



**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образова-
ния «Московский государственный университет технологий и управления
имени

К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»

**Донской казачий государственный институт пищевых технологий и биз-
неса (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ имени К.Г. Разумовского (ПКУ)»**

Одобрено на заседании
Ученого совета
Протокол № 1 от «30» 08 2021 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Ректор университета



**ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по направлению подготовки

19.03.03 ПРОДУКТЫ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
направленность (профиль)

**«ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ИЗ МЯСНОГО
И МОЛОЧНОГО СЫРЬЯ»**

Форма обучения
заочная

Типы задач профессиональной деятельности:
-производственно- технологический
- научно-исследовательский

Ростов-на-Дону, 2021

Оценочные средства Государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) Технология производства продуктов из мясного и молочного сырья *разработана согласно:*

- ФГОС ВО Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 936) 22.002.

- Профессиональный стандарт «СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ», утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. N 602н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 октября 2019 г., регистрационный N 56040)

Программа государственной итоговой аттестации разработана рабочей группой в составе: к.т.н., ст. пр. Назаренко Н.А.

Руководитель основной профессиональной образовательной программы
к.т.н., ст. пр. кафедры ИПиТЭ

Назаренко С.А.

Программа государственной итоговой аттестации обсуждена и утверждена на заседании кафедры «Индустрии питания и товарной экспертизы»
Протокол № 11 от «25» мая 2021 года

Заведующий кафедрой «Индустрии питания и товарной экспертизы» доктор экономических наук, профессор

И.П. Денисова

(подпись)

Программа государственной итоговой аттестации рекомендована к утверждению представителями организаций-работодателей:

Союз работодателей предприятий торговли и сферы услуг РО.
Председатель правления Объединения

А.П. Сильченко

ФГАОУ ДПО «Академия стандартизации, метрологии и сертификации (учебная)». Директор, к.х.н.

Е.В. Богатырева

СОДЕРЖАНИЕ

I. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОПОП	4
1.1. Компетенции, выносимые на государственную итоговую аттестацию	4
II. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЕ И ПОРЯДКУ ЕЕ ВЫПОЛНЕНИЯ	13
2.1. Компетенции, закрепленные за защитой выпускной квалификационной работы.....	13
2.2. Примерные темы выпускных квалификационных работ.....	13
III. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ.....	14
IV. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для написания выпускной квалификационной работы.....	19
V. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ	23

I. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОПОП

1.1. Компетенции, выносимые на государственную итоговую аттестацию

В связи с тем, что все профессиональные компетенции, отнесенные к типам задач профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа бакалавриата, включаются в набор требуемых результатов освоения программы бакалавриата (п. 5.5. ФГОС ВО), на государственную итоговую аттестацию выносятся оценка сформированности нижеперечисленных компетенций.

УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПКС-1; ПКС-2; ПКС-3

Категория универсальных компетенций	Код универсальной компетенции	Формулировка компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1.	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1 Знать: принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач УК-1.2 Уметь: анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности УК-1.3 Владеть: навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений
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 Знать: необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы и методологические основы принятия управленческого решения УК-2.2 Уметь: анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ. УК-2.3 Владеть: методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности ресурсов

Командная работа и лидерство	УК-3.	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	<p>УК-3.1 Знать: типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия; имеет представление о природе конфликта и способах их регулирования.</p> <p>УК-3.2 Уметь: действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; умеет преодолевать стрессовые состояния и управлять эмоциями; проявлять уважение к мнению и культуре других; определять цели и работать в направлении личностного, образовательного и профессионального роста.</p> <p>УК-3.3 Владеть: навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий, планирования и управления временем; владеет технологиями ненасильственного общения</p>
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 Знать: принципы построения устного и письменного высказывания на государственном и иностранном языках; требования к деловой устной и письменной коммуникации.</p> <p>УК-4.2 Уметь: применять на практике устную и письменную деловую коммуникацию.</p> <p>УК-4.3 Владеть: методикой составления суждения в межличностном деловом общении на государственном и иностранном языках, с применением адекватных языковых форм и средств.</p>

Межкультурное взаимодействие	УК-5.	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	<p>УК-5.1 Знать: основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации.</p> <p>УК-5.2 Уметь: вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание между обучающимися – представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных.</p> <p>УК-5.3 Владеть: практическими навыками анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры; способами анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации</p>
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	<p>УК-6.1 Знать: основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда</p> <p>УК-6.2 Уметь: демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории.</p> <p>УК-6.3 Владеть: способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы и потребности</p>
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-7.	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	<p>УК-7.1 Знать: виды физических упражнений; научно-практические основы физической культуры и здорового образа и стиля жизни УК-7.2</p> <p>Уметь: применять на практике разнообразные средства физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности; использовать творчески средства и методы физического воспитания для профессио-</p>

			<p>нально-личностного развития физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни УК-7.3</p> <p>Владеть: средствами и методами укрепления индивидуального здоровья, физического самосовершенствования</p>
<p>Безопасность жизнедеятельности и</p>	<p>УК-8.</p>	<p>Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p>	<p>УК-8.1</p> <p>Знать: основы физиологии и рациональные условия деятельности; анатомофизиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов; методы исследования устойчивости функционирования объектов и технических систем в чрезвычайных ситуациях; методы прогнозирования чрезвычайных ситуаций и разработки моделей их последствий; организацию и ведение гражданской обороны на объекте.</p> <p>УК-8.2</p> <p>Уметь: проводить контроль параметров и уровня негативных воздействий на соответствие нормативным требованиям; эффективно применять средства защиты от негативных воздействий; разрабатывать мероприятия по повышению безопасности и экологичности профессиональной деятельности; осуществлять безопасную и экологичную эксплуатацию систем и объектов; планировать мероприятия по защите в чрезвычайных ситуациях и (при необходимости) принимать участие в проведении спасательных и других неотложных работ при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций.</p> <p>УК-8.3</p> <p>Владеть: правовыми, нормативно-техническими и организационными основами безопасности жизнедеятельности</p>

Инклюзивная компетентность	УК-9.	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	<p>УК-9.1 Знать: понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру; особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах УК-9.2 Уметь: планировать и осуществлять профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами. УК-9.3 Владеть: навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами</p>
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-10.	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	<p>УК-10.1 Знать: принципы функционирования системы хозяйствования, основные экономические понятия, источники экономического роста, границы вмешательства государства в экономику. УК-10.2 Уметь: анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений и критически оценивать возможности экономического развития страны и отдельных секторов её . К-10.3 Владеть: способами поиска и использования источников информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, методикой анализа основных положений договора с финансовыми организациями</p>
Гражданская позиция	УК-11.	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	<p>УК-11.1 Знать: перечень основных нормативных правовых актов о противодействии коррупции и их общих положений; понятие состава коррупционного правонарушения и ответственность за его совершение. УК-11.2 Уметь: ориентироваться в системе противодействия коррупции; находить эффективные решения в про-</p>

			<p>фессиональной деятельности с целью профилактики коррупции и борьбы с нею УК-11.3</p> <p>Владеть: навыками применения мер по профилактике коррупции</p>
--	--	--	---

Категория общепрофессиональных компетенций	Код общепрофессиональной компетенции	Формулировка компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Информационно-коммуникационные технологии	ОПК-1.	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	<p>ОПК-1.1 Знать: процессы, методы поиска, сбора, хранения, обработки, представления, распространения информации и способы осуществления таких процессов и методов (информационные технологии); современные инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства, в том числе системы искусственного интеллекта, используемые для решения задач профессиональной деятельности, и принципы их работы.</p> <p>ОПК-1.2 Уметь: выбирать и использовать современные информационно коммуникационные и интеллектуальные технологии, инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства для решения задач профессиональной деятельности; анализировать профессиональные задачи, выбирать и использовать подходящие информационные технологии.</p> <p>ОПК-1.3 Владеть: навыками работы с данными с помощью информационных технологий; навыками применения современных информационно коммуникационных и интеллектуальных технологий, инструментальных сред, программно-технических платформ и программных средств для решения задач профессиональной деятельности</p>
Естественнонаучные	ОПК-2.	Способен приме-	ОПК-2.1

принципы и методы		<p>знать основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Знать: фундаментальные законы физики, биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, пищевой химии и современные физико-химические методы анализа. ОПК-2.2 Уметь: использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов. ОПК-2.3 Владеть: методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; навыками использования в практической деятельности специализированных знаний для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания</p>
Инженерные процессы	ОПК-3.	<p>Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов</p>	<p>ОПК-3.1 Знать: теоретические основы прикладной механики, механические свойства материалов; основы инженерной графики для выполнения и чтения технических чертежей; технологические процессы, происходящие при производстве продуктов питания; методы и средства измерения и контроля. ОПК-3.2 Уметь: пользоваться знаниями прикладной механики при проектировании оборудования и выборе расчетных моделей механических систем; разрабатывать технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения, используя новейшие достижения науки и техники при проектировании технологических линий и выборе оборудования; применять современные приборы и средства измерения. ОПК-3.3 Владеть: методиками прочностных расчетов и проектирования механизмов типового технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов; навыками эксплуатации и управления режимами работы технологического оборудования</p>
Технологические процессы	ОПК-4.	<p>Способен осуществлять техно-</p>	<p>ОПК-4.1 Знать: сущность технологических процессов</p>

		логические процессы производства продуктов животного происхождения	производства продуктов животного происхождения. ОПК-4.2 Уметь: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции животного происхождения. ОПК-4.3 Владеть: принципами проектирования продукции, технологических процессов и производственных предприятий
Организация и контроль производства	ОПК-5.	Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ОПК-5.1 Знать: основные этапы производства продукции из сырья животного происхождения ОПК-5.2 Уметь: организовывать производство продукции из сырья животного происхождения. ОПК-5.3 Владеть: навыками контроля и оптимизации процессов производства продукции из сырья животного происхождения

Профессиональные компетенции направленности (профиля) и индикаторы их достижения:

Код и наименование профессиональных компетенций направленности (профиля) (ПКС)	Индикаторы достижения профессиональных компетенций направленности (профиля)
ПКС-1 Способен применять знания в области техники и технологии, необходимые для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере производства продукции из сырья животного происхождения	ПКС-1.1 Знать: Знает основы биохимии продукции и сырья животного происхождения в решении задач профессиональной деятельности. ПКС-1.2 Уметь: Умеет проводить расчеты с помощью математического моделирования процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований. ПКС-1.3 Владеть: навыками измерения, наблюдения и составления и описания проводимых исследований, обобщения данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций
ПКС-2 Способен разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования	ПКС-2.1 Знать: порядок рационального выполнения работ, оптимальные планы размещения оборудования, порядок технического оснащения и организации рабочих мест ПКС-2.2 Уметь: проводить расчеты производственных мощностей и загрузки оборудования. ПКС-2.3

<p>ния, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов)</p>	<p>Владеть: навыками разработки технически обоснованных норм времени (выработки), расчета нормативов материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов)</p>
<p>ПКС-3 Способен разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования, технические задания на проектирование технологических процессов производства и оформлять изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>ПКС-3.1 Знать: основную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования. ПКС-3.2 Уметь: формировать технические задания на проектирование технологических процессов производства. ПКС-3.3 Владеть: навыками оформления изменений в сопроводительной документации технологических процессов</p>

II. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЕ И ПОРЯДКУ ЕЕ ВЫПОЛНЕНИЯ

2.1. Компетенции, закрепленные за защитой выпускной квалификационной работы

В связи с тем, что все общекультурные и общепрофессиональные компетенции, а также профессиональные компетенции, отнесенные к тем видам профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа бакалавриата, включаются в набор требуемых результатов освоения программы бакалавриата (п.5.5. ФГОС ВО), на защиту выпускной квалификационной работы выносятся оценка нижеперечисленных компетенций.

- Универсальные компетенции: УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10, УК-11.

- Общепрофессиональные компетенции: ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5.

- Профессиональные компетенции (в соответствии с видами профессиональной деятельности): ПКС-1; ПКС-2; ПКС-3.

2.2. Примерные темы выпускных квалификационных работ

Примерные темы ВКР:

Направленность (профиль) Технология производства продуктов из мясного и молочного сырья предполагает следующую тематику выпускных квалификационных работ:

1. Сравнительный анализ стартовых культур для применения в технологии сырокопченых колбас и их влияние на рост и развитие микроорганизмов
2. Разработка технологии инъектирования мяса, обеспечивающей стабильность свойств при хранении
3. Разработка технологии мясных полуфабрикатов с использованием растительных экстрактов
4. Идентификация и анализ рисков, угрожающих экологической безопасности при убое скота на предприятии мясной отрасли
5. Разработка технологии производства снеков из куриной грудки
6. Разработка технологии кулинарных изделий из мяса кроликов
7. Разработка технологии полуфабрикатов из говяжьей печени для специализированного питания
8. Разработка технологии кисломолочных продуктов, обогащенных пробиотиками и антиоксидантами
9. Разработка технологии творожного десерта с использованием функциональных ингредиентов
10. Разработка линии глубокой переработки сыворотки и технологии йогурта повышенной биологической ценности с использованием концентратов сывороточных белков
11. Разработка технологии аэрированного творожного продукта обогащенного белковыми концентратами
12. Разработка технологии творожного десерта с использованием полисахаридов различной природы
13. Разработка технологии творожного сыра с пищевыми волокнами

III. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Оценка сформированности компетенций на защите ВКР осуществляется на основе содержания ВКР, доклада выпускника на защите, ответов на дополнительные вопросы с учетом характеристики профессиональной деятельности выпускника в период прохождения преддипломной практики и отзыва руководителя ВКР.

При оценке сформированности компетенций выпускников на защите ВКР рекомендуется учитывать сформированность следующих составляющих компетенций:

- полнота знаний, оценивается на основе теоретической части работы и ответов на вопросы;
- наличие умений (навыков), оценивается на основе эмпирической части работы и ответов на вопросы;
- владение опытом, проявление личностной готовности к профессиональному самосовершенствованию оценивается на основе содержания ответов на вопросы.

По результатам защиты ВКР оформляется оценочный лист с указанием оценки и уровня сформированности компетенций.

Критерии оценки результатов защиты ВКР	Компетенции
Актуальность и новизна темы	УК
Достаточность использованной отечественной и зарубежной литературы по теме	ОПК
Практическая значимость ВКР	ПКС
Соответствие содержания работы теме, целям и задачам, сформулированным автором, а также соответствие объекта и предмета исследования месту прохождения преддипломной практики	УК, ОПК
Использование при написании ВКР материала, полученного в ходе прохождения преддипломной практики, достаточность собранных эмпирических данных для выполнения поставленных задач по доказательству гипотезы ВКР	ПКС
Глубина и обоснованность анализа и интерпретации полученных результатов и выводов	ОПК, ПКС
Четкость и грамотность изложения материала, качество оформления работы	УК, ОПК
Умение вести полемику по теоретическим и практическим вопросам ВКР, глубина и правильность ответов на вопросы членов ГЭК и замечания руководителя ВКР	ПКС
Качество презентации ВКР	УК

Типичные недостатки ВКР, влияющие на результат защиты (оценку).

1. Оформление:

- наличие неисправленных опечаток и пропущенных строк;
- отсутствие названий таблиц, графиков, гистограмм;
- отсутствие пояснений и условных обозначений к таблицам и графикам;
- отсутствие авторской интерпретации содержания таблиц и графиков;
- отсутствие в работе «Введения», «Заключения», или и того и другого;
- наличие ошибок в оформлении библиографии.
- пропуск в оглавлении отдельных параграфов, глав.

2. Недостатки основной части работы:

- использование устаревших источников и материалов;

- наличие фактических ошибок в изложении чужих экспериментальных результатов или теоретических позиций;
- отсутствие упоминаний важных литературных источников, имеющих прямое отношение к решаемой проблеме и опубликованных в доступной для обучающегося литературе не менее двух лет назад (доступность литературы обоснована наличием текстов в научных библиотеках г. Москвы);
- использование больших кусков чужих текстов без указания их источника (в том числе – ВКР других обучающихся);
- отсутствие анализа зарубежных работ, посвященных проблеме исследования;
- отсутствие анализа отечественных работ, посвященных проблеме исследования;
- теоретическая часть не завершается выводами и формулировкой предмета собственного практического исследования;
- название работы не отражает её реальное содержание;
- работа распадается на две разные части: теоретическую и практическую, которые плохо состыкуются друг с другом;
- имеет место совпадение формулировки проблемы, цели, задач работы;
- в работе отсутствует интерпретация полученных результатов, выводы построены как констатация первичных данных;
- полученные результаты автор не пытается соотнести с результатами других исследователей, чьи работы он обсуждал в теоретической части;
- автор использует данные других исследователей без ссылки на их работы, где эти результаты опубликованы.

Шкала оценивания выпускной квалификационной работы

Описание критериев оценивания результатов защиты ВКР	Оценка ВКР/ Уровень сформированности компетенций
<ul style="list-style-type: none"> – Тема работы соответствует проблематике направления; – в работе правильно определены объект и предмет исследования; – в работе обучающийся продемонстрировал понимание закономерностей развития и знание практики; – содержание работы показывает, что цели исследования достигнуты, конкретные задачи получили полное и аргументированное решение; – сбор фактического материала осуществляется с использованием адекватных методов и методик; – анализ фактического материала осуществляется с применением средств; – фактический материал репрезентативен (по числу использованных методик и объему выборки); – в работе отсутствуют фактические ошибки; – в работе получены значимые результаты и сделаны убедительные выводы; – отсутствуют элементы плагиата; – оформление работы соответствует требованиям; – структура работы отражает логику изложения процесса исследования; – в работе ставятся цели и перечисляются конкретные задачи исследования, делаются аргументированные умозаключения и приводятся выводы по всем главам работы; – в заключении обобщается весь ход исследования, излагаются основные результаты проведенного анализа, подчеркивается практическая значимость предложений и разработок; 	<p>«ОТЛИЧНО»</p> <p>/</p> <p>Уровень сформированности компетенций «ВЫСОКИЙ»</p>

<ul style="list-style-type: none"> – список использованной литературы составлен в соответствии с правилами библиографического описания и насчитывает число источников, достаточное для раскрытия темы исследования; – работа не содержит орфографических ошибок, опечаток и других технических погрешностей; – язык и стиль изложения соответствует нормам русского языка; – обучающийся демонстрирует знание терминологической базы исследования, умение оперировать ею; – умение пользоваться научным стилем речи; – умение представить работу в научном контексте; – умение концептуально и системно рассматривать проблему исследования; – имеется положительный отзыв руководителя ВКР о работе обучающегося в период написания ВКР; – обучающийся на защите проявил достаточный уровень знания и понимания теоретических проблем, связанных с темой исследования; – обучающийся на защите проявил достаточное понимание практических проблем, связанных с темой исследования; – доклад/ презентация полно, аргументированно и наглядно представляет результаты исследования; – обучающийся отвечает на все заданные вопросы правильно, предоставляя полную и развернутую информацию. 	
<ul style="list-style-type: none"> – Содержание работы соответствует изложенным выше требованиям, предъявляемым к работе с оценкой «отлично»; – анализ конкретного материала в работе проведен с незначительными отступлениями от требований, предъявляемых к работе с оценкой «отлично»; – фактический материал в целом репрезентативен; – структура работы в основном соответствует изложенным требованиям; – выводы и/или заключение работы неполны; – оформление работы в основном соответствует изложенным требованиям; – работа содержит ряд орфографических ошибок, опечаток, есть и другие технические погрешности; – обучающийся демонстрирует знание основных исследуемых понятий, умение оперировать ими; – обучающийся демонстрирует умение анализировать информацию в области предмета исследования; – обучающийся демонстрирует умение защитить основные положения своей работы; – на защите проявил недостаточный уровень знания и понимания теоретических проблем, связанных с темой исследования; – обучающийся на защите не проявил достаточно понимания практических проблем по теме исследования; – допускает единичные (негрубые) стилистические и речевые погрешности; – имеется положительный отзыв руководителя ВКР о работе обучающегося в период написания ВКР; – обучающийся отвечает на большую часть (порядка 70%) заданных вопросов членов ГЭК правильно. 	<p style="text-align: center;">Оценка «ХОРОШО» / Уровень сформированности компетенций «ПРО- ДВИНУТЫЙ»</p>
<ul style="list-style-type: none"> – Содержание работы не соответствует одному или нескольким требованиям, предъявляемым к работе с оценкой «хорошо»; – обучающийся на защите не проявил достаточного знания и понимания теоретических проблем, связанных с темой исследования; – фактический материал недостаточно репрезентативен (по числу использованных методик или по объему выборки); 	<p style="text-align: center;">Оценка «УДОВЛЕТВОРИ- ТЕЛЬНО» / /</p>

<ul style="list-style-type: none"> – анализ материала проведен поверхностно, без использования обоснованного и адекватного метода интерпретации языковых или литературных фактов; – исследуемый материал недостаточен для мотивированных выводов по заявленной теме; – в работе допущен ряд фактических ошибок; – отсутствуют выводы по главам, заключение не отражает теоретической значимости результатов исследования; – список использованной литературы содержит недостаточное число источников, доля современных источников не соответствует требованиям; – оформление работы в целом соответствует изложенным выше требованиям; – в работе много орфографических ошибок, опечаток и других технических недостатков; – список использованной литературы оформлен с нарушением правил библиографического описания источников; – речь обучающегося не соответствует нормам русского научного стиля речи; – на защите обучающийся проявил недостаточный уровень знания и понимания теоретических и практических проблем, связанных с темой исследования; – обучающийся демонстрирует компилятивность теоретической части работы, недостаточно глубокий анализ материала; – обучающийся на защите демонстрирует посредственную защиту основных положений работы; – имеются стилистические и речевые ошибки; – имеется положительный отзыв руководителя ВКР о работе обучающегося в период написания ВКР; – обучающийся при ответе на вопросы членов ГЭК допускает ошибки, неточности. 	<p>Уровень сформированности компетенций «ПОРОВОГОВЫЙ»</p>
<ul style="list-style-type: none"> – Содержание работы не соответствует требованиям, предъявляемым к работам с оценкой «удовлетворительно»; – в работе установлены части, написанные иным лицом; – работа выполнена несамостоятельно, обучающийся на защите не может обосновать результаты представленного исследования; – сбор и анализ фактического материала носит фрагментарный, произвольный и/или неполный характер; – в работе много фактических ошибок; – фактический материал недостаточен для раскрытия заявленной темы; – структура работы нарушает требования к изложению хода исследования; – выводы отсутствуют или не отражают теоретические положения, обсуждаемые в соответствующих главах работы; – список используемой литературы не отражает проблематику, связанную с темой исследования, отсутствуют современные источники; – оформление работы не соответствует предъявляемым требованиям; – в работе много орфографических ошибок, опечаток и других технических недостатков; – список используемой литературы оформлен с нарушением правил библиографического описания источников; – язык не соответствует нормам русского научного стиля речи; – на защите обучающийся проявил низкий уровень знания и понимания теоретических проблем, связанных с темой исследования; – доклад/ презентация не отражает результатов исследования; – обучающийся не способен (отказывается) ответить на вопросы членов ГЭК. 	<p>Оценка «НЕУДОВОЛЕТВОРИТЕЛЬНО» /</p> <p>Уровень сформированности компетенций «НЕДОСТАТОЧНЫЙ»</p>

IV. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для написания выпускной квалификационной работы

Основная литература:

Л.1.1	Мотовилов О. К., Позняковский В. М., Мотовилов К. Я., Тихонова Н. В. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 316 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/156629
Л.1.2	Мотовилов К. Я., Булатов А. П., Позняковский В. М., Кармацких Ю. А., Ланцева Н. Н. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебное пособие для спо. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 316 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/148488
Л.1.3	Забодалова Л. А., Евстигнеева Т. Н. Технология цельномолочных продуктов и мороженого [Электронный ресурс]: учебное пособие для во. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 352 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/143133
Л.1.4	Урбан В. Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 384 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/139283

Дополнительная литература:

Л.2.1	Позняковский В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов: качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. - 528 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57534
Л.2.2	Бессарабов Б. Ф., Крыканов А. А., Могильда Н. П. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2012. - 352 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_cid=25&p11_id=4313
Л.2.3	Бессарабов Б. Ф., Крыканов А. А., Могильда Н. П. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2012. - 352 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_cid=25&p11_id=4314
Л.2.4	Мотовилов О. К., Позняковский В. М., Мотовилов К. Я., Тихонова Н. В. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: - Санкт-Петербург: Лань, 2016. - 320 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_id=71724
Л.2.5	Ли Г.Т. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях. [Электронный ресурс]: Части I и II. - Москва: Издательский Центр РИО , 2016. - 217 с. – Режим доступа: http://znanium.com/catalog/document?id=165673
Л.2.6	Иванов Д.В., Капустин И.В. Технологии и технические средства для производства молока и мяса крупного рогатого скота в личных подсобных и фермерских хозяйствах [Электронный

	ресурс]: Учебное пособие. - Москва: Издательство СтГау "Агрус", 2016. - 180 с. – Режим доступа: http://znanium.com/catalog/document?id=314531
Л.2.7	Смирнов А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса больных и отравившихся животных и исследование мяса на свежесть [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - СПб: ГИОРД, 2011. - 112 с. – Режим доступа: http://znanium.com/catalog/document?id=81949
Л.2.8	Позняковский В. М., Рязанова О. А., Мотовилов К. Я. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки: качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2009. - 220 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57563
Л.2.9	Смирнов А.В., Куляков Г.В. Разделка мяса в России и странах Европейского союза [Электронный ресурс]: Практическое пособие. - СПб: ГИОРД, 2014. - 136 с. – Режим доступа: http://znanium.com/catalog/document?id=29554
Л.2.10	Чупина Л. В., Реймер В.А. Птицеводство. Технология производства мяса птицы [Электронный ресурс]: Учебно- методическая литература. - Новосибирск: Новосибирский государственный аграрный университет, 2013. - 58 с. – Режим доступа: http://znanium.com/catalog/document?id=209626
Л.2.11	Ли Г.Т. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях. [Электронный ресурс]: Части III и IV. - Москва: Издательский Центр РИО , 2016. - 271 с. – Режим доступа: http://znanium.com/catalog/document?id=272883
Л.2.12	Хромова Л. Г., Востроилов А. В., Байлова Н. В. Молочное дело [Электронный ресурс]: учебник. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 332 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/129234
Л.2.13	Ли Г.Т. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях. [Электронный ресурс]: Часть V. Тестовые материалы. - Москва: Издательский Центр РИО , 2016. - 138 с. – Режим доступа: http://znanium.com/catalog/document?id=201208
Л.2.14	Пичугина О.В., Алхасова Д.Р. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ПМ.05) [Электронный ресурс]: Учебное пособие (ФГОС). - Рн/Д: Издательство "Феникс", 2018. - 221 с. – Режим доступа: http://znanium.com/catalog/document?id=315664
Л.2.15	Зайцева Е. А., Пушина Н. В., Морозова Ж. В. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 176 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/131009
Л.2.16	Мотовилов О. К., Позняковский В. М., Мотовилов К. Я., Тихонова Н. В. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2017. - 316 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/92612
Л.2.17	Зайцева Е. А., Пушина Н. В., Морозова Ж. В. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 176 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/148212
Л.2.18	Трухачев В. И., Капустин И. В., Злыднев Н. З., Капустина Е. И. Молоко: состояние и проблемы производства

[Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2018. - 300 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/103080
--

Обучающимся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам:

<p>Университетская информационная система РОССИЯ https://uisrussia.msu.ru/</p>	<p>Тематическая электронная библиотека и база для прикладных исследований в области экономики, управления, социологии, лингвистики, философии, филологии, международных отношений, права.</p>
<p>Федеральная служба государственной статистики http://www.gks.ru/</p>	<p>Удовлетворение потребностей органов власти и управления, средств массовой информации, населения, научной общественности, коммерческих организаций и предпринимателей, международных организаций в разнообразной, объективной и полной статистической информации – главная задача Федеральной службы государственной статистики. Международная экспертиза признала статистические данные Федеральной службы государственной статистики надежными.</p>
<p>портал Электронная библиотека: диссертации http://diss.rsl.ru/?menu=diss-catalog/</p>	<p>Российская государственная библиотека предоставляет возможность доступа к полным текстам диссертаций и авторефератов, находящимся в электронной форме, что дает уникальную возможность многим читателям получить интересующую информацию, не покидая своего города. Для доступа к ресурсам ЭБД РГБ создаются Виртуальные читальные залы в библиотеках организаций, в которых и происходит просмотр электронных диссертаций и авторефератов пользователями. Каталог Электронной библиотеки диссертаций РГБ находится в свободном доступе для любого пользователя сети Интернет.</p>
<p>сайт Института научной информации по общественным наукам РАН. http://www.inion.ru</p>	<p>Библиографические базы данных ИНИОН РАН по социальным и гуманитарным наукам ведутся с начала 1980-х годов. Общий объём массивов составляет более 3 млн. 500 тыс. записей (данные на 1 января 2012 г.). Ежегодный прирост — около 100 тыс. записей. В базы данных включаются аннотированные описания книг и статей из журналов и сборников на 140 языках, поступивших в Фундаментальную библиотеку ИНИОН РАН. Описания статей и книг в базах данных снабжены шифром хранения и ссылками на полные тексты источников из Научной электронной библиотеки.</p>
<p>научная электронная библиотека Elibrary http://elibrary.ru/</p>	<p>Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU - это крупнейший российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования, содержащий рефераты и полные тексты более 26 млн научных статей и публикаций, в том числе электронные версии более 5600 российских научно-технических журналов, из которых более 4800 журналов в открытом доступе</p>

<p>Федеральный портал «Российское образование» [Электронный ресурс] – http://www.edu.ru</p>	<p>Федеральный портал «Российское образование» – уникальный интернет-ресурс в сфере образования и науки. Ежедневно публикует самые актуальные новости, анонсы событий, информационные материалы для широкого круга читателей. Еженедельно на портале размещаются эксклюзивные материалы, интервью с ведущими специалистами – педагогами, психологами, учеными, репортажи и аналитические статьи.</p> <p>Читатели получают доступ к нормативно-правовой базе сферы образования, они могут пользоваться самыми различными полезными сервисами – такими, как онлайн-тестирование, опросы по актуальным темам и т.д.</p>
---	---

V. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утвержде- нии изменения	Дата введения изменения
1	Утверждена и введена в действие решением Ученого совета ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)» на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки – 19.03.03 Продукты животного происхождения, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.08.2020 г. № 1047	Протокол заседания Ученого совета № 1 от «30» августа 2021 года	01.09.2021

Образец оценочного листа защиты ВКР
ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ
Защиты выпускной квалификационной работы

ФИО обучающегося _____ **Группа** _____

Направление подготовки _____ Направлен-
 ность (профиль) программы _____ Дата за-
 щиты _____

№ п/п	Критерии оценки результатов защиты ВКР	Уровень сформированности компетенций («высокий»/ «продвинутый»/ «пороговый»/ «недостаточный»)	Оценк а
1.	актуальность и новизна темы [УК]		
2.	достаточность использованной отечественной и зарубежной литературы по теме [ОПК]		
3.	практическая значимость ВКР [ПКС]		
4.	соответствие содержания работы теме, целям и задачам, сформулированным автором, а также соответствие объекта и предмета исследования месту прохождения преддипломной практики [УК, ОПК]		
5.	Использование при написании ВКР материала, полученного в ходе прохождения преддипломной практики, достаточность собранных эмпирических данных для выполнения поставленных задач ВКР [ПКС]		
6.	глубина и обоснованность анализа и интерпретации полученных результатов и выводов [ОПК, ПКС]		
7.	четкость и грамотность изложения материала, качество оформления работы [УК, ОПК]		
8.	умение вести полемику по теоретическим и практическим вопросам ВКР, глубина и правильность ответов на вопросы членов ГЭК и замечания руководителя ВКР [ПКС]		
9.	Качество презентации ВКР [ОПК]		
Итоговая оценка			

Член ГЭК

(подпись)

