

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-ОСЕТИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ КОСТА ЛЕВАНОВИЧА ХЕТАГУРОВА»**

**Факультет химии, биологии и биотехнологии
Кафедра товароведения и технологии продуктов питания**

Д.Д. СИМЕОНИДИ, Ф.Л. ТЕДЕЕВА, О.Т. ИБРАГИМОВА

**Методические рекомендации по написанию выпускной
квалификационной работы по направлению
19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

ВЛАДИКАВКАЗ 2019

Авторы:

Д.Д. Симеониди – кандидат биологических наук, доцент кафедры товароведения и технологии продуктов питания.

Ф.Л. Тедеева – кандидат технических наук, доцент кафедры товароведения и технологии продуктов питания.

О.Т. Ибрагимова – кандидат технических наук, доцент, кафедры товароведения и технологии продуктов питания.

Завершающим этапом обучения студентов по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, является выполнение и защита выпускной квалификационной работы, позволяющей выявить теоретическую подготовку выпускника к практической деятельности в условиях современного производства, решению профессиональных задач.

Методические указания разработаны в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 марта 2015 г., N 199.

Методические рекомендации по написанию выпускной квалификационной работы

обсуждены и рекомендованы к утверждению и изданию решением кафедры товароведения и технологии продуктов питания Северо-Осетинского государственного университета имени Коста Левановича Хетагурова от «25» июня 2019 г., протокол № 10/18-19.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
1.1. Цели и задачи итоговой государственной аттестации	4
1.2. Формы проведения итоговой государственной аттестации	4
1.3. Компетенции выпускника, выносимые на итоговую государственную аттестацию	5
2. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЕ	19
2.1. Этапы и сроки подготовки и защиты выпускной квалификационной работы (ВКР)	19
2.2. Структура и содержание выпускной квалификационной работы	21
2.3. Оформление выпускной квалификационной работы	26
2.4. Подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы	28
2.5. Примерный перечень тем выпускных квалификационных работ	31
2.6. Порядок апелляции результатов государственных аттестационных испытаний	33
ПРИЛОЖЕНИЯ	35

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Цели и задачи итоговой государственной аттестации

В соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. №273-ФЗ итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение по программе высшего образования в высших учебных заведениях, является обязательной.

Цель государственной итоговой аттестации (ГИА) – определение соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) соответствующим требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

Задачи государственной итоговой аттестации:

- определить уровень сформированности общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций (в зависимости от выбранного вида профессиональной деятельности) у выпускника в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного;
- определить уровень готовности (способности) выпускника к выполнению профессиональных задач, в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

1.2. Формы проведения итоговой государственной аттестации

Государственная итоговая аттестация является базовой частью третьего блока программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения и завершается присвоением квалификации – бакалавр.

Итоговая государственная аттестация включает в себя проведение государственного экзамена и защиты бакалаврской выпускной квалификационной работы.

Программа итоговой государственной аттестации закрепляет за междисциплинарным экзаменом и выпускной квалификационной работой формирование общекультурных (ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9); общепрофессиональных (ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4) и профессиональных (ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31) компетенций.

При защите выпускной квалификационной работы (ВКР) выпускник должен кратко и конструктивно изложить результаты выполненной работы, обосновать личный вклад в разработку избранного направления исследования,

сформулировать выводы и разработать рекомендации для внедрения полученных результатов в организациях.

Итоговая государственная аттестация проводится Государственной аттестационной комиссией (ГАК). Состав ГАК утверждается приказом ректора.

Сдача междисциплинарного государственного экзамена и каждая защита выпускной квалификационной работы оформляется отдельным протоколом. В протоколах указываются оценки итоговых аттестаций, делается запись о присвоении соответствующей квалификации и рекомендациях комиссии. Протоколы подписываются председателем и членами комиссий.

Присвоение соответствующей квалификации выпускнику университета и выдача ему диплома об образовании осуществляется при условии успешного прохождения всех установленных видов аттестационных испытаний, включенных в итоговую государственную аттестацию.

Лицам, завершившим освоение основной образовательной программы и не подтвердившим соответствие подготовки требованиям государственного образовательного стандарта высшего образования при прохождении одного или нескольких итоговых аттестационных испытаний, при восстановлении в университете на основании его личного заявления и заключения государственной аттестационной комиссии назначаются повторные аттестационные испытания.

Повторная сдача междисциплинарного экзамена осуществляется однократно и в рамках утвержденного графика работы государственной аттестационной комиссии.

Повторная защита выпускной квалификационной работы в установленный графиком учебного процесса нормативный период обучения не допускается.

1.3. Компетенции выпускника выносимые на итоговую государственную аттестацию

В результате освоения ОПОП высшего образования выпускник с квалификацией «бакалавр» по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения должен обладать следующими компетенциями.

Компетенции	Знания, умения, навыки
способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1)	<p>Знает: основы философии при формировании мировоззрения в профессиональной деятельности.</p> <p>Умеет: использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции.</p> <p>Владеет: мировоззренческой позицией в профессиональной деятельности.</p>

<p>способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2)</p>	<p>Знает: основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции в профессиональной деятельности.</p> <p>Умеет: анализировать историческое развитие общества для формирования гражданской позиции в профессиональной деятельности.</p> <p>Владеет: навыками анализа историческое развитие общества применительно к профессиональной деятельности.</p>
<p>способность использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности (ОК-3)</p>	<p>Знает: экономические основы производства продуктов из сырья животного происхождения.</p> <p>Умеет: использовать знания экономических основ в производстве продуктов из сырья животного происхождения.</p> <p>Владеет: основами экономических знаний применительно к профессиональной деятельности.</p>
<p>способность использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности (ОК-4)</p>	<p>Знает: основы правовых знаний в профессиональной деятельности.</p> <p>Умеет: использовать основы правовых знаний в профессиональной деятельности.</p> <p>Владеет: навыками использования правовых знаний в профессиональной деятельности.</p>
<p>способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5)</p>	<p>Знает: русский и английский (иностраннй) языки для решения задач в профессиональной деятельности.</p> <p>Умеет: использовать знания по русскому и иностранному языку при решении задач в профессиональной деятельности.</p> <p>Владеет: русским и иностранным языком при решении задач межличностного и межкультурного взаимодействия и профессиональной деятельности.</p>

способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6)	<p>Знает: правила работы в коллективе.</p> <p>Умеет: работать в коллективе.</p> <p>Владеет: способностью работы в коллективе.</p>
способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7)	<p>Знает: основы профессиональной деятельности.</p> <p>Умеет: самостоятельно получать знания.</p> <p>Владеет: способностью к самостоятельному образованию.</p>
способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8)	<p>Знает: методы и средства физической культуры, обеспечивающие полноценную профессиональную деятельность.</p> <p>Умеет: использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной профессиональной деятельности</p> <p>Владеет: навыками использования методов и средств физической культуры для обеспечения полноценной профессиональной деятельности.</p>
готовность пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ОК-9)	<p>Знает: правила и основные методы защиты производственного персонала от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.</p> <p>Умеет: пользоваться методами защиты производственного персонала от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.</p> <p>Владеет: правилами и методами защиты производственного персонала от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.</p>
способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности (ОПК-1)	<p>Знает: основы информационно-коммуникационных технологий требования информационной безопасности основные законы естественнонаучных и математических дисциплин в профессиональной деятельности.</p> <p>Умеет: использовать основные законы естественнонаучных и математических</p>

1)	<p>дисциплин в профессиональной деятельности.</p> <p>Владеет: навыками использования основных законов естественнонаучных и математических дисциплин в профессиональной деятельности.</p>
<p>способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2)</p>	<p>Знает: перечень мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания.</p> <p>Умеет: использовать химические методы анализа для определения основных параметров технологического процесса при производстве продуктов питания животного происхождения.</p> <p>Владеет: навыками использования химических методов анализа для определения основных параметров технологического процесса при производстве продуктов питания животного происхождения.</p>
<p>способность осуществлять технологический контроль качества готовой продукции (ОПК-3)</p>	<p>Знает: химические методы анализа для определения основных параметров технологического процесса при производстве продуктов питания животного происхождения.</p> <p>Умеет: решать профессиональные задачи на основе информационной и библиографической культуры.</p> <p>Владеет: навыками проведения контроля качества готовой продукции.</p>
<p>готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях (ОПК-4)</p>	<p>Знает: правила по технике безопасности при эксплуатации технологического оборудования.</p> <p>Умеет: учитывать в профессиональной деятельности требования информационной безопасности.</p> <p>Владеет: навыками эксплуатации технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях.</p>

<p>способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе (ПК-1)</p>	<p>Знает: нормативную и техническую документацию, регламенты и правила в производственном процессе процедуру контроля качества готовой продукции.</p> <p>Умеет: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции пищевого назначения.</p> <p>Владеет: навыками использования нормативную и техническую документацию, регламенты и правила в производственном процессе.</p>
<p>способность осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-2)</p>	<p>Знает: элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло- и, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия.</p> <p>Умеет: - эксплуатировать технологическое оборудование в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях.</p> <p>Владеет: навыками осуществления элементарных мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия.</p>
<p>способность изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-3)</p>	<p>Знает: научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по современной технологии переработки сырья животного происхождения.</p> <p>Умеет: использовать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по современной технологии переработки сырья животного происхождения.</p> <p>Владеет: навыками использования научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта</p>

	по современной технологии переработки сырья животного происхождения.
способность применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области (ПК-4)	<p>Знает: метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области.</p> <p>Умеет: применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области.</p> <p>Владеет: метрологическими принципами инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области.</p>
способность организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции (ПК-5)	<p>Знает: входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции животного происхождения.</p> <p>Умеет: организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции животного происхождения.</p> <p>Владеет: навыками организации входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции животного происхождения.</p>
способность обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции (ПК-6)	<p>Знает: принципы, методы и способы контроля и управления качеством.</p> <p>Умеет: обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении</p>

	<p>качеством мяса и мясных продуктов.</p> <p>Владеет способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции из сырья животного происхождения.</p>
<p>способность обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции (ПК-7)</p>	<p>Знает: нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции.</p> <p>Умеет: обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции.</p> <p>Владеет: навыками обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции.</p>
<p>способность разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты (ПК-8)</p>	<p>Знает: виды нормативной и технической документации, технических регламентов.</p> <p>Умеет: разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты.</p> <p>Владеет: навыками разработки нормативной и технической документации, технических регламентов.</p>
<p>готовность осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции (ПК-9)</p>	<p>Знает: медико-биологические требования, санитарные нормы качества и безопасности сырья животного происхождения и продуктов из них.</p> <p>Умеет: использовать знания физико-химических основ и общих принципов переработки сырья животного происхождения в технологии производства мясных продуктов; грамотного применения сырья, пищевых добавок и улучшителей.</p> <p>Владеет: методами определения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья животного происхождения и продуктов из них.</p>

<p>готовность осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать, новые приборные техники и новые методы исследования (ПК-10)</p>	<p>Знает: технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения.</p> <p>Умеет: осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов из сырья животного происхождения.</p> <p>Владеет: навыками создания (реорганизации) производственных участков пищевых предприятий.</p>
<p>способность организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения (ПК-11)</p>	<p>Знает: факторы технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения.</p> <p>Умеет: организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения.</p> <p>Владеет: навыками организации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения.</p>
<p>готовность выполнять работы по рабочим профессиям (ПК-12)</p>	<p>Знает: область и объекты профессиональной деятельности.</p> <p>Умеет: выполнять работы по рабочим профессиям.</p> <p>Владеет: навыками работы по рабочим профессиям.</p>
<p>владение современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов (ПК-13)</p>	<p>Знает: технические и программные средства реализации компьютерных технологий.</p> <p>Умеет: использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов.</p> <p>Владеет: приёмами использования прикладного и сетевого программного обеспечения</p> <p>готовность.</p>
<p>готовность давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые</p>	<p>Знает: методику проведения маркетинговых исследований.</p> <p>Умеет: давать оценку достижениям глобального пищевого рынка,</p>

<p>конкурентоспособные продукты к освоению производителем (ПК-14)</p>	<p>проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем. Владеет: навыками давать оценку достижениям глобального пищевого рынка.</p>
<p>способность организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений (ПК-15)</p>	<p>Знает: статьи затрат производственных подразделений. Умеет: организовывать работу небольшого коллектива исполнителей. Владеет: навыками организации работы небольшого коллектива исполнителей.</p>
<p>способность составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам (ПК-16)</p>	<p>Знает: общепринятые принципы производственного учета. Умеет: составлять производственную документацию, установленную отчетность по утвержденным формам. Владеет: навыками составления производственной документации, установленной отчетности по утвержденным формам.</p>
<p>готовность выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия (ПК-17)</p>	<p>Знает: организацию производственного учета и отчетности по утвержденным нормам процедуры подтверждения соответствия. Умеет: выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия. Владеет: навыками работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия.</p>
<p>способность проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков (ПК-18)</p>	<p>Знает: методики расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков на пищевых предприятиях. Умеет: проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков на пищевых предприятиях. Владеет: навыками проведения</p>

	организационно плановых расчетов.
способность разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений (ПК-19)	<p>Знает оперативные планы работы первичных производственных подразделений.</p> <p>Умеет: разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений пищевых предприятий.</p> <p>Владеет: навыками разработки оперативных планов работы первичных производственных подразделений пищевых предприятий.</p>
способность осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения (ПК-20)	<p>Знает: новейшие достижения техники и технологии в области производства продуктов питания из сырья животного происхождения.</p> <p>Умеет: осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов из сырья животного происхождения.</p> <p>Владеет: навыками поиска, выбора и использования новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов из сырья животного происхождения</p>
готовность принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-21)	<p>Знает: меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия.</p> <p>Умеет: принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия.</p> <p>Владеет: мерами безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия.</p>
способность принимать управленческие решения с учетом производственных условий (ПК-22)	<p>Знает: управленческие решения с учетом производственных условий.</p> <p>Умеет: принимать управленческие решения с учетом производственных условий; - разрабатывать бизнес-планы производства.</p>

	Владеет: навыками управленческих решений с учетом производственных условий.
владение принципами разработки бизнес-планов производства и основами маркетинга (ПК-23)	<p>Знает: принципы разработки бизнес-планов производства.</p> <p>Умеет: формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности.</p> <p>Владеет: навыками разработки бизнес-планов производства.</p>
способность организовывать работу структурного подразделения (ПК-24)	<p>Знает: традиционные технологии продуктов питания из сырья животного происхождения.</p> <p>Умеет: организовывать работу структурного подразделения пищевых предприятий.</p> <p>Владеет: навыками организации работы структурного подразделения пищевых предприятий.</p>
готовностью использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований (ПК-25)	<p>Знает: системы программирования и программные средства работы на персональном компьютере.</p> <p>Умеет: работать в качестве пользователя персонального компьютера; использовать языки и системы программирования для решения профессиональных задач и работать с программными средствами общего назначения; создавать базы данных с использованием ресурсов сети Интернет.</p> <p>Владеет: методами поиска и обмена информации в локальных и глобальных компьютерных сетях; техническими и программными средствами защиты информации при работе с компьютерными системами, включая приемы антивирусной защиты.</p>
способностью проводить	Знает: основные тенденции развития

<p>эксперименты по заданной методике и анализировать результаты (ПК-26)</p>	<p>современных пищевых технологий; правила работы в химической и технологической лаборатории; методику работы с научной литературой, научно-технической и нормативной документацией; основы технологии производства продукции из сырья животного происхождения в соответствии с индивидуальным заданием.</p> <p>Умеет: анализировать и обобщать данные научной литературы, технической и нормативной документации; производить сбор материала в соответствии с индивидуальным заданием.</p> <p>Владеет: навыками работы в химической и технологической лаборатории; работы с научной литературой, научно-технической и нормативной документацией.</p>
<p>способностью измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок (ПК-27)</p>	<p>Знает: структуру и порядок научного исследования, особенности исследования объектов в пищевой отрасли; направления научных исследований в области технологии продуктов животного происхождения, а также современных методов научных исследований и обобщения научных фактов, особенностей сбора информации в организации.</p> <p>Умеет: самостоятельно формировать научную тематику, организовывать и вести научно-исследовательскую деятельность; применять освоенные знания в области переработки мяса, современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах.</p> <p>Владеет: методическими и организационными приемами реализации экспериментальных исследований.</p>

<p>способностью организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия (ПК-28)</p>	<p>Знает: основные понятия научно-исследовательской работы; общую методологию научного творчества.</p> <p>Умеет: обосновывать направление научного поиска, достижения результата; пользоваться методами научного познания; применять полученные знания при решении профессиональных задач.</p> <p>Владеет: навыками подготовки к написанию научной работы и накоплению научной информации; работы над рукописью научной работы; оформления научной работы.</p>
<p>способность формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности (ПК-29)</p>	<p>Знает: цели и задачи проекта (программы).</p> <p>Умеет: формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности.</p> <p>Владеет: основами информационной и библиографической культуры, навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства пищевых продуктов.</p>
<p>готовность выполнять работу в области научно-технической деятельности по проектированию (ПК-30)</p>	<p>Знает: методики проведения ветеринарной экспертизы и микробиологического контроля сырья, обеспечивающие высокое качество готовой продукции.</p> <p>Умеет: разрабатывать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест.</p> <p>Владеет: технологиями обработки текстовой, графической и числовой информации.</p>
<p>способность разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического</p>	<p>Знает: порядок выполнения работ при выпуске продукции животного происхождения; планы размещения</p>

<p>оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов) (ПК-31)</p>	<p>оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест; производственные мощности и загрузку оборудования; технически обоснованные норм времени (выработки); нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов).</p> <p>Умеет: рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования; участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки); рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов)</p> <p>Владеет: навыками разработки порядка выполнения работ, навыками разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест</p>
--	---

2. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЕ

2.1. Этапы и сроки подготовки и защиты выпускной квалификационной работы (ВКР)

Качественное выполнение ВКР в немалой степени зависит от правильной организации, своевременности и добросовестности ее выполнения. Работа над ВКР включает несколько этапов:

- выбор темы;
- утверждение темы;
- формирование задания ВКР и графика выполнения ВКР совместно с руководителем ВКР;
- общее ознакомление с основной литературой по теме;
- составление развернутого плана работы и согласование его с руководителем ВКР;
- сбор подробного материала по теме и его изучение;
- обобщение и анализ материала;
- работа над черновым вариантом ВКР;
- предоставление чернового варианта по частям в надлежащем виде руководителю ВКР;
- работу над ВКР с учетом замечаний, рекомендаций и правок;
- предоставление окончательного варианта ВКР в оформленном виде руководителю ВКР для ознакомления и подготовки отзыва;
- предварительная защита ВКР;
- проверка работы в системе «Антиплагиат»;
- предоставление ВКР на кафедру;
- подготовка тезисов выступления на защите ВКР;
- защита ВКР на заседании ГЭК;
- передача ВКР (текст, электронная версия) и сопутствующей документации на хранение.

Выбор темы выпускной квалификационной работы

Первоначальным, ответственным и важным этапом является продуманный выбор темы исследования. Тематика ВКР разрабатывается и ежегодно обновляется выпускающей кафедрой, утверждается и оформляется приказом ректора университета.

1. Тема ВКР должна быть актуальной. Объект и предмет научного поиска должны представлять исследовательский, научный интерес, быть актуальными и отличаться новизной, затрагивать текущие проблемы рекламы и связей с общественностью и намечать перспективные направления исследования. Выбор темы происходит на основе примерной тематики выпускных квалификационных работ, разрабатываемой выпускающей кафедрой.

2. При выборе темы ВКР обучающийся может обращаться за консультациями к заведующему кафедрой. Обучающийся вправе предложить свою тему ВКР для включения в общую тематику ВКР кафедры, с обоснованием ее актуальности, научной и практической значимости, а также целесообразности ее разработки в качестве темы исследования.

3. После выбора темы ВКР обучающийся обращается к специалисту учебного офиса с заявлением об утверждении темы (Приложение А). Запрещается дублирование тем в одной учебной группе.

4. Изменение темы ВКР или руководителя после издания приказа разрешается в исключительных случаях по заявлению обучающегося, согласованному с заведующим выпускающей кафедры не позднее, чем 3 месяца до срока защиты. Все изменения утверждаются приказом ректора.

Контроль кафедры за подготовкой ВКР

1. Для подготовки выпускной квалификационной работы обучающемуся назначается руководитель ВКР из числа работников кафедр университета и при необходимости консультант (консультанты).

2. После утверждения темы и назначения руководителя обучающийся получает на кафедре задание на ВКР (Приложение Б). Задание на ВКР составляется руководителем ВКР и выдается обучающемуся с указанием сроков начала и окончания работы. Задание подписывается руководителем ВКР и обучающимся. После завершения работы задание прилагается к выпускной квалификационной работе.

3. На основании задания обучающийся по согласованию с руководителем составляет календарный график подготовки выпускной квалификационной работы (Приложение В).

4. Руководитель ВКР:

а) дает оценку и вносит коррективы в предложенный обучающимся проект плана работы, разбивки на разделы и подразделы, определяет их примерные объемы, сроки представления в первом варианте;

б) проверяет, насколько обстоятельно подобраны обучающимися научная литература, нормативные правовые акты и другие источники по теме, помогает выделить наиболее важные из них; ориентирует обучающегося на составление полной библиографии по теме, изучение практики и т.д.;

в) проводит консультации не реже 1 раза в месяц (по необходимости и чаще), на которых обсуждает с обучающимся проделанную работу, возникшие трудности, дает рекомендации по их преодолению;

г) представляет отзыв о работе обучающегося в период подготовки выпускной квалификационной работы (далее – отзыв) (Приложение Г).

5. Кафедра периодически заслушивает сообщения руководителей ВКР о ходе подготовки обучающимися ВКР. При необходимости обучающиеся могут приглашаться на заседание кафедры или на беседу к ее заведующему.

6. После завершения подготовки обучающимися выпускной квалификационной работы руководитель представляет на кафедру письменный отзыв о работе обучающегося в период подготовки выпускной квалификационной работы. В случае выполнения выпускной квалификационной работы несколькими обучающимися руководитель выпускной квалификационной работы представляет в организацию отзыв об их совместной работе в период подготовки выпускной квалификационной работы. Образец титульного листа ВКР (Приложение Д).

7. Руководитель ВКР организует процедуру проверки оригинальности текста по программной системе для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат. Вуз».

2.2. Структура и содержание выпускной квалификационной работы

К ВКР предъявляются следующие общие требования:

- ориентирование ВКР на вид деятельности: производственно-технологическая, организационно-управленческая, проектная, научно-исследовательская;
- включение в состав ВКР в качестве составных частей теоретических и практических материалов, собранных в период прохождения производственной (преддипломной) практики;
- актуальность темы;
- обоснованность содержания, состоящая в раскрытии темы, адекватном использовании исследовательских приемов, отражении единства теории и практики и т. п.;
- комплексность постановки задачи или проблемы ВКР, предполагающая вместе с тем направленность на углубленную разработку одного или нескольких аспектов;
- использование знаний, умений и навыков, полученных при изучении дисциплин учебного плана;
- использование имеющихся общенаучных знаний, учебной, научной литературы и периодики, современной техники.

Объем ВКР должен составлять 55-60 страниц, и не более 70 страниц из расчета:

- 5 страниц – введение,
- 20-25 страниц – первая глава,
- 15-20 страниц – вторая глава,
- 15-20 страниц – третья глава,
- 2-3 страницы – заключение,
- 3-4 страницы – список литературы.

Приложения в ВКР нумеруются, но не учитываются в общий объем работы. Структура ВКР, как правило, индивидуальна, но ее компоненты традиционны и включают: введение, 3 главы (теоретическая, методическая и практическая), заключение, список литературы, приложения.

Введение Во Введении предлагается обоснование выбора темы (постановка проблемы), указывается объект и предмет изучения, определяется актуальность и новизна проблемы, предварительно оценивается теоретическая и практическая значимость, дается краткий или полный обзор литературы (историографическая справка). На этой основе формулируется цель и выдвигаются задачи. Затем предлагается характеристика основных и второстепенных источников, комментируются объем и пути анализа фактического материала. Тщательно обосновывается выбор методов исследования и устанавливаются заранее принципы, способы описания фактического материала. Дается также интерпретация основных рабочих терминов, наиболее активно употребляемых в работе, объясняется структура ВКР.

Актуальность – указание причин или факторов, благодаря которым возникает необходимость в данной работе. Обоснование темы (постановка проблемы) состоит из описания проблемы и ее актуальности. Смысл постановки проблемы: убедить в том, что работа имеет право на существование, доказать, что проблема реально существует; показать, что есть необходимость, всеобщая заинтересованность в ее решении; доказать, что результаты работы будут полезны (в теоретическом и практическом смыслах). Существует несколько способов обоснования темы: - аргументация необходимости изучения данной темы с позиции теории или практики, а также одновременно и теории, и практики в коммуникационной и информационно-технологической деятельности в области рекламы и связей с общественностью; - раскрытие степени изученности проблемы и отражение ее в специальной литературе; - обоснование темы и раскрытие потребности в специальном исследовании и т.д.

Объект – крупная, относительно самостоятельная часть области исследования (сфера общественных отношений; отношения в объективном мире), в которой находится предмет исследования.

Предмет является более узким понятием. Предмет обозначает тот или иной аспект объекта. Предмет исследования – конкретная часть объекта, которая собственно исследуется. В рамках проводимого исследования бывает невозможно рассмотреть все стороны объекта, поэтому разумное ограничение предмета устраняет необходимость вести чрезмерно расширенное исследование, пренебрегать реальными условиями исследовательской деятельности.

Гипотеза (в переводе с греческого означает «основание», «предположение») – есть предположительное суждение о связи явлений. Гипотеза, обнаруживая переход от старого знания к новому, вступает в противоречие с имеющимися привычными представлениями. Гипотеза является важнейшей характеристикой научного исследования. При выдвижении гипотезы обучающийся должен достаточно хорошо ориентироваться в исследуемом объекте. Он должен представлять, в чем суть проблемы. Гипотеза есть предположительное знание, теория, не получившая еще своего

подтверждения. Содержание гипотезы связано с проблемой исследования, оно восполняет недостающее для решения проблемы достоверное знание выдвинутым предположением. Гипотеза является проектом решения проблемы проводимого научного исследования. В исследовании гипотеза выступает допущением, которое может быть подтверждено или опровергнуто.

Цель – то, чего автор намерен достичь в своей работе. Цель исследования олицетворяет результаты исследования, вытекает из проблемы исследования. Представление о том, как достигается цель, выражается в виде конкретных задач. При определении цели следует избегать расплывчатых формулировок, т. е. в формулировании цели должно содержаться то, что можно себе реально представить. Задачи – то, что необходимо сделать в работе, чтобы достичь цели; средства, пути, которыми она достигается. Обычно задачи формулируются способами, через которые осуществляется рассмотрение проблемы. Задачи исследования определяют промежуточные его результаты. Они конкретизируют те положения, которые составляют содержание выдвигаемой в исследовании гипотезы. Задачи обычно касаются 5–7 аспектов, вытекающих из цели исследования:

1. Проанализировать теоретические положения, лежащие в основе данной проблемы.
2. Определить методики и процедуры исследования.
3. Проанализировать полученные результаты исследования.
4. Обобщить материалы теоретического анализа.
5. Сформулировать выводы по практической части исследования.
6. Разработать рекомендации.

Теоретическая база – основные исходные положения, опираясь на которые, автор строит собственные рассуждения. Она предполагает указания на научные произведения или школы, взгляды которых близки обучающемуся. Здесь же указываются используемые методы исследования.

Научная новизна – то новое, что вносит работа в теорию и практический анализ проблемы. Новыми могут быть тема (проблема), если к ней обращаются впервые, а также метод (подход) исследования. Новизна может проявляться в методиках и методических приемах, условиях их реализации и требует доказательства автором работы.

Теоретическая значимость – теоретическое значение работы. Теоретическая значимость определяет результаты, которые позволяют повысить эффективность теоретической деятельности по данной проблеме.

Практическая значимость – прикладное значение работы. Практическая значимость определяет результаты, которые позволяют повысить эффективность практической деятельности – повысить качество образования, оптимизировать тот или иной процесс и т.д.

Основная часть. Текст делится на главы, главы – на параграфы. Построение глав, их очередность зависят от логики изложения. Смысловая последовательность является неперенным условием научного исследования. Каждая глава должна отличаться такими подзаголовками, которые при

прочтении позволяют судить о логике изложения, являясь своеобразным сигналом смысловой цепочки. Естественно, что один параграф вытекает из другого, одна глава – из другой. Их названия не должны повторять название работы. Каждая из глав и каждый параграф завершаются краткими выводами – конспективными ответами на поставленные в параграфах вопросы. Выводы могут быть оформлены в виде тезисов. На основе выводов пишется Заключение. Первую (теоретическую) главу обычно строят как историографическую в том случае, если история вопроса достаточно велика и выходит за рамки Введения. Она посвящается обзору и анализу литературы по данной проблеме. Здесь проводится анализ ситуации в избранной для исследования области рекламы и связей с общественностью, обосновываются новые пути решения соответствующих проблем. Главный вопрос этой главы: «Освещалась ли вообще эта проблема до настоящего момента и если рассматривалась, то как?». В обзоре литературы решаются следующие задачи:

- обозначается место, которое занимает выбранная проблема среди других проблем рекламы и связей с общественностью;
- обнаруживается предыстория решения обозначенной проблемы: кто и что делал, какие достижения имеются, какова успешность предпринимающих авторами ранее попыток, в чем кроются причины неудач и пр.; выявляются степень изученности, новизна проблемы;
- освещается теоретическая значимость проблемы;
- демонстрируется способность ориентироваться в литературе по данной теме.

Необходимо выстроить расположение, продумать логику изложения материала. Логика обзора отражает логику последующего изложения в ВКР. Главам, параграфам принято давать содержательные названия. Раздел, содержащий обзор литературы, необходимо озаглавить так, чтобы было понятно, о чем конкретно в нем пойдет речь. Обзор источников может содержаться в первой главе, но в названии главы словосочетание «литературный обзор» не употребляется. Если обзор литературы вошел во Введение, то первая глава работы может быть теоретической.

Следующая глава – практическая, в которой проблема рассматривается на анализе конкретных фактов, явлений в области рекламы и связей с общественностью. Эта глава должна отличаться доказательностью.

Практическая глава – главная в исследовании: все предыдущие части ВКР являются подготовкой к ней – изучение истории, теории вопроса проводится для того, чтобы применить это изучение в конкретном, практическом анализе материала, в самостоятельном раскрытии проблемы. В данной главе проводится эмпирическая проверка гипотезы – оценка ее правильности или ложности устанавливается практическим путем, на основе анализа данных, полученных в исследовании. Проведение эмпирической работы: Подготовив эмпирический материал, исследователь подвергает его последовательной обработке. Выделяют ряд стадий:

- 1) описание способов обработки эмпирического материала, который будет получен в исследовании: качественная и количественная обработка собранных данных;
- 2) математико-статистические способы анализа данных, позволяющие упорядочить, классифицировать результаты исследования с тем, чтобы придать им обозримый вид;
- 3) таблицы, графики, схемы, которыми будет завершаться математико-статистическая обработка.

Интерпретация полученных данных после обработки и анализа является творческим процессом. При обсуждении результатов (после математической и графической обработки) следует показать связь результатов исследования с научными данными в литературе, объяснить возможные отклонения полученных данных; показать, какие закономерности получены в ходе исследования. При анализе и обобщении полученных фактов необходимо логическое умозаключение. Анализируется завершенность каждой отдельной части работы и доказательность их как по отдельным положениям, так и в масштабах исследования в целом.

Заключение должно содержать общие выводы, сделанные по результатам проведенного исследования. В заключении необходимо проанализировать проделанную работу, изложить в порядке проведения исследования промежуточные практические и теоретические результаты и выводы, обобщить их и сформулировать общий вывод по всей работе, оценив ее успешность, показать общий вывод в контексте складывающихся перспектив дальнейшего изучения, охарактеризовать его научную значимость и возможность практического применения. Желательно оценить не только главные итоги работы, но и побочные, второстепенные результаты, которые также могут обладать самостоятельным научным значением. Следует указать пути и перспективы дальнейшего исследования темы, обрисовать задачи, которые еще предстоит решить. Текст заключения должен быть написан так, чтобы выводы соотносились с поставленными во введении целью и задачами исследования. Основные выводы необходимо изложить в форме тезисов, в каждом из которых выделить и обосновать один конкретный вывод. Формулировки всех выводов должны быть предельно четкими, ясными, краткими и логически безупречными; давать полное представление о содержании, значимости, обоснованности и эффективности разработок. Таким образом, заключение представляет собой окончательный, итоговый синтез всего ценного и значимого, существенного и нового, что содержится в ВКР.

Список литературы. После заключения дается список литературы, в котором указываются все использованные обучающимся источники в алфавитном порядке и пронумерованные. При этом:

- список использованной литературы должен в разумном соотношении содержать названия учебников и учебных пособий, монографий, научных статей и публикаций в специальных изданиях (сборниках научных статей вузов, профессиональной периодике и т. п.), авторефератов диссертаций,

статистики, если нужно – законодательных и нормативных правовых актов и пр. (в зависимости от предмета, по которому пишется ВКР и ее темы);

- число учебников и учебных пособий должно быть минимальным: ссылки на них можно делать при работе с терминологией, при отражении дискуссионных вопросов по теме ВКР. Но при этом ссылаться нужно не на название учебника, а на его автора;

- основной акцент следует делать на монографии, научные статьи и публикации, а также на фактические и практические материалы (статистику, аналитику, опыт работы в исследуемой сфере и т. д.). Это повышает научную и практическую ценность ВКР;

- не менее 80% названий в списке использованной литературы в ВКР должны датироваться пятью последними годами. Это также относится и к учебникам и учебным пособиям; - при разработке определенных тем в ВКР бывает просто необходимо ссылаться на авторов и их работы прежних лет (1950-х – 1990-х гг. и даже ранее). Однако при этом обязательно нужно отразить современное состояние вопроса и привести в списке использованной литературы новые издания; - если в ВКР автор ссылается на правовые источники (законы, нормативные правовые акты), то в списке использованной литературы обязательным является указание на последнюю редакцию правового акта (помимо источника его первой публикации).

Приложения. В Приложения выносятся за пределы основного текста материалы вспомогательного характера:

- схемы;
- таблицы, графики и другие справочные материалы, содержание которых необязательно для понимания основного текста;
- иллюстрации, скриншоты, сканированные копии документов, необходимые для демонстрации основного содержания исследования.

2.3. Оформление выпускной квалификационной работы

Оформление выпускной квалификационной работы является заключительным этапом. К нему студент приступает, когда основная часть экспериментальных исследований выполнена, сделаны выводы и обобщения, тщательно продуманы доказательства и иллюстрации.

Все материалы работы должны быть сброшюрованы в папки формата А4 (210х297 мм) по ГОСТ 2.301.

Текст выпускной квалификационной работы должен быть отпечатан компьютерным (машинописным) способом через полтора межстрочных интервала шрифтом Times New Roman (размер шрифта — 14). Текст следует печатать с полями: левое — 30, правое — 10, верхнее — 15, нижнее — 20 мм. Основной текст работы печатается с одинаковым отступом «красной строки» равным 1,25см.

Вписывать в текст работы отдельные формулы, условные знаки допускается только черными чернилами или черной тушью.

Текст основной части работы подразделяют на разделы, подразделы, пункты. Заголовки разделов печатают симметрично тексту прописными или строчными буквами; заголовки подразделов — строчными буквами. В выпускной работе должен быть применен единый подход. Заголовки отделяют от текста сверху и снизу интервалами. Подчеркивать заголовки не допускается. Перенос слов в заголовках по тексту не разрешается. Точка в конце заголовка не ставится. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.

Каждый раздел (главу) следует начинать с новой страницы.

Страницы работы нумеруют арабскими цифрами. Титульный лист включают в общую нумерацию работы, но номер на нем не ставят, на последующих страницах номер проставляют в правом нижнем (верхнем) углу.

Разделы нумеруются по порядку в пределах всей работы и обозначаются арабскими цифрами с точкой в конце. Введение, выводы и предложения, список использованной литературы не нумеруются.

Подразделы нумеруют арабскими цифрами в пределах каждого раздела. Номер подраздела состоит из номеров раздела и подраздела, разделенных точкой, например: «1.2» (второй подраздел первого раздела).

Пункты нумеруют арабскими цифрами в пределах каждого подраздела. Номер пункта состоит из номеров раздела и подраздела и пункта, разделенных точками, например, «1.2.2» (второй пункт второго подраздела первого раздела). Иллюстрации (таблицы, чертежи, схемы, графики), которые расположены на отдельных страницах, включают в общую нумерацию страниц. Иллюстрации (кроме таблиц) обозначаются словом «Рисунок» и нумеруются последовательно арабскими цифрами в пределах всей работы либо главы, за исключением иллюстраций, приведенных в приложениях. Знак № не ставится. Если в выпускной работе приведена только одна иллюстрация, то ее не нумеруют и слово «Рисунок» не пишут. Слово «Рисунок», номер и название иллюстрации располагают под иллюстрацией.

Таблицы нумеруются последовательно арабскими цифрами в пределах всей работы либо главы, за исключением таблиц, приведенных в приложениях. Знак № не ставится. Если в выпускной работе приведена только одна таблица, то ее не нумеруют и слово «Таблица» не пишут. При переносе части таблицы на другую страницу перед продолжением таблицы пишут слова «Продолжение таблицы 2».

Формулы в работе (если их более одной) нумеруют арабскими цифрами в пределах всей работы либо главы. Номер указывают с правой стороны листа на уровне формулы в круглых скобках.

Примечания к таблицам, в которых указывают поясняющие данные, нумеруют последовательно арабскими цифрами. Если имеется одно примечание, то после слова «Примечание» ставится точка, и его не нумеруют.

Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием посередине слова «ПРИЛОЖЕНИЕ». Приложение должно иметь содержательный заголовок. Каждому приложению дается самостоятельный

порядковый номер, на который при необходимости делается ссылка в тексте работы.

Иллюстрации должны быть расположены после первой ссылки на них так, чтобы их было удобно рассматривать без поворота работы или с поворотом по часовой стрелке.

Качество иллюстраций должно обеспечивать их четкое воспроизведение. Рисунки следует выполнять на принтере с высоким качеством печати или черной тушью (черными чернилами) на белой непрозрачной бумаге. Фотографии размером меньше А4 должны быть наклеены на стандартные листы белой бумаги.

В таблицах оформляется, как правило, цифровой материал. Заголовки граф таблиц должны начинаться с прописных букв, подзаголовки — со строчных, если они являются продолжением заголовка, и прописных, если не связаны с ним. Делить головки таблицы по диагонали не допускается. Слова в названиях граф пишутся без сокращений.

Не допускается ставить кавычки вместо повторяющихся цифр, марок, знаков, математических и химических символов. Если цифровые или иные данные не приводят в какой-либо строке таблицы, то в ней ставят прочерк.

2.4. Подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа проверяется научным руководителем и консультантом. При этом консультант просматривает организационно-экономический раздел работы и в случае согласия с текстом ставит свою подпись на титульном листе. Научный руководитель проверяет всю выпускную работу, подписывает титульный лист и дает письменный отзыв о дипломнике и работе.

В отзыве научный руководитель характеризует отношение студента к выполнению выпускной работы, дается анализ уровня его общей и специальной подготовки, умения работать со специальной технической литературой, соблюдения выполнения графика выпускной работы, экспериментальных исследований, оценивается полнота выполнения задания, делается заключение о допуске или не допуске выпускной работы к защите.

Оформленная выпускная работа, подписанная студентом, научным руководителем и консультантом с отзывом руководителя, передается на просмотр заведующему кафедрой не позднее, чем за 10 дней до установленного срока защиты. Срок защиты выпускной квалификационной работы студенту устанавливается календарным графиком выполнения квалификационной работы.

Заведующий кафедрой на основании просмотра выпускной работы, знакомства с отзывом научного руководителя решает вопрос о допуске выпускной работы к защите или возвращает выпускную работу на доработку, исправление выявленных недостатков. В случае допуска выпускной работы к защите заведующий кафедрой делает соответствующую запись на титульном

листе. Если заведующий кафедрой не считает возможным допустить работу к защите, этот вопрос рассматривается на заседании кафедры с участием научного руководителя выпускной работы. Протокол заседания кафедры утверждается деканом факультета.

Выпускная квалификационная работа, оформленная с нарушением выше приведенных правил, к защите не допускается.

Подготовка студента к защите выпускной квалификационной работы включает составление доклада, оформление раздаточного, демонстрационного материала для иллюстрации основных положений доклада, подготовку ответов на замечания. В государственную аттестационную комиссию могут быть также представлены публикации по теме выпускной работы, опытные образцы объектов исследований.

Доклад должен содержать вступительную часть, в которой характеризуется состояние рассматриваемой проблемы, актуальность темы выпускной работы, ее цель и задачи. В основной части доклада студент излагает результаты экспериментальных исследований с демонстрацией иллюстративного материала. В докладе должны быть обсуждены полученные в результате эксперимента наиболее важные выводы и предложения, а также результаты анализа хозяйственной деятельности организации, на материалах которой выполнялся организационно-экономический раздел выпускной работы.

Процедура защиты выпускных квалификационных работ определяется Положением об итоговой аттестации выпускников высших учебных заведений Российской Федерации (№4490 от 5 мая 2003), утвержденным приказом Министерством образования и науки РФ.

Защита выпускной квалификационной работы проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии. Регламент выступления студента 8-10 мин. После доклада студент отвечает на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии. После ответа на вопросы заслушиваются отзыв научного руководителя. Научный руководитель имеет право выступить на заседании государственной экзаменационной комиссии с характеристикой студента.

По окончании защиты члены государственной экзаменационной комиссии на закрытом заседании оценивают уровень защиты выпускной работы по пятибалльной системе. При этом учитывается содержание доклада, научный уровень исследования, полнота ответов на вопросы, отзыв руководителя, качество оформления выпускной работы. Решение государственной экзаменационной комиссии объявляется на открытом заседании в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания экзаменационной комиссии.

Критерии оценки выпускной квалификационной работы. В соответствии с Положением об итоговой государственной аттестации выпускников результаты любого из видов аттестационных испытаний, включенных в итоговую государственную аттестацию, определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно».

Критериями оценки выпускной квалификационной работы являются:

- актуальность и практическая значимость темы исследований;
- наличие справки о внедрении результатов выпускной работы на конкретном предприятии;
- четкость формулирования целей, задач и основных положений работы;
- логичность, последовательность, грамотность, четкость изложения рассматриваемых материалов;
- полнота и глубина проработки и уровень обобщения теоретического материала;
- глубина и завершенность экспериментальных исследований;
- уровень использования компьютерных технологий и статистических методов, обуславливающих объективность и достоверность результатов исследований;
- четкость формулирования, конкретность и адресность выводов и рекомендаций по работе;
- владение методологией исследований вопросов, поставленных в выпускной работе;
- оформление работы в соответствии с предъявляемыми требованиями;
- глубокие знания проблемы, четкость изложения основных результатов и положений с использованием раздаточного материала при защите работы;
- уверенность и аргументированность ответов на замечания и заданные вопросы при защите работы;
- содержание рецензии и отзыва научного руководителя.

Оценкой «отлично» оценивается выпускная квалификационная работа, которая по содержанию, выводам и рекомендациям, а также по оформлению соответствует требованиям государственного образовательного стандарта, другим нормативным документам. Содержит грамотно и последовательно изложенный теоретический материал, глубокие экспериментальные исследования по экспертизе качества, результаты которых подвергнуты статистически-математической обработке и оформлены в виде таблиц, рисунков. Организационно-технологический раздел органично увязан с темой выпускной работы. Выводы соответствуют содержанию работы с указанием конкретных рекомендаций по практическому применению. Таблицы, рисунки в тексте и список использованной литературы оформлены в соответствии с требованиями ГОСТа.

На работу имеется положительный отзыв научного руководителя.

При защите студент показывает глубокие знания проблемы, свободно докладывает о результатах проведенных исследований, используя наглядные пособия и раздаточный материал, уверенно отвечает на поставленные вопросы.

Оценкой «хорошо» оценивается выпускная квалификационная работа, которая по содержанию в целом отвечает тем же требованиям, что и выпускная работа, определяемая оценкой «отлично». По работе имеются отдельные недостатки в оформлении и содержании (недостаточно полный эксперимент,

несколько расплывчатые выводы или неконкретные рекомендации к практическому внедрению).

На работу имеется положительный отзыв научного руководителя.

При защите студент без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

Оценкой «удовлетворительно» оценивается выпускная работа, при оформлении которой допущен ряд недочетов, слабый литературный обзор без анализа имеющихся данных, в работе просматривается непоследовательность изложения материала выпускной работы, приведены необоснованные рекомендации, или они отсутствуют в работе, имеются также существенные недостатки в оформлении работы.

В отзыве руководителя имеются замечания по отношению студента к выполнению выпускной работы, а также по ее содержанию.

При защите студент показывает недостаточное знание изучаемой проблемы, представляет на защиту небрежно оформленный раздаточный материал, дает неуверенные, неполные ответы на поставленные вопросы.

Оценкой «неудовлетворительно» оценивается выпускная квалификационная работа, которая не соответствует предъявляемым требованиям. В работе имеются следующие недостатки: слабый обзор ограниченного количества литературных источников, практически отсутствуют экспериментальные исследования, выводы поверхностные, носящие декларативный характер; имеются стилистические неточности и орфографические ошибки; список использованной литературы оформлен с нарушением требований ГОСТа.

В отзывах руководителя имеются критические замечания.

При защите студент плохо докладывает результаты своих исследований, не представляет раздаточного материала, затрудняется отвечать на поставленные вопросы.

2.5. Примерный перечень тем выпускных квалификационных работ

1. Использование олигосахаридов в технологии кулинарной продукции функционального назначения.
2. Использование пищевых эмульсий в производстве мясных паштетов.
3. Обоснование использования проростков зерновых культур для производства мясных и молочных продуктов питания с заданными свойствами.
4. Обоснование использования сырья низких товарных кондиций в технологиях продуктов здорового питания.
5. Обоснование способов сушки нетрадиционных пищевых продуктов для использования в технологиях продуктов здорового питания.
6. Разработка безотходных технологий мясных и молочных продуктов для диетического питания.

7. Разработка замороженных мясных и молочных продуктов питания с высоким содержанием пищевых волокон с использованием модифицированных крахмалов.

8. Разработка мясных и молочных продуктов лечебно-профилактического и специального питания.

9. Разработка продуктов питания «порошковой технологии» повышенной витаминной ценности с использованием продуктов переработки плодово-ягодного сырья.

10. Разработка продуктов питания с высоким содержанием витаминов и минералов для различных групп населения

11. Разработка рецептур и технологий мясных рубленых полуфабрикатов и молочных продуктов повышенной биологической ценности с использованием дикорастущих съедобных растений.

12. Разработка технологии замораживания пищевых продуктов.

13. Разработка технологии йодированных пищевых продуктов.

14. Разработка технологии комбинированных продуктов повышенной биологической ценности на основе использования концентратов макро- и микронутриентов.

15. Разработка технологии мясных кулинарных изделий повышенной пищевой плотности на основе использования зерновых смесей.

16. Разработка технологии мясных продуктов быстрого приготовления для здорового питания.

17. Разработка технологий пищевых продуктов с регулируемыми показателями качественного состава

18. Рационализация технологий и способов производств пищевых продуктов биотехнологическими методами

19. Функционально-технологические свойства продуктов переработки топинамбура и разработка мясных и молочных продуктов диетического питания на их основе.

20. Разработка профиля «эталонного» образца колбасы полукопченой «Краковская» на основе инструментальных и сенсорных методов анализа.

21. Разработка рубленых полуфабрикатов на основе субпродуктов птицы с повышенным содержанием витаминов группы В и железа.

22. Разработка технологии обогащенных мясных продуктов увеличенного срока годности за счет внесения природных консервантов.

23. Разработка мясного продукта повышенной биологической ценности за счет использования вторичных продуктов переработки крови.

24. Разработка технологии кисломолочного продукта для питания людей с повышенными физическими нагрузками.

25. Разработка продукта с растительными волокнами для использования в индивидуальной программе питания людей с патологией ЖКТ.

2.6. Порядок апелляции результатов государственных аттестационных испытаний

По результатам государственной итоговой аттестации обучающийся имеет право подать в апелляционную комиссию письменное заявление об апелляции по вопросам, связанным с процедурой проведения государственных аттестационных испытаний, не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственного испытания.

Состав апелляционной комиссии утверждается ректором одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии. Апелляционная комиссия формируется в количестве не менее 5 человек из числа профессорско-преподавательского состава, научных работников Университета, не входящих в данном учебном году в состав государственных экзаменационных комиссий. Председателем апелляционной комиссии является ректор. В случае отсутствия ректора председателем является лицо, исполняющее обязанности ректора на основании соответствующего приказа.

Апелляция рассматривается в срок не позднее двух рабочих дней со дня ее подачи на заседании апелляционной комиссии с участием не менее половины состава апелляционной комиссии, на которое приглашаются председатель соответствующей государственной комиссии и обучающийся, подавший апелляцию.

Для рассмотрения вопросов, связанных с процедурой проведения государственного экзамена, секретарь государственной экзаменационной комиссии направляет в апелляционную комиссию протокол заседания государственной экзаменационной комиссии, письменные ответы обучающегося (при их наличии) и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного экзамена.

Для рассмотрения вопросов, связанных с процедурой проведения защиты выпускной квалификационной работы, секретарь государственной экзаменационной комиссии направляет в апелляционную комиссию выпускную квалификационную работу, отзыв руководителя, рецензию (при ее наличии), протокол заседания государственной экзаменационной комиссии и заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию обучающегося.

Решение апелляционной комиссии утверждается простым большинством голосов. При равном числе голосов председатель апелляционной комиссии обладает правом решающего голоса.

Оформленное протоколом решение апелляционной комиссии, подписанное ее председателем, доводится до сведения, подавшего апелляцию обучающегося (под роспись) в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

По решению апелляционной комиссии может быть назначено повторное проведение государственных аттестационных испытаний для обучающегося,

подавшего апелляцию, которое проводится в присутствии одного из членов апелляционной комиссии.

Повторное проведение государственных аттестационных испытаний проводится в присутствии одного из членов апелляционной комиссии.

Повторное прохождение государственного экзамена должно быть проведено в срок не позднее 3 дней до установленной даты защиты выпускной квалификационной работы обучающегося, подавшего апелляцию, а в случае ее отсутствия – не позднее даты истечения срока обучения обучающегося, подавшего апелляцию, установленного в соответствии с ФГОС.

Повторное прохождение защиты выпускной квалификационной работы должно быть проведено не позднее даты истечения срока обучения обучающегося, подавшего апелляцию, установленного в соответствии с образовательным стандартом.

Апелляция на повторное прохождение государственных аттестационных испытаний не принимается.

ПРИЛОЖЕНИЕ

Заведующему кафедрой товароведения
и технологии продуктов питания

(Фамилия И.О.)

студента ____ курса _____

(Фамилия И.О.)

направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного
происхождения

ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу утвердить мне следующую тему выпускной квалификационной работы:

Выполнение темы предусматривается на материалах _____

Научный руководитель _____

(должность, фамилия, И.О.)

(подпись, дата)

Зав. кафедрой _____

(должность, фамилия, И.О.)

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Северо-Осетинский государственный университет
имени Коста Левановича Хетагурова»**

Кафедра товароведения и технологии продуктов питания

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Утверждаю

Зав. кафедрой _____

«__» _____ 20__ г.

**ЗАДАНИЕ
ПО ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЕ**

(Ф.И.О. студента)

1. Тема работы: «_____»

Утверждена приказом по университету № ____ от _____ 20__ г.

2. Срок сдачи студентом законченной работы «_____» _____ 20__ г.

3. Исходные данные к работе _____

4. Перечень подлежащих разработке вопросов: _____

5. Перечень иллюстрационного материала _____

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование этапов выпускной работы	Срок выполнения этапов выпускной работы
1	Выбор темы. Подбор, систематизация и изучение литературных источников по теме	
2	Написание обзора литературы	
3	Выбор и освоение методов исследования	
4	Выбор объектов исследования	
5	Выполнение экспериментальных исследований	
6	Математическая обработка результатов исследования. Составление таблиц, построение диаграмм, рисунков	
7	Проверка в системе антиплагиат СОГУ	
8	Оформление выпускной квалификационной работы. Согласование с научным руководителем	
9	Получение отзыва руководителя; получение допуска к защите	

Дата выдачи задания _____

Научный руководитель _____

Задание приняла к исполнению _____

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Северо-Осетинский государственный университет
имени Коста Левановича Хетагурова»

Факультет химии, биологии и биотехнологии
Кафедра товароведения и технологии продуктов питания

ОТЗЫВ

на выпускную квалификационную работу студента (ки)

направления подготовки

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

на тему: _____

Заключение: _____

_____ рекомендуется присвоить квалификацию по
направлению 19.03.03.

Фамилия, имя и отчество руководителя выпускной квалификационной работы

Руководитель

« »

20 года

Подпись

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-ОСЕТИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ КОСТА ЛЕВАНОВИЧА ХЕТАГУРОВА»**

**Факультет химии, биологии и биотехнологии
Кафедра товароведения и технологии продуктов питания**

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

Исполнитель: студент (ка) 4 курса
очной формы обучения
направления 19.03.03
Продукты питания
животного происхождения

Ф.И.О.

Научный руководитель:

уч. степень, должность, Ф.И.О.

«Допущена к защите»

Заведующий кафедрой_____ уч. степень, должность, Ф.И.О.