

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Брянский государственный аграрный университет»

УТВЕРЖДАЮ
проректор по учебной работе

 Г. П. Мельявко

« 19 »

2020



ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Направление подготовки
19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль
Технология мяса и мясных продуктов






Уровень высшего образования
БАКАЛАВРИАТ

Форма обучения
очная
заочная

Брянская область 2020 г.

Программа Государственной итоговой аттестации составлена с учетом требований ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 21 марта 2015 г. №199 и учебного плана 2020 года набора по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология мяса и мясных продуктов.

Разработчики:

	И.В. Малявко
	В.В. Кривопушкин
	А.Е. Рябичева
	Е.А. Лемеш
	А.Н. Гулаков

Программа Государственной итоговой аттестации рассмотрена на заседании кафедры кормления животных и частной зоотехнии 19 апреля 2020 года, протокол № 12.

Заведующий кафедрой  С.Е. Яковлева

Программа Государственной итоговой аттестации согласована с учебно-методическим советом института ветеринарной медицины и биотехнологии.

Председатель методической комиссии института ветеринарной медицины и биотехнологии

д. с.-х. н, профессор  В.Е. Подольников

Программа Государственной итоговой аттестации одобрена на заседании Ученого совета института ветеринарной медицины и биотехнологии 19 апреля 2020 года, протокол № 11 .

Директор института ветеринарной
медицины и биотехнологии

 И.В. Малявко

Начальник управления качества
образовательного процесса и учебно-
методической работы

 А.В. Кубышкина

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Настоящая Программа проведения государственной итоговой аттестации (ГИА) по основной профессиональной образовательной программе (ОПОП) высшего образования распространяется на обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения Технология мяса и мясных продуктов очной и заочной форм обучения и претендующих на получение документа о высшем образовании образца, установленного Министерством образования и науки РФ. Программа государственной итоговой аттестации регулирует проведение государственной итоговой аттестации по данному направлению.

Целью государственной итоговой аттестации (ГИА) является установление уровня подготовки выпускника к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования и основной профессиональной образовательной программы высшего образования, разработанной в ФГБОУ ВО Брянский государственный аграрный университет.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности, в полном объеме выполнившие учебный план ОПОП. Обучающимся, успешно прошедшим ГИА, присваивается соответствующая квалификация и выдается документ об образовании образца, установленного Министерством образования и науки Российской Федерации.

Настоящая Программа проведения Государственной итоговой аттестации разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 марта 2015 года № 199 и основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) бакалавриата, реализуемой ФГБОУ ВО БГАУ по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения профиль Технология мяса и мясных продуктов.

В соответствии с ФГОС ВО и ОПОП в Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входит защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

ГИА проводится в 8 семестре. Общая трудоемкость государственной итоговой аттестации составляет 6 зачетных единиц.

В соответствии с регламентирующими документами устанавливаются:

- сроки проведения государственной итоговой аттестации;
- форма проведения государственной итоговой аттестации;
- требования к выпускным квалификационным работам;
- процедура проведения испытания;
- критерии и параметры оценки результатов защиты выпускных квалификационных работ.

Компетенции выпускника как совокупный ожидаемый результат, являются главным критерием оценки на защите ВКР. ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата) и ОПОП закрепляет за государственной итоговой аттестацией завершение формирования следующих компетенций:

общекультурные компетенции (ОК):

- способностью использовать основы философских знаний для формирования ми-

ровозренческой позиции (ОК-1);

- способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);

- способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности (ОК-3);

- способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности (ОК-4);

- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);

- способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);

- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

- готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ОК-8).

- готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ОК-9).

общефессиональные компетенции (ОПК):

- способностью 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);

- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);

- способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции (ОПК-3);

- готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях (ОПК-4);

профессиональные компетенции (ПК):

- способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе (ПК-1);

- способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-2);

- способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-3)

- способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области (ПК-4);

- способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции (ПК-5);

- способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции (ПК-6);

- способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции (ПК-7);

- способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты (ПК-8);
- готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции (ПК-9);
- готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования (ПК-10);
- способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения (ПК-11);
- готовностью выполнять работы по рабочим профессиям (ПК-12);
- владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов (ПК-13);
- готовностью использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований (ПК-25);
- способностью проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты (ПК-26);
- 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);
- способностью организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия (ПК-28);

2. СОДЕРЖАНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы.

Этапы подготовки к ГИА:

1. Формирование учебной нагрузки кафедр по проведению ГИА.
2. Инструктаж по порядку проведения государственной итоговой аттестации. Основные требования и порядок подготовки.
3. Подготовка предложений по списку кандидатур председателя ГЭК по ОПОП, утверждение кандидатуры на должность председателя ГЭК по ОПОП.
4. Определение темы выпускной квалификационной работы. Закрепление руководителя выпускной квалификационной работы.
5. Формирование и согласование с УКОП и УМР состава государственных экзаменационных комиссий по государственной итоговой аттестации.
6. Приказ о составе государственной экзаменационной комиссии.
7. Подготовка проведения работы государственной экзаменационной комиссии.
8. Получение задания на выпускную квалификационную работу.
9. Консультирование по разделам выпускной квалификационной работы.
10. Предварительная защита выпускной квалификационной работы на кафедре.
11. Отзыв научного руководителя на выпускную квалификационную работу.
12. Рецензирование выпускной квалификационной работы.
13. Подготовка приказа о допуске к защите выпускной квалификационной работы.

ты.

14. Сдача полного комплекта документации для защиты ВКР.

Выпускная квалификационная работа - это оригинальное научное исследование, посвященное одной из актуальных проблем переработки мяса и мясных продуктов.

Выпускная квалификационная работа должна отвечать требованиям современной науки, практике развития производства, отражать современное состояние и перспективы развития предприятий народно-хозяйственного комплекса. Качество выпускной квалификационной работы определяется ее научностью, актуальностью тематики, проявлением обучающимся навыков самостоятельной творческой работы.

Целями выпускной квалификационной работы обучающихся по направлению подготовки 19.03.03- Продукты питания животного происхождения. Профиль: Технология мяса и мясных продуктов являются:

- систематизация, закрепление и расширение теоретических и практических знаний по направлению и применение их при решении конкретных научных, технических, организационных, производственных и экономических задач;

- развитие навыков ведения самостоятельной работы и владение методикой исследования и экспериментирования при решении разрабатываемых проблем и вопросов;

- определение уровня подготовленности обучающегося к самостоятельной работе в условиях современного производства.

Выпускная квалификационная работа призвана выявить способность студента на основе полученных знаний самостоятельно решать конкретные практические задачи. Кроме того, выпускная квалификационная работа должна подготовить студента, как будущего технолога и руководителя производства, выполнять следующие виды профессиональной деятельности: производственно-технологическую, научно-исследовательскую, организационно-управленческую и проектную.

3. РЕГЛАМЕНТ И ПРОЦЕДУРА ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Защита выпускных квалификационных работ проводится в сроки, установленные графиком учебного процесса высшего учебного заведения, и представляет заключительный этап аттестации выпускников на соответствие требованиям ФГОС ВО.

Секретарь ГЭК представляет выпускника, отмечает своевременность представления выпускной квалификационной работы, наличие подписанного отзыва руководителя и рецензии на работу. Далее слово предоставляется выпускнику для сообщения. Иллюстративный материал, используемый докладчиком, устанавливается учебным заведением по согласованию с ГЭК.

Доклад студента (7-10 минут, определяемые регламентом ГЭК), защищающего выпускную квалификационную работу, должен содержать последовательное изложение основных положений выпускной квалификационной работы, результатов анализа возможных путей решения стоящих задач, результатов проведенных теоретических и практических исследований, выводы.

В процессе защиты студент использует электронную презентацию полученных результатов, включая фотографии, графики и рисунки, таблицы, видео ролики.

Члены ГЭК, основываясь на докладе студента и представленном иллюстративном материале, ознакомившись с рукописью выпускной квалификационной работы, заслушав отзыв руководителя, ответы студента на вопросы, ответы на замечания, дают предварительную оценку выпускной квалификационной работы по стобалльной системе и

устанавливают соответствие уровня подготовленности выпускника требованиям ФГОС ВО.

Окончательное решение по оценке выпускной квалификационной работы и установлению уровня сформированности компетенций и уровня соответствия профессиональной подготовки выпускника требованиям ФГОС ВО, проверяемым при защите, ГЭК обсуждает на закрытом заседании. Результаты определяются открытым голосованием членов ГЭК и заносятся в соответствующий протокол. Положительное решение ГЭК является основанием для присвоения выпускнику квалификации «Бакалавр» по направлению подготовки 19.03.03- Продукты питания животного происхождения. Профиль: Технология мяса и мясных продуктов.

Комиссия может высказать и отметить в протоколе особое мнение о новизне выполненного исследования, профессионализме выполнения работы, высоком уровне защиты (или наоборот), а также рекомендовать студента для поступления в магистратуру.

4. ТРЕБОВАНИЯ И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

В зависимости от темы выпускной квалификационной работы при сохранении ее общепринятой структуры в содержание отдельных разделов могут вноситься соответствующие изменения. Изменения должны быть согласованы с научным руководителем.

Следует отметить, что в рамках каждого направления первоначально дается наиболее общая тема выпускной квалификационной работы, которая раскрывается более подробно. Но в силу ограниченности объема выпускной квалификационной работы при использовании такой общей темы необходимо в ней рассматривать отдельные аспекты проблемы (по выбору студента).

Тематика выпускных квалификационных работ блока

1. Проект колбасно-кулинарного завода мощностью (3; 4; 5; 7; 9; 10) т/смену,
2. Проект консервного завода мощностью (8; 11; 12; 16; 18; 22; 25; 28; 30; 40) т/смену
3. Проект мини-убойного цеха мощность (2;3; 4; 5; 6; 8) т/смену с отделением переработки(шкур,жирового и кишечного сырья, субпродуктов)
4. Проект цеха по производству мясных полуфабрикатов мощностью (1; 1,2; 1,5; 1,8; 2) т/смену
5. Проект колбасного мини-цеха мощностью (0,5; 0,8; 1; 1,5; 1,8) т/смену
6. Проект мини-цеха переработки крови убойных животных
7. Проект цеха производства кожевенных полуфабрикатов Вет-Блю мощностью (0,3; 0,35; 0,4; 0,5; 0,58) млн.дм² в год
8. Проект мини-цеха по производству мясных полуфабрикатов из мяса птицы мощностью (0,5; 0,7; 1) т/смену
9. Проект колбасного мини-цеха мощностью (1,5; 1,7; 2; 2,5) т/смену
10. Исследование влияния методов посола на качественные показатели мяса

(конины, баранины) для производства национальных изделий.

11. Исследование влияния методов копчения на качественные показатели мяса
12. Разработка рецептуры колбасок для жарки с использованием крупяных наполнителей
13. Совершенствование технологии производства колбасных изделий с использованием (БЖЭ, БАВ, БАД, белковой массы)
14. Исследования влияния копчения на физико-химические показатели мяса и мясоспроудуктов
15. Исследование влияния термической обработки на микрофлору мясных и мясорастительных консервов
16. Морфологические и химические особенности жировой ткани свинины отечественного и импортного производства
17. Исследование влияния холодильной обработки на качественные показатели и безопасность мясного сырья (на примере БМК)
18. Обоснование и оценка альтернативных вариантов использования субпродуктов 2 категории в мясном цехе
19. Организация технологического процесса по переработке птицы
20. Реконструкция колбасного цеха ООО «Содружество»
21. Совершенствование технологии производства вареных колбас применением белкового эмульгатора «Эмульгофикс 50»

Описание показателей и критериев оценивания компетенций при защите ВКР, а также шкал оценивания компетенций приведены в таблицах 1, 2, 3.

Таблица 1 - Показатели и критерии оценивания компетенций по результатам защиты выпускной квалификационной работы

Критерии оценки	Коды компетенций	Содержание компетенций	Уровень оценки по каждому критерию
1. Уровень теоретической и научно-исследовательской проработки проблемы	ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности	Отлично (90-100 баллов) Хорошо (76-89 баллов) Удовлетворительно (61-75 баллов) Неудовлетворительно (0-60 баллов)
	ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности	
	ПК-2	способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия	

2. Качество анализа проблемы	ПК-1	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Отлично (90-100 баллов) Хорошо (76-89 баллов) Удовлетворительно (61-75 баллов) Неудовлетворительно (0-60 баллов)
	ПК-5	способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	
	ОК-8	готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	
3. Самостоятельность разработки	ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Отлично (90-100 баллов) Хорошо (76-89 баллов) Удовлетворительно (61-75 баллов) Неудовлетворительно (0-60 баллов)
	ОК-9	готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	
	ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	
	ПК-8	способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты	
	ПК-11	способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	
4. Степень владения современными технологиями переработки мяса и мясных продуктов, технологическим процессом производства продукции и оборудованием.	ПК-9	готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	Отлично (90-100 баллов) Хорошо (76-89 баллов) Удовлетворительно (61-75 баллов) Неудовлетворительно (0-60 баллов)

	ПК-10	готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования	
	ПК-12	готовностью выполнять работы по рабочим профессиям	
5. Навыки публичной дискуссии, защиты собственных научных идей, предложений и рекомендаций	ОК-1	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	Отлично (90-100 баллов) Хорошо (76-89 баллов) Удовлетворительно (61-75 баллов) Неудовлетворительно (0-60 баллов)
	ОК-2	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	
6. Объем экспериментальных исследований и степень внедрения в производство	ПК-25	готовностью использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований	Отлично (90-100 баллов) Хорошо (76-89 баллов) Удовлетворительно (61-75 баллов) Неудовлетворительно (0-60 баллов)
7. Качество презентации результатов работы	ПК-13	владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	Отлично (90-100 баллов) Хорошо (76-89 баллов) Удовлетворительно (61-75 баллов) Неудовлетворительно (0-60 баллов)
	ПК-23	владением принципами разработки бизнес-планов производства и основами маркетинга	
8. Общий уровень культуры общения с аудиторией	ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Отлично (90-100 баллов) Хорошо (76-89 баллов) Удовлетворительно (61-75 баллов) Неудовлетворительно (0-60 баллов)
	ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	

	ОПК-1	способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	
	ПК-28	способностью организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия	
9. Уровень апробации работы и публикаций	ПК-27	способностью измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок	Отлично (90-100 баллов) Хорошо (76-89 баллов) Удовлетворительно (61-75 баллов) Неудовлетворительно (0-60 баллов)
10. Полнота и системность вносимых предложений по рассматриваемой проблеме	ПК-3	способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	Отлично (90-100 баллов) Хорошо (76-89 баллов) Удовлетворительно (61-75 баллов) Неудовлетворительно (0-60 баллов)
	ПК-4	способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	
	ПК-6	способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции	
11. Готовность к практической деятельности в рамках предметной области и практических навыков	ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции	Отлично (90-100 баллов) Хорошо (76-89 баллов) Удовлетворительно (61-75 баллов) Неудовлетворительно (0-60 баллов)
	ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях	
	ПК-7	способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	

	ПК-11	способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	
Среднее значение по всем критериям (Итоговая оценка защиты ВКР)			Отлично (90-100 баллов) Хорошо (76-89 баллов) Удовлетворительно (61-75 баллов) Неудовлетворительно (0-60 баллов)

По результатам защиты ВКР студентом, каждый член ГЭК заполняет лист оценки защиты ВКР по каждому критерию (таблица 2).

Таблица 2 - Лист оценки членом ГЭК защиты ВКР студентом по критериям Ф.И.О. студента

Критерии оценки	Оценка по стобальной шкале
1. Уровень теоретической и научно-исследовательской проработки проблемы (ОК-3, ОК-4, ПК-2)	
2. Качество анализа проблемы (ПК-1, ПК-5, ПК-8)	
3. Самостоятельность разработки (ОК-6, ОК-9, ОПК-2, ПК-8, ПК-11, ПК-15)	
4. Степень владения современными технологиями переработки мяса и мясных продуктов, технологическим процессом производства продукции и оборудованием (ПК-9, ПК-10, ПК-12)	
5. Навыки публичной дискуссии, защиты собственных научных идей, предложений и рекомендаций (ОК-1, ОК-2, ПК-26)	
6. Объем экспериментальных исследований и степень внедрения в производство (ПК-25)	
7. Качество презентации результатов работы (ПК-13, ПК-23)	
8. Общий уровень культуры общения с аудиторией (ОК-5, ОК-7, ОПК-1, ПК-28)	
9. Уровень апробации работы и публикаций (ПК-14, ПК-27)	
10. Полнота и системность вносимых предложений по рассматриваемой проблеме (ПК-3, ПК-4, ПК-6)	
11. Готовность к практической деятельности в рамках предметной области и практических навыков (ОПК-4, ПК-7, ПК-11)	
Средняя оценка по всем критериям (Итоговая оценка по результатам защиты ВКР)	

Примечание: отлично (90-100); хорошо (76-89); удовлетворительно (61-75); неудовлетворительно (0-60)

Член ГЭК _____ Ф.И.О. Дата: ”__” _____ 20__ г.
(подпись)

Непосредственно после процедуры защиты, на основе листов оценки (таблица 2), заполненных членами ГЭК, формируется сводный лист оценок членами ГЭК защиты ВКР (таблица 3). В таблице 3 рассчитывается среднее значение по каждому критерию.

Таблица 3 - Сводный лист оценок членов ГЭК защиты ВКР студентом
по критериям
Ф.И.О. студента

Член ГЭК	Оценка по критериям											Средняя оценка
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
1.												
2.												
3.												
4.												
5.												
Среднее значение по критерию												

На основе оценок по каждому критерию, выставленных членами ГЭК формируется сводный лист оценок членами ГЭК уровня сформированности компетенций у студента по результатам защиты ВКР.

5. НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЕ И НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Основными образовательными, научно-исследовательскими и научно-производственными технологиями, используемыми на государственной итоговой аттестации, являются:

- углубление и закрепление теоретических знаний, применение этих знаний на практике;
- индивидуальный метод обучения, ориентированный на формирование навыков и способностей самостоятельного решения профессиональных задач;
- развитие умений обучающихся выявлять, анализировать и решать поставленные проблемы;
- обсуждение материалов ВКР с руководителем;
- формирование умений организовывать практическую деятельность;
- применение современной вычислительной техники и программного обеспечения;
- использование информационных ресурсов «Интернет» для осуществления деятельности (учебная и учебно-методическая информация, представленная в научных электронных журналах и на сайтах библиотек);
- сбор научной литературы по автоматизации проблемной предметной области деятельности предприятия.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

1. Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 июня 2015 г. №636 Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры.

2. Положение о государственной итоговой аттестации. Принято решением Ученого совета ФГБОУ ВО Брянский ГАУ протокол № 12 от 31.08.2017 г., утвержденное ректором Н.М. Белоусом.

3. Космин В.В. Основы научных исследований (Общий курс) / В.В. Космин. - М.: РИОР; Инфра-М, 2014. - 214 с.

4. Основы научных исследований: учеб. для вузов/ Болдин А.П., Максимов В.А. - М.: Академия, 2012. - 336 с.

5. Ульянова Н.Д. Создание презентаций с использованием программы MICROSOFT POWERPOINT 2010: учебно-метод. пособие / Н.Д. Ульянова, Брянская ГСХА, Каф. информационных систем и технологий - Брянск: БГСХА, 2013. - 34 с.

6. «Российское образование» - федеральный портал [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://www.edu.ru/>

7. Дубина И.Н. Математико-статистические методы в эмпирических социально-экономических исследованиях [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Электрон. дан. - М.: Финансы и статистика, 2010. - 415 с. - Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=5324

8. Национальный Открытый Университет «ИНТУИТ» [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://www.intuit.ru/search>

9. Новиков, Ю.Н. Подготовка и защита магистерских диссертаций и бакалаврских работ.- Лань, 2015. - 32 с. Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=64881

10. Официальная статистика. Брянск [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://www.bryansk.gks.ru>

11. Федеральная служба государственной статистики [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://www.gks.ru/>

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БРЯНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ И БИОТЕХНОЛОГИИ

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль Технология мяса и мясных продуктов

Кафедра _____

К защите допускается:

Заведующий кафедрой

(подпись)

« ____ » _____ 201__ г.

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

(бакалаврская работа)

Тема: _____

Студент _____
(Фамилия, Имя, Отчество)

Руководитель _____
(Фамилия, Имя, Отчество, ученая степень, звание)

Рецензент _____
(Фамилия, Имя, Отчество, ученая степень, звание)

Брянская область
201__

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Брянский государственный аграрный университет»

ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ И BIOTEХНОЛОГИИ

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль Технология мяса и мясных продуктов

Кафедра Кормления животных и частной зоотехнии

Утверждаю:

Заведующий кафедрой

С.Е. Яковлева

(подпись)

«___» _____ 201__ г.

З А Д А Н И Е
по выпускной квалификационной работе студента

(Ф. И. О.)

1. Тема выпускной квалификационной работы: _____

утверждена приказом по университету от «___» _____ 201__ г. № _____

2. Сроки сдачи студентом законченной работы в деканат _____

3. Исходные данные к выпускной квалификационной работе _____

4. Содержание выпускной квалификационной работы (перечень подлежащих разработке вопро-
сов) _____

Дата выдачи задания _____

Научный руководитель _____
(подпись)

Задание принял к исполнению _____
(подпись)

Календарный план

№ п/п	Наименование этапов выпускной квалификационной работы	Срок исполнения этапов выпускной квалификаци- онной работы	Примечание

Студент _____
(подпись)

Научный руководитель _____
(подпись)

