качества готовой продукции и установления их соответствия требованиям нормативной документации.

	ПК-1.4. Рассчитывает нормативы материальных затрат и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания.	По результатам государственной экзаменации продемонстрированы умения: - производить продуктовые расчеты производства продукции из водных биоресурсов.
ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ПК-2.1. Осуществляет входной контроль (верификацию) качества сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов.	По результатам государственной экзаменации продемонстрировано владение: - методами проверки качества сырья, полуфабрикатов и вспомогательных материалов, поступающих в производство; - требованиями к оформлению результатов входного контроля (акта отбора проб, ярлыка соответствия).

### 2.3 Технология проведения государственного экзамена и критерии оценивания

Государственный экзамен проводится в письменной форме по заданиям, включающим теоретическую и практическую часть.

1. Теоретическая часть государственного экзамена включает задание по составлению технологической схемы производства одного вида продукции из гидробионтов (1.1), четыре теоретических вопроса (1.2-1.4), а также двадцать пять тестовых заданий.

Пример задания по составлению технологической схемы:

1.1 Составьте технологическую схему производства консервов «Паштет «Парус» из охлажденного сырья и приведите ее описание с обоснованием выбора способов осуществления технологических операций.

2. Практическая часть государственного экзамена предполагает выполнение лабораторных исследований различных групп рыбной продукции на соответствие требованиям нормативно-технической документации, например:

2.1 Выполните лабораторные исследования предоставленных консервов из копченой рыбы в масле на соответствие требованиям нормативно-технической документации по органолептическим, физическим и химическим показателям.

Время подготовки обучающегося на государственном экзамене:

- при выполнении теоретической части - 120 минут;
- при выполнении практической части – в зависимости от длительности определения показателей, но не более 180 минут.

Технология формирования оценки на государственном экзамене.

Экзаменационная оценка определяется как среднее арифметическое по результатам оценки:

- письменных ответов теоретической части и дополнительных вопросов к ним (в случае необходимости);
- выполнения практической части и ответов на дополнительные вопросы к нему (в случае необходимости).

Все элементы экзаменационного задания оцениваются по четырехбалльной шкале: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

**Критерии оценивания на государственном экзамене** (по элементам экзаменационного задания):

- ответ на контрольный теоретический вопрос заслуживает оценки:
  - а) «отлично» – если обучающийся дал правильный и полный ответ на вопрос и ответил на дополнительные вопросы;

- б) «хорошо» – если обучающийся дал ответ на вопрос, потребовавший уточнения и дополнения, но ответил на дополнительные вопросы;
- в) «удовлетворительно» – если обучающийся в общих чертах и поверхностно изложил суть поставленного вопроса и не ответил на дополнительные вопросы к нему;
- г) «неудовлетворительно» – если обучающийся не ответил на вопрос.
- результат выполнения практической части заслуживает оценки:
- а) «отлично» – если обучающийся грамотно выполнил определения показателей качества продукции в соответствии с методиками, правильно обращался с посудой, реактивами, весами и приборами, грамотно интерпретировал показатели, сделал адекватные выводы, а также ответил на дополнительные вопросы;
- б) «хорошо» – если обучающийся допустил технические ошибки, приведшие к неправильному результату определений, но при этом правильно интерпретировал показатели, а также ответил на дополнительные вопросы;
- в) «удовлетворительно» – если обучающийся частично выполнил задание и ответил на дополнительные вопросы;
- г) «неудовлетворительно» – если обучающийся полностью не выполнил задание.

## **2.4 Процедура организации и проведения государственного экзамена**

Государственный экзамен проводится в соответствии с требованиями Положения о государственной итоговой аттестации выпускников.

## **3 Выпускная квалификационная работа**

### **3.1 Структура и содержание выпускной квалификационной работы**

Трудоёмкость выполнения и защиты выпускной квалификационной работы составляет 6 зачётных единиц (216 часов).

Бакалаврская работа (БР) представляет собой самостоятельное и логически завершённое исследование небольшого объёма 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 заседании выпускающей кафедры в течение сентября-ноября текущего учебного года. После чего в

деканат соответствующего факультета подается проект приказа об утверждении перечня тем БР, 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, формирует 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 выпускающей 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», в данной Программе и методических рекомендациях выпускающей кафедры.

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

- титульный лист;
- 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.

#### ЗАДАНИЕ

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 электронной библиотеке на сайте университета.

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

Универсальные компетенции:

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Показатель сформированности компетенций при проведении Государственной итоговой аттестации
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. Осуществляет поиск и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленных задач. УК-1.3. Рассматривает возможные варианты решения задач, оценивая их достоинства и недостатки; оценивает последствия возможных решений.	Продемонстрированы способность осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, необходимой для выполнения ВКР, и умение применять системный подход для решения поставленных задач, нашедших отражение в структуре и содержании ВКР.
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. Обосновывает выбор оптимального способа решения задач проекта, 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	Продемонстрирована способность определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, что нашло отражение в проектной части ВКР и публично представлено на ее защите.

		проект и дает оценку возможности его реализации.	
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	<p>УК-3.1. Понимает эффективность использования сотрудничества для поставленной цели, определяет свою роль в команде.</p> <p>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.).</p> <p>УК-3.3. Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата.</p> <p>УК-3.4. Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями, опытом.</p>	Продемонстрирована способность осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде (коллективе), позволившая осуществить сбор необходимой аналитической информации о деятельности конкретного хозяйствующего субъекта и проявившаяся в слаженном взаимодействии академической группы в ходе работы над ВКР и ее защиты.
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	<p>УК-4.1. Выбирает на государственном и иностранном(ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами.</p> <p>УК-4.2. Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном(ых) языках.</p> <p>УК-4.3. Ведет деловую переписку, учитывая</p>	Продемонстрированы навыки деловой коммуникации в ходе работы над ВКР и ее публичной защитой. В частности, показано владение коммуникативными средствами и технологиями, умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном и иностранном языках.

		<p>особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном(ых) языках.</p> <p>УК-4.4. Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям;</li> <li>- уважая высказывания других, как в плане содержания, так и в плане формы;</li> <li>- критикуя аргументированно и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия.</li> </ul> <p>УК-4.5. Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного(ых) на государственный язык и обратно.</p>	
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	<p>УК-5.1. Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп.</p> <p>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.</p> <p>УК-5.3. Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с</p>	Продемонстрирована способность воспринимать и учитывать межкультурное разнообразие общества с учетом исторических особенностей его развития, показаны знания о закономерностях развития современного общества и умение применять диалектический метод познания, проявившиеся в работе над ВКР начиная с выбора и обоснования ее темы, целей и задач исследования, заканчивая выработкой проектных решений.

		учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.	
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 целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. УК-6.3. Демонстрирует умение проектировать и контролировать свою деятельность; реализует намеченные цели. УК-6.4. Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата. УК-6.5. Проявляет интерес к саморазвитию и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков.	Продемонстрирована способность эффективно управлять своим временем и рационально выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития, без чего написание и публичная защита ВКР были бы невозможны.
	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.	Продемонстрирована способность поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности, позволившая выполнить ВКР и ее репрезентовать в ходе публичной защиты.
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные	УК-8.1. Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты. УК-8.2. Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями	Продемонстрированы понимание значимости поддержания безопасных условий жизнедеятельности современного общества; способность находить рациональные решения, способствующие

	условия жизнедеятельности и для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	техники безопасности на рабочем месте. УК-8.3. Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты.	обеспечению устойчивого развития и экологической безопасности, что нашло отражение в выборе темы ВКР и разработке проектных мероприятий. Кроме того, сформированная способность использовать приемы первой помощи и методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций, позволяют сохранить самообладание и работоспособность при реализации форс-мажорных обстоятельств.
Инклюзивная компетентность	УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК-9.1. Знает основные понятия дефектологической психологии. УК-9.2. Умеет проводить анализ дефектологических знаний и их сопоставление с социальными и профессиональными действиями.	Сформированы базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах, позволяющие продуктивно работать в инклюзивных группах.
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1. Понимает базовые принципы функционирования экономики. УК-10.2. Понимает цели и механизмы основных видов государственной социально-экономической политики и ее влияние на индивида. УК-10.3. Правильно использует финансовые инструменты для управления личными финансами (личным бюджетом).	Продемонстрированы базовые знания экономики, владение элементами экономической культуры и сформированность качеств финансовой грамотности посредством умения находить адекватные рациональные ответы на экономические вопросы в рамках ВКР и процесса ее защиты.
Гражданская позиция	УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК-11.1. Знает положения антикоррупционного законодательства и нормативные правовые акты в сфере противодействия терроризму и экстремизму. УК-11.2. Умеет идентифицировать коррупционные действия и сопоставлять их с законодательно установленным наказанием, противостоять информационному, эмоциональному, психологическому воздействию идеологии экстремизма и терроризма. УК-11.3. Имеет практический опыт проявления нетерпимого отношения к коррупционному поведению, Имеет практический опыт проявления	Продемонстрирована антикоррупционная гражданская позиция, как в ходе осмысления положений ВКР, так и в процессе ее защиты.

		нетерпимого отношения к коррупционному поведению, устойчивость к воздействию идеологии экстремизма и терроризма	
--	--	---	--

Общепрофессиональные компетенции:

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Показатель сформированности компетенций при проведении Государственной итоговой аттестации
Информационно-коммуникационные технологии	ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-1.1. Использует современные методы поиска, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных ОПК-1.2. Решает стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий	Знает: возможности современных средств вычислительной техники и программных средств автоматизации в сфере обработки данных, основные требования информационной безопасности. Владеет навыками поиска источников получения и обработки информации. Применяет персональный компьютер и соответствующие программные средства для решения стандартных задач профессиональной деятельности.
Естественнонаучные принципы и методы	ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1. Использует базовые знания в области математики для обработки информации и анализа данных в профессиональной деятельности ОПК-2.2. Применяет базовые знания физических законов и анализа физических явлений для решения задач в профессиональной деятельности ОПК-2.3. Применяет базовые знания химии, биологии (в т.ч. анатомии, гистологии, биохимии, микробиологии) для решения задач в профессиональной деятельности. ОПК-2.4. Представляет результаты работы в виде тезисов доклада, рефератов, презентации на русском и/или	Знает: основные законы естественнонаучных дисциплин, связанные с профессиональной деятельностью; основные закономерности технологических процессов. 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.

		иностранном языке в соответствии с нормами и правилами, принятыми в научном сообществе.	
Инженерные процессы	ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1. Рассчитывает и проектирует детали, узлы, машины и механизмы. ОПК-3.2. Осваивает новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивает новые приборные техники и новые методы исследования. ОПК-3.3. Использует сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов. ОПК-3.4. Осуществляет элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия. ОПК-3.5. Демонстрирует умение выполнять чертежи простых объектов в соответствии с требованиями ЕСКД.	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. Обеспечивает защиту персонала в аварийных случаях работы тепло-, энергооборудования и других объектов жизнеобеспечения.
Технологические процессы	ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ОПК-4.1. Обосновывает рациональное использование сырья и материалов в технологических процессах. ОПК-4.2. Применяет метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области. ОПК-4.3. Применяет знания о технологических процессах и основных направлениях их усовершенствования ОПК-4.4. Владеет	Знает общие технологические процессы в производстве продуктов животного происхождения, способы технологической обработки сырья. Знает технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, характеристик сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.



		методиками расчета норм расхода сырья, материалов и тары, нормами времени и выработки по технологическим операциям.	
Организация и контроль производства	ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	<p>ОПК-5.1. Знает прогрессивные технологии и современные требования к организации и проведению производственного контроля</p> <p>ОПК-5.2. Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе.</p> <p>ОПК-5.3. Анализирует маркетинговые исследования рыбного рынка, текущую производственную информацию, полученные данные использует в управлении качеством продукции.</p> <p>ОПК-5.4. Знает основы системы управления качеством продукции.</p> <p>ОПК-5.5. Оценивает критические контрольные точки и инновационно-технологические риски при внедрении новых технологий продуктов.</p> <p>ОПК-5.6. Знает правила по охране труда на пищевых предприятиях.</p>	<p>Демонстрирует: знания нормативной и технической документации, нормы и правила технологического процесса и производственной безопасности, основ системы управления качеством продукции; умения: оценивать критические контрольные точки и инновационно-технологические риски в соответствии системой качества продукции; определять опасные факторы и осуществлять предупреждающие действия; осуществлять корректирующие действия.</p> <p>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.</p>

#### Профессиональные компетенции:

Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Показатель сформированности компетенций при проведении Государственной итоговой аттестации
ПК-1. Способен организовать технологический процесс производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	<p>ПК-1.1. Разрабатывает планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой технологии производства продуктов питания.</p> <p>ПК-1.2. Применяет методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на базе стандартных</p>	<p>Демонстрирует: знание требований технических регламентов, санитарных правил и норм по организации и контролю производственного процесса.</p> <p>Обосновывает выбор технологического оборудования по функционально-технологическим признакам. Владеет навыками выполнения сравнительного анализа</p>

	<p>пакетов прикладных программ.</p> <p>ПК-1.3. Проводит лабораторные исследования показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и продуктов питания на основе микробиологических, химико-бактериологических, химических, физико-химических и органолептических исследований.</p> <p>ПК-1.4. Рассчитывает нормативы материальных затрат и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания.</p> <p>ПК-1.5. Знает правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания.</p> <p>ПК-1.6. Разрабатывает техническую документацию.</p>	<p>преимуществ и недостатков аналогичного по функциям оборудования, исходя из заданных требований производительности, цели функционирования и его проектных технико-экономических показателей.</p> <p>Демонстрирует умение производить продуктовые расчеты, определять нормы отходов при разделке водных биоресурсов, расчеты нормативы материальных затрат и экономической эффективности производства продуктов из водных биоресурсов</p>
<p>ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>	<p>ПК-2.1. Осуществляет входной контроль (верификацию) качества сырья, полуфабрикатов и вспомогательных материалов.</p> <p>ПК-2.2. Знает физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящие при производстве продуктов питания.</p> <p>ПК-2.3. Анализирует качество производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на соответствие требований технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры.</p> <p>ПК-2.4. Применяет методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов в процессе производства.</p> <p>ПК-2.5. Знает требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологических линий.</p>	<p>Демонстрирует знание технологических процессов, контролируемых параметров (требований), видов контроля и объемов выборки или пробы, контрольных нормативов, средств измерения и их технические характеристики, гарантийного срока, указаний о маркировке продукции по результатам входного контроля, допустимый расход ресурса при входном контроле.</p> <p>Владеет методами и средствами сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового офисного пакета приложений Microsoft Office и др.</p> <p>Знает требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологических линий.</p>
<p>ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов</p>	<p>ПК-3.1. Знает состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции</p> <p>ПК-3.2. Владеет технологиями менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры.</p> <p>ПК-3.3. Формирует ассортимент на основе стадий жизненного цикла продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры.</p> <p>ПК-3.4. Применяет принципы технологических расчетов при проектировании новых или модернизации</p>	<p>Демонстрирует умение формировать ассортимент продуктов рыбоперерабатывающего производства, владение принципами технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств.</p> <p>Применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания при выборе технических и организационных решений.</p>

	существующих производств. ПК-3.5. Применяет методики расчета техно-экономической эффективности производства продуктов питания при выборе технических и организационных решений.	
ПК-4. Способен формулировать задачи научного исследования в области технологии продуктов питания из водных биоресурсов, реферировать научные труды, составлять аналитические обзоры накопленных мировой наукой сведений	ПК-4.1. Определяет круг задач в рамках поставленной цели научного исследования в области технологии продуктов питания из водных биоресурсов и аквакультуры. ПК-4.2. Представляет результаты научных исследований в виде тезисов доклада, рефератов, презентации на русском и/или иностранном языках в соответствии с нормами и правилами, принятыми в научном сообществе.	Демонстрирует умение формулировать научно-технические задачи, обеспечивающие достижение поставленной цели, определять круг задач и критически анализировать информацию, необходимую для их решения. Владеет навыком составления плана, написания текста доклада, формирования содержания и структуры речи, использования различных электронных инструментов.
ПК-5. Способен использовать знания и навыки в области технологии продуктов питания из водных биоресурсов и аквакультуры при решении научно-исследовательских задач.	ПК-5.1. Применяет знания, подходы и методический аппарат при решении профильных научно-исследовательских задач. ПК-5.2. Владеет навыками проведения патентных исследований с целью определения показателей технического уровня проектируемых технологий продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры.	Демонстрирует умение использовать результаты патентного поиска и анализа современных достижений науки в области технологии пищевых продуктов при постановке задач и выборе методов научных исследований.

### 3.3 Критерии оценивания выпускной квалификационной работы

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

При оценке учитываются:

- 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

Работа защищена

с оценкой \_\_\_\_\_

Заведующий кафедрой

Председатель ГЭК

\_\_\_\_\_ И.О. Фамилия

\_\_\_\_\_ И.О. Фамилия

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 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

Форма 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)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Задание  
на выпускную квалификационную работу

студенту(ке) \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)

1. Тема \_\_\_\_\_

закреплена приказом ректора университета от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г., № \_\_\_\_\_.

2. Срок сдачи законченной работы «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ 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: «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Руководитель выпускной квалификационной работы**

\_\_\_\_\_

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

\_\_\_\_\_

(подпись)

Задание принял к исполнению «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Студент \_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество, учебная группа)

\_\_\_\_\_

(подпись)