Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Масалов Владимир Николаевич

Должность: Вемпоректора МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
Дата подписания: 23.03.2020 03 ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
Уникальный программный ключ:
13120d82696807894##605876807894##605876807848 БОСУДАРСТВЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«ОРЛОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ Н.В. ПАРАХИНА»

Врио ректора БушцуТ.И. Гуляева

30 апрелз 2049 г.

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

направление подготовки - 19.03.03 Продукты питания животного происхождения направленность (профиль) - Продукты питания животного происхождения

Уровень образования - бакалавриат Квалификация - «Бакалавр» Форма обучения — заочная Срок освоения программы — 5 лет Год начала подготовки - 2019

Составители:

профессор Мамаев А.В., доцент Н.Д. Родина, доцент Лещуков К.А., доцент Сергеева Е.Ю., доцент Цикин С.С.

Рецензент: д.б.н., профессор

Н.Е. Павловская

Программа рассмотрена и одобрена на заседании Ученого совета факультета, протокол N_2 от 29.04 20/9г.

Программа рассмотрена методической комиссией факультета биотехнологии и ветеринарной медицины ФГБОУ ВО Орловский ГАУ, протокол № $\underline{8}$ от $\underline{24}$ $\underline{04}$ $\underline{20}$ $\underline{6}$ г.

Председатель комиссии, д.т.н., профессор

И.В. Горькова

Декан факультета биотехнологии и ветеринарной медицины д.с.-х.н., профессор

Р.Н. Ляшук

Начальник УМУ к.с.-х.н., доцент А.И. Дедкова

Зам. генерального директора ООО «Орловский гостинец»

А.В. Беззубиков

Начальник мясо-рыбного цеха Гипермаркет «Линия-1» филиал АО «Корпорация «ГРИНИ» туристического многофункционального комплекса «ГРИНН»

И.В. Новикова

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
1.ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	5
2. ГОСУДАРСТВЕННЫЕ ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ И АПЕЛЯЦИОННЫЕ КОМИССИИ	5
3. ПРАВИЛА ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	6
4. ФОРМЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	6
5. ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	8
6. ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОГО ЭКЗАМЕНА	9
7. ВОПРОСЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ КОМПЛЕКСНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО ЭКЗАМЕНА	11
8. КРИТЕРИИ И ПАРАМЕТРЫ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ СДАЧИ ГОСУДАРСТВЕННОГО ЭКЗАМЕНА	15
9. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНЫМ КВАЛИФИКАЦИОННЫМ РАБОТАМ И ПОРЯДКУ ИХ ВЫПОЛНЕНИЯ	17
10. ТЕМАТИКА ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ	18
11. ПРОЦЕДУРА ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ	19
12. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА ПО НАПРАВЛЕНИЮ 19.03.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ	21
ПРИЛОЖЕНИЕ ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	24

ВВЕДЕНИЕ

Программа государственной итоговой аттестации (далее ГИА) по основной профессиональной образовательной программе высшего образования (далее ОПОП ВО) разработана по направлению 19.03.03 — Продукты питания животного происхождения на основании следующих нормативных документов:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Минобрнауки России от 05.04.2017 г. № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по программам высшего образования программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- Приказ Минобрнауки России от 12.09.2013 г. № 1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки ВО»;
- Приказ Минобрнауки России от 18.11.2013 г. № 1245 «Об установлении соответствия направлений подготовки высшего образования бакалавриата, направлений подготовки высшего образования магистратуры, специальностей высшего образования специалитета, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки российской федерации от 12.09.2013 г. № 1061, направлениям подготовки высшего профессионального образования, подтверждаемого присвоением лицам квалификаций (степеней) "бакалавр" и "магистр", перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.09.2009 г. № 337, направлениям подготовки (специальностей) высшего профессионального образования, подтверждаемого присвоением лицу квалификации (степени) "специалист", перечень которых утвержден постановлением Правительства Российской Федерации от 30.12.2009 г. № 1136 (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 27.11.2015 г. №1383 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональны образовательные программы высшего образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.06.2015 г. №636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»;
- Приказ Минобрнауки России № 86 от 09.02.2016г. «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2015 г. № 636»;
- Приказ Минобрнауки России № 502 от 28.04.2016г. «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2015 г. № 636»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования (далее ФГОС ВО) по указанному направлению подготовки, утвержденный приказом Минобрнауки РФ от 12.03.2015г. №199;
- Устав федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина» (далее университет);
 - Нормативно-методические документы Минобрнауки России;
- Нормативно-методические документы по организации учебного процесса $\Phi \Gamma EOY$ ВО Орловский ΓAY .

1.ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1. Государственная итоговая аттестация (далее ГИА) проводится государственной экзаменационной комиссией в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, уровня бакалавриата, требованиям федерального государственного образовательного стандарта.
- 2. К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по указанной образовательной программе высшего образования.
- 3. ФГБОУ ВО Орловский ГАУ использует необходимые для организации образовательной деятельности средства при проведении государственной итоговой аттестации обучающихся.
- 4. Обучающимся и лицам, привлекаемым к государственной итоговой аттестации, во время ее проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи.
- 5. Не допускается взимание платы с обучающихся за прохождение государственной итоговой аттестации.
- 6. Объем государственной итоговой аттестации составляет 9 зачетных единиц. Структура и содержание государственной итоговой аттестации устанавливаются настоящей программой.
- 7. Государственная итоговая аттестация проводится в сроки, определяемые календарным учебным графиком.
- 8. Результаты каждого государственного аттестационного испытания определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» означают успешное прохождение государственного аттестационного испытания.
- 9. Успешное прохождение государственной итоговой аттестации является основанием для выдачи обучающемуся документа о высшем образовании и о квалификации образца, установленного Министерством образования и науки Российской Федерации.
- 10. Особенности проведения государственных аттестационных испытаний с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий определяются локальными нормативными актами ФГБОУ ВО Орловский ГАУ. При проведении государственных аттестационных испытаний с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий ФГБОУ ВО Орловский ГАУ обеспечивает идентификацию личности обучающихся и контроль соблюдения требований, установленных указанными локальными нормативными актами.

2. ГОСУДАРСТВЕННЫЕ ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ И АПЕЛЯЦИОННЫЕ КОМИССИИ

- 1. Для проведения государственной итоговой аттестации и проведения апелляций по результатам государственной итоговой аттестации в университете создаются государственные экзаменационные комиссии и апелляционные комиссии. Комиссии действуют в течение календарного года.
 - 2. Комиссии создаются в ФГБОУ ВО Орловский ГАУ по указанному направлению подготовки.
- 3. Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается не позднее 31 декабря, предшествующего году проведения государственной итоговой аттестации Министерством сельского хозяйства РФ по представлению ФГБОУ ВО Орловский ГАУ.
- 4. Приказом ректора по ФГБОУ ВО Орловский ГАУ, утверждается составы комиссии не позднее чем за 1 месяц до даты начала государственной итоговой аттестации.
- 5. Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается из числа лиц, не работающих в данной организации, имеющих ученую степень доктора наук и (или) ученое звание профессора либо являющихся ведущими специалистами представителями работодателей или их объединений в соответствующей области профессиональной деятельности.

Ректор ФГБОУ ВО Орловский ГАУ утверждается как председатель апелляционной комиссии (лицо, исполняющее его обязанности или лицо, уполномоченное руководителем организации - на основании распорядительного акта Орловского ГАУ).

- 6. Председатели комиссий организуют и контролируют деятельность комиссий, обеспечивают единство требований, предъявляемых к обучающимся при проведении государственной итоговой аттестации.
- 7. В состав государственной экзаменационной комиссии включаются не менее 6 человек, из которых не менее 3 человек являются ведущими специалистами представителями работодателей или их объединений в соответствующей области профессиональной деятельности (далее специалисты), остальные лицами, относящимися к профессорско-преподавательскому составу ФГБОУ ВО Орловский ГАУ и (или) иных организаций и (или) научными работниками ФГБОУ ВО Орловский ГАУ и (или) иных организаций, имеющими ученое звание и (или) ученую степень.

В состав апелляционной комиссии включаются не менее 4 человек из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу ФГБОУ ВО Орловский ГАУ не входящих в состав государственных экзаменационных комиссий. Из числа лиц, включенных в состав комиссий, председателями комиссий назначаются заместители председателей комиссий.

 На период проведения государственной итоговой аттестации, для обеспечения работы комиссии из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу ФГБОУ ВО Орловский ГАУ, научных работников или административных работников ФГБОУ ВО Орловский ГАУ, председателем государственной экзаменационной комиссии назначается ее секретарь. Секретарь комиссии не является ее членом, ведет протоколы заседаний, представляет необходимые материалы в апелляционную комиссию.

9. Основной формой деятельности комиссий являются заседания.

Заседания комиссий правомочны, если в них участвуют не менее двух третей от числа членов комиссий.

Заседания комиссий проводятся её председателями, а в случае их отсутствия - заместителями председателей.

Решения комиссий принимаются простым большинством голосов членов комиссий, участвующих в заседании. При равном числе голосов председательствующий обладает правом решающего голоса.

10. Решения, принятые комиссиями, оформляются протоколами. В протоколе заседания государственной экзаменационной комиссии по приему государственного аттестационного испытания отражаются перечень заданных обучающемуся вопросов и характеристика ответов на них, мнения членов комиссии о выявленном в ходе испытания уровне подготовленности обучающегося к решению профессиональных задач, а также о выявленных недостатках в теоретической и практической подготовке обучающегося. Протоколы заседаний комиссий подписываются председательствующими. Протокол заседания государственной экзаменационной комиссии также подписывается секретарем комиссии.

Протоколы заседаний комиссий сшиваются в книги и хранятся в архиве ФГБОУ ВО Орловский ГАУ.

- 11. Программа государственной итоговой аттестации, включая программы государственных экзаменов и (или) требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения, критерии оценки результатов сдачи государственных экзаменов и (или) защиты выпускных квалификационных работ, утвержденные ФГБОУ ВО Орловский ГАУ, а также порядок подачи и рассмотрения апелляций доводятся до сведения обучающихся не позднее чем за шесть месяцев до начала итоговой аттестации.
- 12. По результатам государственных аттестационных испытаний обучающийся имеет право на апелляцию.
- 13. Обучающийся имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, установленной процедуры проведения государственного аттестационного испытания и (или) несогласии с результатами государственного экзамена.
- 14. Апелляция подается лично обучающимся в апелляционную комиссию не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов испытания.
- 15. Для рассмотрения апелляции секретарь государственной экзаменационной комиссии направляет в апелляционную комиссию протокол заседания комиссии, заключение председателя комиссии о соблюдении процедурных вопросов при проведении испытания, а также письменные ответы обучающегося (при их наличии) (для рассмотрения апелляции по проведению государственного экзамена) либо выпускную квалификационную работу, отзыв и рецензию (для рассмотрения апелляции по проведению защиты выпускной квалификационной работы).
- 16. Апелляция рассматривается не позднее 2 рабочих дней со дня подачи на заседании апелляционной комиссии, на которое приглашаются председатель государственной экзаменационной комиссии и обучающийся, подавший апелляцию.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения обучающегося, подавшего апелляцию, в течение 3 рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии. Факт ознакомления обучающегося, подавшего апелляцию, с решением комиссии удостоверяется подписью обучающегося.

- 17. При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения государственного аттестационного испытания апелляционная комиссия принимает одно из следующих решений:
- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях процедуры проведения аттестации обучающегося не подтвердились и (или) не повлияли на результат испытания;
- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях процедуры проведения аттестации обучающегося подтвердились и повлияли на результат испытания.
- В случае, указанном в абзаце третьем настоящего пункта, результат проведения государственного аттестационного испытания подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения апелляционной комиссии. Обучающемуся предоставляется возможность пройти испытание в сроки, установленные ФГБОУ ВО Орловский ГАУ.
- 18. При рассмотрении апелляции о несогласии с результатами испытания апелляционная комиссия выносит одно из следующих решений:
 - об отклонении апелляции и сохранении результата испытания;
 - об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата испытания.

Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленного результата государственного аттестационного испытания и выставления нового.

- 19. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.
- 20. Повторное проведение государственного аттестационного испытания осуществляется в присутствии одного из членов апелляционной комиссии не позднее 15 июля.
 - 21. Апелляция на повторное проведение государственного аттестационного испытания не принимается.

3. ПРАВИЛА ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

- 1. Государственный экзамен проводится по утвержденной ФГБОУ ВО Орловский ГАУ программе, содержащей перечень вопросов, выносимых на государственный экзамен, и рекомендации обучающимся по подготовке к государственному экзамену, в том числе перечень рекомендуемой литературы для подготовки к государственному экзамену. Перед государственным экзаменом проводится консультирование обучающихся по вопросам, включенным в программу государственного экзамена (далее предэкзаменационная консультация).
- 2. ФГБОУ ВО Орловский ГАУ утверждает перечень тем выпускных квалификационных работ, предлагаемых обучающимся, и доводит его до сведения обучающихся не позднее чем за 6 месяцев до даты начала государственной итоговой аттестации.
- 3. Не позднее чем за 30 календарных дней до дня проведения первого государственного аттестационного испытания о ФГБОУ ВО Орловский ГАУ утверждает распорядительным актом расписание государственных аттестационных испытаний (далее расписание), в котором указываются даты, время и место проведения испытаний и предэкзаменационных консультаций. Университет доводит расписание до сведения обучающегося, членов государственных экзаменационных комиссий и апелляционных комиссий, секретарей комиссий, руководителей и консультантов выпускных квалификационных работ.

При формировании расписания устанавливается перерыв между государственными аттестационными испытаниями продолжительностью не менее 7 календарных дней.

- 4. Результаты государственного аттестационного испытания, проводимого в устной форме, объявляются в день его проведения.
- 5. Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации в связи с неявкой на испытание по уважительной причине (временная нетрудоспособность, исполнение общественных или государственных обязанностей, вызов в суд, транспортные проблемы (отмена рейса, отсутствие билетов), погодные условия или в других случаях, перечень которых устанавливается ФГБОУ ВО Орловский ГАУ, вправе пройти ее в течение 6 месяцев после завершения итоговой аттестации. Обучающийся должен представить в ФГБОУ ВО Орловский ГАУ документ, подтверждающий причину его отсутствия.

Обучающийся, не прошедший одно государственное аттестационное испытание по уважительной причине, допускается к сдаче следующего испытания (при его наличии).

- 6. Обучающиеся, не прошедшие государственное аттестационное испытание в связи с неявкой на испытание по неуважительной причине или в связи с получением оценки «неудовлетворительно», а также обучающиеся, указанные в пункте 35 настоящего Порядка и не прошедшие испытание в установленный для них срок (в связи с неявкой на государственное аттестационное испытание или получением оценки «неудовлетворительно»), отчисляются из ФГБОУ ВО Орловский ГАУ с выдачей справки об обучении как не выполнившие обязанностей по добросовестному освоению образовательной программы и выполнению учебного плана.
- 7. Лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию, может повторно пройти аттестацию не ранее чем через 10 месяцев и не позднее чем через пять лет после срока проведения аттестации, которая не пройдена обучающимся.
- 8. Для повторного прохождения государственной итоговой аттестации указанное лицо по его заявлению восстанавливается в ФГБОУ ВО Орловский ГАУ на период времени, установленный ФГБОУ ВО Орловский ГАУ, но не менее периода времени, предусмотренного календарным учебным графиком для аттестации по соответствующей образовательной программе.
- 9. При повторном прохождении государственной итоговой аттестации по желанию обучающегося решением ФГБОУ ВО Орловский ГАУ ему может быть установлена иная тема выпускной квалификационной работы.

4. ФОРМЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

- 1. Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в форме государственного экзамена и защиты выпускной квалификационной работы (далее вместе государственная итоговая аттестация).
- 2. Государственный экзамен проводится по нескольким дисциплинам (модулям) образовательной программы, результаты освоения которых имеют определяющее значение для профессиональной деятельности выпускников. Государственный экзамен проводится устно.
- 3. Выпускная квалификационная работа представляет собой выполненную обучающимся (несколькими обучающимися совместно) работу, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.
- 4. В качестве выпускной квалификационной работы может быть признана письменная работа, выполненная в виде научно-исследовательской работы. Структура работы должна включать следующие основные разделы: обзор литературы, материалы и методы исследований, схема исследований, методики исследований, объекты исследований, экспериментальная часть, безопасность жизнедеятельности, экологическая чистота разработки, выводы и предложения производству, список литературы.

5. ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ИЗ ЧИСЛА ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

- 1. Для обучающихся из числа инвалидов государственная итоговая аттестация проводится ФГБОУ ВО Орловский ГАУ с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее индивидуальные особенности).
- 2. При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:
- проведение аттестации для инвалидов в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся при прохождении аттестации;
- присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся инвалидам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);
- пользование необходимыми обучающимся инвалидам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;
- обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся инвалидов в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).
- 3. Все локальные нормативные акты организации по вопросам проведения государственной итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся инвалидов в доступной для них форме.
- 4. По письменному заявлению обучающегося инвалида продолжительность сдачи обучающимся инвалидом испытания может быть увеличена по отношению к установленной продолжительности его сдачи:

продолжительность подготовки обучающегося к ответу на государственном экзамене, проводимом в устной форме, - не более чем на 20 минут;

продолжительность выступления обучающегося при защите выпускной квалификационной работы - не более чем на 15 минут.

- 5. В зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, организация обеспечивает выполнение следующих требований при проведении государственного аттестационного испытания:
 - а) для слепых:

задания и иные материалы для сдачи испытания оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, либо зачитываются ассистентом;

письменные задания выполняются обучающимися на бумаге рельефно точечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, либо надиктовываются ассистенту;

при необходимости обучающимся предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

задания и иные материалы для сдачи государственного аттестационного испытания оформляются увеличенным шрифтом;

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

при необходимости обучающимся предоставляется увеличивающее устройство, допускается использование увеличивающих устройств, имеющихся у обучающихся;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

по их желанию государственные аттестационные испытания проводятся в письменной форме;

г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

письменные задания выполняются обучающимися на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

по их желанию государственные аттестационные испытания проводятся в устной форме.

6. Обучающийся инвалид не позднее чем за 3 месяца до начала проведения государственной итоговой аттестации подает письменное заявление о необходимости создания для него специальных условий при проведении испытаний с указанием особенностей его психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальные особенности). К заявлению прилагаются документы, подтверждающие наличие у обучающегося индивидуальных особенностей (при отсутствии указанных документов в организации). В заявлении обучающийся указывает на необходимость (отсутствие

необходимости) присутствия ассистента на испытании, необходимость (отсутствие необходимости) увеличения продолжительности сдачи испытания по отношению к установленной продолжительности (для каждого испытания).

6. ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОГО ЭКЗАМЕНА

Дисциплина: Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности

Содержание: правовые, экономические и организационные аспектах контроля качества и безопасности продуктов питания; нормативные и технические документы, регламентирующие производство пищевых продуктов, терминология и классификация однородных групп продукции; структура государственной системы стандартизации и т.д.

В результате освоения дисциплины студент должен знать законы: о техническом регулировании; о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения; о защите прав потребителей; о качестве и безопасности пищевых продуктов; основные положения комплексов стандартов; отношения в сфере обеспечения качества и безопасности продуктов питания и т.д.

Дисциплина: Биологическая безопасность пищевых систем

Содержание: понятие биологической безопасности как отсутствие недопустимого риска или ущерба здоровью и жизни людей при употреблении в общепринятых количествах продуктов животного происхождения; гигиеническая характеристика основных компонентов сырья и продуктов животного происхождения; основные законы РФ, регламентирующие безопасность сырья и продуктов питания для человека и окружающей среды; загрязнение сырья и продуктов животного происхождения ксенобиотиками химического и биологического происхождения (микроорганизмы и их токсины, токсические элементы, антибиотики, пестициды, нитраты, нитриты и нитрозоамины, диоксины и диоксиноподобные соединения, полициклические ароматические углеводороды, радионуклиды, пищевые добавки); методы контроля ксенобиотиков в сырье и продуктах животного происхождения, способы снижения вредного воздействия на человека и окружающую среду; утилизация отходов.

Дисциплина: Процессы и аппараты пищевых производств

Содержание: основные законы науки о процессах и аппаратах; методы исследования процессов и аппаратов; основные положения и теории подобия; механические процессы: измельчение, сортирование, тепловые процессы, основные законы теплопередачи; конденсаторы и конденсация; массообменные процессы, основные теории массопередачи; абсорбция и адсорбция; мембранные процессы: микрофильтрация, ультрафильтрация, обратный осмос; мембранные аппараты.

Дисциплина: Метрология, стандартизация и сертификация

Содержание: теоретические основы метрологии; основные понятия, связанные с объектами измерения; основные понятия, связанные со средствами измерений (СИ); закономерности формирования результата измерения; понятие метрологического обеспечения; организационные, научные и методические основы метрологического обеспечения; правовые основы обеспечения единства измерений; основные положения закона РФ об обеспечении единства измерений; структура и функции метрологической службы; сертификация, ее роль в повышении качества продукции и развитие на международном, региональном и национальном уровнях; правовые основы стандартизации; международная организация по стандартизации (ИСО); основные положения государственной системы стандартизации ГСС; государственный контроль и надзор за соблюдением требований государственных стандартов; основные цели и объекты сертификации.

Дисциплина: Автоматизированные системы управления и моделирования

Содержание: основные понятия и определения технологической кибернетики и теории автоматического управления; классификация систем управления технологическими процессами; роль микропроцессорной техники в систем управления; методы и функции управления технологическими процессами; особенности управления непрерывными и периодическими процессами; стандартизация в разработке систем управления; автоматические системы регулирования; автоматизированные системы управления технологическими процессами; системы управления дисперсными процессами; проектирование систем автоматизации; системы управления типовыми объектами технологии.

Дисциплина: Технология молока и молочных продуктов

Содержание: технология питьевого пастеризованного и стерилизованного молока и сливок; биохимические и микробиологические основы производства кисломолочных продуктов; технология кисломолочных продуктов: кисломолочных напитков, творога и сметаны; технология мороженого; теоретические основы и принципы консервирования, технология сухих и сгущенных молочных консервов; технология молочных продуктов для детей раннего возраста; технология масла; технология натуральных и плавленых сыров; технология продуктов из обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки.

Дисциплина: Технология мяса и мясных продуктов

Содержание: роль мясопродуктов в питании человека: пищевая и биологическая ценность; номенклатура и

характеристика выпускаемой продукции; критерии оценки; холодильная обработка; технология сублимированных мяса и мясопродуктов; промышленная разделка туш; производство сырых полуфабрикатов; ассортимент и технология вторых замороженных готовых блюд; современные тенденции и роль в обеспечении здорового питания; производство колбасных, соленых и копченых изделий; новые виды комбинированных продуктов на основе сочетания мясного сырья с белками животного, растительного и другого происхождения; технологические и аппаратурно-технологические схемы производства; производство баночных консервов; производство клея и желатина; промышленное использование; виды сырья; технологические схемы производства клея и желатина; обоснование технологических процессов; химизм и техника процессов; комплексная переработка кости; современный отечественный и зарубежный опыт; механическая обвалка кости; производства пищевых бульонов; использование компонентов кости на медицинские и социальные цели; способы интенсификации технологических процессов мясной отрасли (физические, электрофизические, биологические);производство яйцепродуктов; характеристика яиц.

Дисциплина: Технология продукции из рыбы и морепродуктов

Содержание: роль рыбных продуктов в питании человека: пищевая и биологическая ценность; номенклатура и характеристика выпускаемой продукции; критерии оценки; холодильная обработка; технология соленения, копчения, сушки рыбы и морепродуктов; промышленная разделка; производство полуфабрикатов; современные тенденции и роль в обеспечении здорового питания; производство рыбных продуктов и морепродуктов; новые виды комбинированных продуктов на основе сочетания рыбного сырья с белками животного, растительного и другого происхождения; технологические и аппаратурнотехнологические схемы производства; производство баночных консервов; промышленное использование; виды сырья; технологические схемы производства рыбопродуктов; обоснование технологических процессов; химизм и техника процессов; комплексная переработка кости; современный отечественный и зарубежный опыт; производства пищевых бульонов; использование компонентов кости на медицинские и социальные цели; способы интенсификации технологических процессов рыбной отрасли (физические, электрофизические, биологические).

Дисциплина: Проектирование предприятий перерабатывающей промышленности

Содержание: основы строительного проектирования; генеральные планы предприятий перерабатывающей промышленности, основные строительные материалы, основные конструктивные схемы зданий, промышленные здания и их элементы, строительная реконструкция действующих предприятий, типы предприятий перерабатывающей промышленности, проектирование технологического процесса, проектирование организации труда, системы управления предприятием и технико-экономическая часть проекта.

Дисциплина: Технологическое оборудование пищевых производств

Содержание: оборудование для транспортировки и хранения продуктов; оборудование для механической обработки продуктов; охладительные, пастеризационные и стерилизационно-охладительные установки; оборудование для выработки сливочного масла, сыра, творога и других молочно-белковых продуктов; оборудование для упаковки молочных продуктов, машины для мойки тары; конструктивные особенности оборудования для обездвиживания и обескровливания скота и птицы, для съемки и первичной обработки шкур, первичной обработки скота; оборудование для разделения, дозирования и формовки неоднородных жидких, пластичных и сыпучих тел; оборудование для тепловой и диффузионной обработки мясопродуктов, сушильные установки и оборудования для тепловой и импульсной обработки; оборудование для производства колбасных изделий; оборудование для производства полуфабрикатов; оборудование консервного производства; оборудование для получения клея и желатина; оборудование для санитарной обработки мясопродуктов и мойки оборудования; техническое обеспечение охраны окружающей среды.

Дисциплина: Методы экспериментальных исследований и анализ продуктов питания животного происхождения

Содержание: оптические методы исследования: спектрофотометрия, рефрактометрия, поляриметрия, турбидиметрия и нефелометрия, молекулярно-абсорбционная спектрофотометрия и др. оптические методы исследования; кондуктометрия, потенциометрия, полярография и др. электрохимические методы исследования; хроматографический, ультразвуковой, радиоспектрометрический реологический и др. методы исследования молочного сырья и молочных продуктов; техническая база метрологического обеспечения производства; государственный метрологический надзор за обеспечением единства измерений; стандартизация в управлении качеством продукции; комплексная оценка качества и безопасности пищевой продукции; общие принципы анализа; органолептические и физико-химические методы исследования мяса и мясных продуктов; методы определения химического состава и качественных показателей сырья, мясных продуктов и технической продукции; приборы для исследования мяса и мясных продуктов; современные экспресс-методы исследования.

7. ВОПРОСЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ КОМПЛЕКСНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО ЭКЗАМЕНА

- 1. Технологический процесс производства питьевого пастеризованного молока. ПК-5,11, ОПК -2.
- 2. Производственный контроль качества колбасных изделий, копченостей и полуфабрикатов. Требования к сырью, материалам и готовой продукции. ПК-5,7,11, ОПК -2.
- 3. Технология производства кефира резервуарным способом. ПК-12,20, ОПК -4.
- 4. Классификации предприятий мясоперерабатывающей промышленности и их характеристика в историческом и современном аспекте. ОК-2,3, ПК-1,3.
- 5. Виды мороженного. Характеристика показателей качества, технологические схемы и экологические требования к исходному сырью. ПК-9,6, ОПК -3.
- 6. Стандартные технологические схемы производства яйцепродуктов и их анализ. ОПК-1, ПК-8,26.
- 7. Управление и проектирование технологических процессов производства йогуртов. ПК-22,25, ОПК -2.
- 8. Кооперация труда на предприятиях по переработке мяса и молока. ОК-3,6, ПК-15,19.
- 9. Принципы здорового образа жизни для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности. ОК-8.
- 10. Совершенствование технологии производства творога на линии Я9-ОПТ. ОПК-2, ПК-10,11.
- 11. Социально-экономическое значение продуктов переработки мяса. Их виды, ассортимент, классификация. ОК-3, ПК-14.
- 12. Обеспечение безопасности современного технологического процесса производства питьевого стерилизованного молока. ПК-2,27 ОПК -4.
- 13. Рациональное и безопасное использование отходов мясоперерабатывающих производств. ОПК -2, ПК-9.
- 14. Инструментальный контроль в технологии производства творога традиционным способом. ПК-4,16.
- 15. Требования, предъявляемые к внутренней отделке помещений на мясоперерабатывающем предприятии. ПК-18,29.
- 16. Научно-техническое проектирование производственных процессов при производстве сметаны резервуарным способом. ПК-30, ОК -7.
- 17. Мероприятия по повышению уровня развития социальной инфраструктуры и инженерного обустройства сельских поселений. ОК-6, ПК-15,23.
- 18. Стандартизация и подготовка производства кисломолочных продуктов к проведению процедуры подтверждения соответствия. ПК-17, ОК -5.
- 19. Использование баз данных и нормативно-технической документации при обеспечении требований к ограждающим конструкциям промышленных зданий пищевой отрасли. ПК-8,13,29.
- 20. Организация и планирование при производстве топленого молока. ПК-18, ОПК -2,3.
- 21. Бизнес-планирование и маркетинговые основы создания малых предприятий при благоустройстве сельских поселений в рамках пилотных проектов, ОК-1, ПК-23.
- 22. Классификация и ассортимент сливочного масла. Исследование качества и особенности производства. ПК-27,26 ОПК -3.
- 23. Создание и реорганизация мясожирового и мясоперерабатывающего производства. ПК-18,31.
- 24. Ассортимент и классификация сыров. Исследование отечественного и зарубежного опыта. ОПК -3, ПК-3.
- 25. Санитарные требования к производственным и вспомогательным помещениям пищевой промышленности. ОПК-4, ПК-1.
- 26. Расход сырья и материалов при производстве сгущенного цельного молока с сахаром. ПК-7, ОПК -2.
- 27. Исследование производственного цикла на мясоперерабатывающих предприятиях. Пути его сокращения. ОК-2, ПК-27.
- 28. Техническое оснащение и организация производства сметаны термостатным способом. ПК-31, ОПК-4.
- 29. Использование методов самоорганизации и самообразования в профессиональной деятельности. ОК-7.
- 30. Меры безопасности при соблюдении санитарных требований к технологическому оборудованию и инвентарю на мясоперерабатывающих предприятиях. ПК-21,31.
- 31. Новые конкурентоспособные продукты из мяса и продуктов убоя животных и птицы как результат маркетинговых исследований. ОК-3, ПК-14.
- 32. Характеристика физико-химических процессов при производстве молочного сахара. ПК-5,11.
- 33. Принципы формирования работоспособных коллективов для решения производственно-технологических задач на перерабатывающих предприятиях. ОК-1, ПК-30.
- 34. Организация участка посола сыров разными способами. ПК-12,24.
- 35. Технологический контроль холодильной обработки мяса разными способами. Изменения в мясе при холодильной обработке. ОПК-3, ПК-4.
- 36. Организация технохимического и микробиологического контроля при производстве сливочного масла. ОПК-3. ПК-31.
- 37. Принципы и схемы разделки говяжьих туш разного назначения. ПК-4,12.
- 38. Регламентация промышленного производства детских молочных продуктов. ПК-1,5.
- 39. Совершенствование технологического процесса производства клея и желатина. ОПК -2, ПК-20.
- 40. Требования к санитарной обработки производственных помещений предприятий молочной промышленности. Регламентирование процессов. ОПК-4, ПК-21.

- 41. Принципы и схемы разделки туш свинины разного назначения. ОПК-3, ПК-5,12.
- 42. Устройство и принцип действия сепаратора-молокоочистителя и сливкоотделителя. ПК-10.
- 43. Входной контроль качества сырья, параметров технологических процессов при разделке туш баранины ОПК-3, ПК-5.
- 44. Использование современных систем мойки и дезинфекции оборудования при обеспечении экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции в молочной промышленности. ОПК-4, ПК-9.
- 45. Принципы и схемы разделки туш птицы разного назначения. ПК-12.
- 46. Применение компьютерного моделирования для оценки конструктивных особенностей при создании промышленных зданий молокоперерабатывающих предприятий. Ограждающие элементы. ПК-13,18.
- 47. Использование технологического оборудования для обеспечения процесса производства мясных замороженных полуфабрикатов, их классификация, характеристика. ПК-10,20.
- 48. Характеристика физико-химических процессов при производстве сыров. ПК-5,11.
- 49. Регламентирование процессов при производстве современных мясных баночных консервов. ПК-1,13,20.
- 50. Регламентный контроль качества при производстве напитков из сыворотки и пахты. ОПК-1, ПК-1,5,7.
- 51. Исследование технологических процессов и технологическое оборудование при производстве кровяных и ливерных колбас. ПК-10,20.
- 52. Защита объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и новых разработок в пищевой промышленности. ПК- 13, 28.
- 53. Исследование технологических процессов и технологическое оборудование при производстве сырокопченых и сыровяленых колбас. Ассортимент и технологические схемы. ПК-10,20.
- 54. Регламентный контроль качества процесса сушки молока. Классификация и принцип действия сушильного оборудования. ПК-5,31.
- 55. Исследование технологических процессов и технологическое оборудование при производстве вареных колбас. Ассортимент и технологические схемы. ПК-10,11.
- 56. Оценки конструктивных особенностей при создании промышленных зданий предприятий молочной промышленности. Требования к планировке. ПК-18,31.
- 57. Посол мясного сырья: цель, сущность, режимы, способы, оборудование. ПК-12,24.
- 58. Правила отбора проб молока и молочных продуктов. Подготовка к исследованиям и консервирование. ОПК-3, ПК-27.
- 59. Исследование технологических процессов и технологическое оборудование при производстве фаршированных колбас. Ассортимент и технологические схемы производства. ПК-7,11.
- 60. Исследование физико-химических изменений в сливках при производстве сливочного масла. ПК-11,27.
- 61. Новые виды технологического оборудования для убоя и первичной переработки крупного рогатого скота. Характеристика технологических схем. ОПК-4, ПК-10.
- 62. Трехцилиндровый маслообразователь: основные конструктивные элементы и принцип действия. ОПК-2, ПК-11.

7.1 Производственные задачи, вынесенные на государственный экзамен

- 1. На предприятии молочной промышленности при фасовке молока в пластиковые бутылки после упаковки 1000 штук произошел сбой и бутылки выходили с конвейера заполненными на 2/3 объема. Что могло явиться причиной сбоя оборудования? Какие мероприятия необходимо проводить для предотвращения поломки и сбоя оборудования? ПК-5,7,11,31
- 2. При сепарировании молока на сепараторе-сливкоотделителе необходимо получить сливки жирностью 35 %. Просепарировав молоко выяснилось, что жирность сливок составила 30 %. Что необходимо предпринять, чтобы жирность сливок на выходе составила 35 %. ОК-7, ПК-10,20,31
- 3. Вы являетесь технологом на молокоперерабатывающем предприятии средней мощности (50 т) в смену. С чего и как планируете подбор технологического оборудования? ОК-3,5; ОПК-2; ПК-10,12,18,20,29,31
- 4. Вы произвели реконструкцию производственных мощностей с целью совершенствования технологии и расширения ассортимента продукции. Каким образом обеспечить экологическую безопасность реконструируемых мощностей? ОК-2,4,7; ОПК-1,3; ПК-5,9,10
- 5. На предприятии молочной промышленности осуществлялась санитарная обработка оборудования, после которой выработали продукцию и отправили на реализацию. Употребление цельномолочной продукции послужило причиной массового заболевания людей, купивших эту продукцию. Первые признаки заболевания появились через 3-4 часа после еды. Заболевание сопровождалось расстройством желудочно-кишечного тракта. Выздоровление наступило через 2-3 дня. Явилось ли это нарушением санитарной обработки оборудования? В чем заключается работа лаборанта в контроле за состоянием технологического оборудования во время и после санитарной обработки? Каковы возможные причины массового заболевания

- 6. Поставщик доставил на предприятие молоко. Взяв пробы, лаборант исследовал их и пришел к выводу, что молоко является недоброкачественным и фальсифицированным, так как в результате исследования проб произошли расхождения результатов анализа с сопровождающими документами. Какие должны быть действия лаборанта в данной ситуации? По каким показателям лаборант сделал выводы, что молоко является недоброкачественным и фальсифицированным. ОК-1,4; ОПК-2,3; ПК-8,4,5
- 7. На предприятие доставили молоко, полученное от коров в зимний период, которое в исследовательской лаборатории молочного предприятия исследовали по органолептическим, физико-химическим показателям. По физико-химическим показателям молоко удовлетворяет требованиям технического регламента, а по органолептическим имеет слабый кормовой вкус и невыраженный хлевный запах. Допускается ли прием молока с данными свойствами на перерабатывающие предприятия? Обоснуйте ответ. ОПК-4; ПК-8,5,26,27
- 8. При приемке молока, на молочном заводе было обнаружено, что молоко вспенено (забродило). С чем связано появление данного порока свежего молока? Действие лаборанта в данной ситуации. ПК-5,26 ОПК-2,3
- 9. На предприятии вырабатывают сыры «Рокфор» и «Горгонцолла». Требуется упаковать 2 тонны сыров на порционные лотки в виде ломтиков по 100, 200 и 300 г., в соотношении упаковок 3:2:1, соответственно. Сколько лотков, пленки требуется, каких лотков и какой пленки, если упаковка будет производиться в условиях вакуумирования с заполнением газами? Какой срок годности сыра в таких упаковках возможен при использовании CO_2 и N как заполняющих газов при хранении в условиях холодильного склада с температурой 2-4 градуса Цельсия? ПК-5,7,11,31
- 10. Технологом выяснено, что «Российское молоко» жирностью 3,2 % по органолептическим и вкусовым качествам не отвечает требованиям ГОСТа
- 1. отсутствие вкуса пастеризации
- 2. на стенках пакета остается жир
- 3. срок хранения как у обычного пастеризованного молока

Задание. Как технолог должен определиться с названными недостатками по выработке «Российского молока» 3,2 %. ОПК-4; ПК-1,8,5,14,26,27

- 11. В ходе проверки продукции молокоперерабатывающего предприятия контролирующие органы по качеству продукции сделали следующие заключение:
- 1. Ухудшение смачиваемости сухого молока;
- 2. Потемнение до кремового цвета сухого молока.

Задание. Выяснить причину некачественной продукции и что Вы с ней будете делать – куда реализуете? Какой прогноз стабильности производства? ОК-3,4; ОПК-3; ПК-5,7,11,14,20,26

- 12. При производстве зерненого творога на предприятии столкнулись с дефектом «разваливающее зерно». Назовите причины дефекта и действия технолога в этой ситуации. ОПК-2,3; ПК-5
- 13. На заводе мощностью 25 т перерабатываемого молока в смену необходимо выработать творог нежирный и классический. Какие способы производства для каждого продукта выберите и обоснуйте свой выбор. ПК-5,7,11,20,26
- 14 .На заводе мощностью 120 т перерабатываемого молока в смену выпускается следующий ассортимент продукции: молоко пастеризованное, кефир, сметана, творог, сухое молоко, сыр «Российский», масло сладко-сливочное. Необходимо расширить ассортимент с минимальными затратами на внедрение. Какие продукты вы предложите производить и обоснуйте свой выбор. ОК-3,4; ОПК-2,3; ПК-14,29
- 15. На молокоперерабатывающий завод поступил заказ выработать 50 т сухого молока для компании «Марс». Какой способ сушки рациональней выбрать и обоснуйте свой выбор. ОПК-2,3; ПК-1,5,7,10,20,26
- 16. На молочный консервный комбинат поступил заказ выработать 10 т детской смеси «Малютка». Имеет ли право предприятия выполнить данный заказ. Обоснуйте свой ответ. ОК-4,5; ОПК-2,3; ПК-5,7,20
- 17. При производстве вареных колбас использование парного мяса позволяет увеличить выход и качество готовой продукции. Каковы особенности в технологии и организации процесса переработки парного мяса? ПК-1,7,12,20,26
- 18. В цехе имеется установка «Бихайв» для механической дообвалки говяжьей и свиной кости. Полученную мясную массу передают в машинно-технологический цех (МТЦ), где ее используют при приготовлении

фарша вареных колбас, мясных хлебов, сарделек I и II сортов, введя в рецептуры в количестве 2-5% взамен соответствующего количества жилованной говядины и свинины. Каким требованиям должна удовлетворять мясная масса перед передачей ее в МТЦ? Каким путем она обеспечивается? ОПК-2,3; ПК-5,7,11,12,20,26

- 19. После обвалки и жиловки сырья, размороженного паро-воздушным способом, из мяса выделяется значительное количество мясного сока. Какие мероприятия необходимо предпринять для снижения потерь мясного сока? Каким образом использовать мясной сок? ОПК-2,3; ПК-5,7,11,12,20,26
- 20 Из сырьевого цеха поступило жилованное рассортированное сырье. По каким принципам сырье следует направлять на измельчение, выбирать способ посола, продолжительность выдержки? С использованием каких методов и приемов производят контроль качества обвалки, жиловки и сортировки мяса? ОПК-2,3; ПК-5,7,11,12,20,26
- 21. Отдел производственно-ветеринарного контроля (ОПВК) указывает на выработку недоброкачественных вареных колбас типа «Подольская» I сорта .Вид дефекта отсутствие монолитности, «слоистость» фарша на разрезе. Проанализируйте ситуацию, определите возможные причины возникновения дефекта, примите соответствующие решения. ОК-6; ОПК-1; ПК-5,6,11
- 22. В готовых вареных колбасах, приготовление фарша для которых производили с использованием казеината натрия, на разрезе видны включения белого цвета. ОПВК считает их наличие отклонением от ГОСТ. Проанализируйте ситуацию, определите возможные причины возникновения дефекта, примите соответствующее решение. ПК-3,4,5,17;
- 23. Какая маркировка будет нанесена на мясо-растительных консервах, выработанных 17 января 2011 года предприятием-изготовителем № 256 пищевой промышленности в первую смену. Укажите порядок записи маркировки. ПК-5,7
- 24. После завершения термообработки и охлаждения под оболочкой вареных колбас образовались бульонно-жировые отеки, часть батонов имеет слипы длиной 8-12 см. Определите причины появления брака, предложите меры по его устранению. Как поступить с бракованной продукцией? ОПК-2,3; ПК-5,6,20
- 25. После применения термообработки в режиме «подсушки—обжарки—варки» и выгрузки рам у 8% батонов вареной колбасы «Прима» I сорта обнаружен разрыв оболочки. Проанализируйте ситуацию, определите причины возникновения дефекта, примите соответствующие решения. ОК-6; ОПК-1; ПК-5,6,11
- 26. В связи с повышенным уровнем микробиологической обсемененности ОПВК забраковал партию вареных колбас «Отдельная» І сорта, изготовленную по ГОСТ 27670-79 с применением мясной массы механической обвалки. Проанализируйте ситуацию, определите возможные причины возникновения дефекта, примите соответствующие решения. ОК-7;ОПК-3,ПК-1,6,7
- 27. По окончании обжарки оболочка колбасных батонов имеет темно-коричневый цвет с серым оттенком, на матовой поверхности имеются следы копоти. Установите причины, примите соответствующие решения. ОПК-2,3; ПК-2,5,6,8,26
- 28. Предприятие выпускает рубленный полуфабрикат котлеты домашние. Рассчитайте количество сырья, необходимого для производства 200 порций. Масса порции 50 г. Рецептура мясного фарша:

Наименование сырья	Норма расхода, кг на 100 кг несоленого сырья
Говядина 1 сорта	52,0
Свинина полужирная	37,0
Мука пшеничная	7,0
	Норма расхода, г на 100 кг несоленого сырья
Соль поваренная пищевая	2500
Перец черный молотый	150
Чеснок свежий	125

ПК-5.7.20

- 29. По окончании процесса сушки сырокопченых колбас у готовых изделий обнаружено:
- а) отслоение оболочки,
- б) выраженная внешняя деформация батонов,
- в) появление на разрезе серых пятен.

Проанализируйте каждую ситуацию, определите возможные причины возникновения дефектов, примите соответствующие решения. ОПК-2,3; ПК-7,11,20

30. Выход партии копчено-запеченных окороков составил 82%. Проанализируйте величину выходов, дайте

- 31. Выход вареной ветчины в форме (в шкуре) составил 65%. Проанализируйте величину выходов, дайте технологические предложения. ПК-5,6,7,20,26,27
- 32. Отсутствует монолитность у готового продукта—вареная говядина в форме. Выход партии изделий 68%. Проанализируйте технологическую схему, установите причины появления дефекта, соответствующие решения. ПК-1,5,9,7,20,26,27
- 33. При оценке качества готовой продукции у вареного тамбовского окорока отмечено наличие на разрезе:
- а) серых пятен,
- б) розовых пятен с перламутровым блеском.

Проанализируйте каждую ситуацию, определите возможные причины возникновения дефектов, примите соответствующие решения. ОПК-3; ПК-1,5,9,7,20,26,27

- 34. При проведении органолептической оценки партии колбасы «Свиная» высшего сорта установлено наличие неравномерного распределения шпика и мяса. На продольном разрезе батона видны сплошные зоны, образованные шпиком. Проанализируйте ситуацию, определите возможные причины возникновения дефекта, примите соответствующие решения. ОПК-2,3; ПК-5,7,11,20
- 35. На консервах различного типа наносится маркировка.

Расшифруйте следующую маркировку:

040198 2182В или 2182 134А или 134 ПК-5.7

36. Контрольный цех и ОПВК, принимая готовую продукцию, отмечают, что у вареных колбас и сосисок

отсутствует характерный розовый цвет. Окраска на разрезе серая с розово-коричневым ободком по периферии. Проанализируйте ситуацию, определите возможные причины возникновения дефекта, примите соответствующие решения. ОПК-2,3; ПК-5,7,11,12,20,26.

КРИТЕРИИ И ПАРАМЕТРЫ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ СДАЧИ ГОСУДАРСТВЕННОГО ЭКЗАМЕНА

В результате освоения программы бакалавриата у выпускника по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения с присвоением квалификации «Бакалавр», должны быть сформированы общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими общекультурными компетенциями:

- способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой 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);
- способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);
- готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ОК-9).

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими общепрофессиональными компетенциями:

- 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).

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими виду (видам) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа бакалавриата:

производственно-технологическая деятельность:

- 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);

организационно-управленческая деятельность:

- готовностью давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем (ПК-14);
- способностью организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений (ПК-15);
- способностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам (ПК-16);
- готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия (ПК-17);
- способностью проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков (ПК-18);
- способностью разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений (ПК-19);
- способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения (ПК-20);
- готовностью принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-21);
 - способностью принимать управленческие решения с учетом производственных условий (ПК-22);
 - владением принципами разработки бизнес-планов производства и основами маркетинга (ПК-23);
 - способностью организовывать работу структурного подразделения (ПК-24);

научно-исследовательская деятельность:

- 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);

- проектная деятельность:
- способностью формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с vчетом нравственных аспектов деятельности (ПК-29);
- готовностью выполнять работу в области научно-технической деятельности по проектированию (ПК-30);
- способностью разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического 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).

9. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНЫМ КВАЛИФИКАЦИОННЫМ РАБОТАМ И ПОРЯДКУ ИХ ВЫПОЛНЕНИЯ

- 1. Для подготовки выпускной квалификационной работы за обучающимся (несколькими обучающимся, выполняющими выпускную квалификационную работу совместно) приказом по ФГБОУ ВО Орловский ГАУ закрепляется руководитель выпускной квалификационной работы из числа работников ФГБОУ ВО Орловский ГАУ и при необходимости консультант.
- 2. В качестве выпускной квалификационной работы может быть признана письменная работа, выполненная в виде научно-исследовательской работы. Структура работы должна включать следующие основные разделы: обзор литературы, материалы и методы исследований, схема исследований, методики исследований, объекты исследований, экспериментальная часть, безопасность жизнедеятельности, экологическая чистота разработки, выводы и предложения производству, список литературы.
- 3. Тексты выпускных квалификационных работ, за исключением текстов работ, содержащих сведения, составляющие государственную тайну, размещаются ФГБОУ ВО Орловский ГАУ в своей электронно-библиотечной системе и проверяются на объём заимствования. Порядок размещения текстов работ в электронно-библиотечной системе, проверки на объём заимствования, в том числе содержательного, выявления неправомочных заимствований устанавливается ФГБОУ ВО Орловский ГАУ.

Процент оригинальности выпускной квалификационной работы, подтвержденный отчетом в системе «Антиплагиат» должен составлять не менее 60%.

- 4. Доступ лиц к текстам работ должен быть обеспечен в соответствии с законодательством Российской Федерации, с учетом изъятия производственных, технических, экономических, организационных и других сведений, в том числе о результатах интеллектуальной деятельности в научно-технической сфере, о способах осуществления профессиональной деятельности, которые имеют действительную или потенциальную коммерческую ценность в силу неизвестности их третьим лицам, в соответствии с решением правообладателя.
- 5. По письменному заявлению обучающегося (нескольких обучающихся, выполняющих выпускную квалификационную работу совместно) ФГБОУ ВО Орловский ГАУ может в установленном ею порядке предоставить обучающемуся (обучающимся) возможность подготовки и защиты выпускной квалификационной работы по теме, предложенной обучающимся (обучающимися), в случае обоснованности целесообразности ее разработки для практического применения в соответствующей области профессиональной деятельности или на конкретном объекте профессиональной деятельности.
- 6. После завершения подготовки обучающимся выпускной квалификационной работы руководитель работы представляет в организацию письменный отзыв о работе обучающегося в период её подготовки. В случае выполнения выпускной квалификационной работы несколькими обучающимися руководитель работы представляет в организацию отзыв об их совместной работе в период подготовки.
- 7. ФГБОУ ВО Орловский ГАУ обеспечивает ознакомление обучающегося с отзывом и рецензией (рецензиями) не позднее чем за 5 календарных дней до дня защиты выпускной квалификационной работы.
- 8. Выпускная квалификационная работа, отзыв и рецензии (рецензии) передаются в государственную экзаменационную комиссию не позднее чем за 2 календарных дня до дня защиты работы.
- 9. Структура и объём выпускной квалификационной работы устанавливается соответствующими методическими рекомендациями.

10. ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ

- 1. Разработка технологии желейного десерта на основе творожной сыворотки с использованием ореховых наполнителей
- 2. Разработка технологии производства национального молочного продукта
- 3. Изучение влияния физических факторов на структуру и сроки годности мясных продуктов
- 4. Использование сапподилы в технологии творожных кремов
- 5. Использование продуктов переработки пивной дробины в производстве рубленых полуфабрикатов из мяса индейки

- 6. Использование биологически активных компонентов ягодно-овощных соков в технологии молочного пудинга
- 7. Разработка технологии функциональных мясорастительных рубленых полуфабрикатов, обогащенных пищевыми волокнами
- 8. Исследование влияния тыквенного концентрата на химический состав, пищевую и биологическую ценность вареных колбасных изделий
- 9. Использование муки бобовых культур в технологии мясных рубленых полуфабрикатов повышенно биологической ценности
- 10. Модернизированный функциональный полуфабрикат «Колбаски кавказские» с витаминноминеральным комплексом семян пажитника Trigonella catrulea
- 11. Использование биологически активных продуктов пчеловодства в составе творожного крема функциональной направленности
- 12. Использование биологически-активных компонентов инжира в технологии кисломолочного продукта
- 13. Использование биологически-активных компонентов шпината в технологии производства мягких сыров
- 14. Разработка технологии функционального напитка на основе творожной сыворотки с использованием плодовых наполнителей
- 15. Разработка плавленого сыра с функциональным комплексом Spirulina platensis
- 16. Использование ресвератрола как антиоксиданта в технологии производства мясных полуфабрикатов
- 17. Разработка технологии желейного десерта на основе творожной сыворотки с использованием ягодного пюре
- 18. Разработка сливочного масла с функциональным комплексом «Алое-Береста»
- 19. Использование заменителя молочного жира как структурного стабилизатора в технологии мороженого
- 20. Использование фруктово-ягодных наполнителей в технологии производства витаминизированного коктейля на молочной основе
- 21. Разработка молокосодержащего напитка «Снежок» с использованием нетрадиционного растительного сырья
- 22. Использование нетрадиционного растительного сырья в технологии полуфабрикатов из мяса птицы
- 23. Использование функционального инулин содержащего комплекса топинамбура в составе паштета из печени индейки
- 24. Исследование влияния порошка плодов шиповника на состав и свойства мясорастительных паштетов
- 25. Исследование влияния антиоксидантных свойств биофлавоноидов на гидролитические и окислительные процессы в липидах мясных рубленых полуфабрикатов
- 26. Разработка технологии витаминизированного напитка на основе молочной сыворотки
- 27. Разработка технологии рубленых полуфабрикатов с использованием биологически активных компонентов овощных наполнителей
- 28. Исследование влияния антиоксидантов растительного происхождения на качественные показатели и срок хранения вареных колбасных изделий

11. ПРОЦЕДУРА ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

- 1. Защита выпускной квалификационной работы проводится в установленное время на заседании Государственной экзаменационной комиссии по соответствующему направлению подготовки.
- 2. Кроме членов Государственной экзаменационной комиссии на защите желательно присутствие научного руководителя выпускной квалификационной работы, а также возможно присутствие преподавателей, обучающихся, выпускников и работодателей.
- 3. Защита начинается с доклада выпускника по теме выпускной квалификационной работы. После завершения доклада члены ГЭК задают обучающемуся вопросы, как непосредственно связанные с темой выпускной квалификационной работы, так и близко к ней относящиеся.
 - 4. При ответах на вопросы выпускник имеет право пользоваться своей работой.
- 5. Затем члены Государственной экзаменационной комиссии знакомятся с отзывом научного руководителя и выпускнику предоставляется заключительное слово. В своём заключительном слове выпускник должен ответить на замечания руководителя и членов ГЭК. После заключительного слова, обучающегося процедура защиты выпускной квалификационной работы считается оконченной.
 - 6. Выпускная квалификационная работа оценивается на основании:
 - Содержания и формальных критериев ВКР
 - Отзыва научного руководителя;
 - Рецензии официального рецензента;
 - Коллегиального решения государственной экзаменационной комиссии.

- 7. Общую оценку за выпускную квалификационную работу выводят члены государственной экзаменационной комиссии на коллегиальной основе с учетом соответствия содержания заявленной темы, глубины ее раскрытия, соответствия оформления принятым стандартам, владения теоретическим материалом, грамотности его изложения, проявленной способности выпускника демонстрировать собственное видение проблемы и умение мотивированно его обосновать.
- 8. После окончания защиты выпускных квалификационных работ государственной экзаменационной комиссии на закрытом заседании (допускается присутствие руководителей выпускных квалификационных работ) обсуждаются результаты защиты и большинством голосов выносится решение оценка.
- 9. Выпускная квалификационная работа вначале оценивается каждым членом комиссии согласно критериям оценки сформированности компетенций, предусмотренных образовательной программой направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата).
- 10. Оценка за ВКР выставляется ГЭК с учетом мнения научного руководителя. При оценке ВКР учитываются: содержание работы; ее оформление; характер защиты.
- 11. При выставлении оценки Государственная экзаменационная комиссия руководствуется следующими критериями. Решение о соответствии компетенций выпускника требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения при защите выпускной квалификационной работы принимается членами государственной экзаменационной комиссии персонально по каждому пункту.
- 12. Качество защиты выпускной квалификационной работы оценивается на основании следующих показателей:
- Форма доклада. Степень свободы и уверенности изложения материала, четкости мысли, корректности и правильности использования научно-технических понятий и терминов, лаконичность, умение использовать графический, иллюстративный материал.
- Содержание доклада. Полнота, аргументированность и логическая последовательность изложения актуальности ВКР, ее цели и решаемых в ней задач, обоснование используемых методов решения, полученных в ВКР результатов, практических рекомендаций, выводов, доказательство их корректности достоверности и практической значимости.
- Адекватность восприятия. Степень адекватности восприятия, правильность и полнота ответов на поставленные вопросы.
- Эрудированность. Уровень научной эрудиции выпускника в теоретических и прикладных аспектах выполненной ВКР.

Оценка за *BKP* выставляется по четырехбалльной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценка «отлично» выставляется при условии, если: тема работы соответствует проблематике профиля подготовки; ВКР удовлетворяет требованиям актуальности и новизны; структура работы отражает логику изложения; в работе ставятся цели и перечисляются конкретные задачи; правильно определены объект и предмет исследования; продемонстрировано глубокое знание и понимание теоретических аспектов, связанных с заявленной темой; обсуждаются различные точки зрения и подходы к решению поставленной проблемы; продемонстрировано умение выявлять основные дискуссионные положения по теме и обосновывать свою точку зрения; содержание работы показывает, что задачи, поставленные перед выпускником достигнуты, конкретные задачи получили полное и аргументированное решение; в работе получены значимые результаты и сделаны убедительные выводы; отсутствуют элементы плагиата; отбор и обработка используемого материала осуществляется с использованием современных методов и технологий; анализ конкретного с применением адекватных методик исследования; материала осуществляется проанализирован достаточный объем материала, позволяющий сделать аргументированные выводы по заявленной теме; полученные экспериментальные данные обработаны методами вариационной статистики на персональном компьютере; разработаны предложения по совершенствованию предмета исследования; в заключении излагаются основные результаты разработанных предложений; список использованной литературы составлен в соответствии с требованиями и насчитывает число источников, достаточное для раскрытия темы ВКР; работа не содержит орфографических ошибок, опечаток и других технических погрешностей; язык и стиль изложения соответствует нормам русского языка; продемонстрировано умение пользоваться научным стилем речи; выпускник логично и четко излагает свои позиции на защите, демонстрирует умения и навыки, компетенции, приобретенные и сформированные им в ходе обучения и проведения исследования, последовательность изложения и правильность выводов, изложенных в работе, содержательность доклада и презентации или графической части, четко отвечает на поставленные вопросы.

Оценка «хорошо» выставляется, если: содержание работы соответствует предъявляемым требованиям; анализ конкретного материала в работе проведен с незначительными отступлениями от требований, предъявляемых к работе с оценкой «отлично» (например, необоснованная или произвольная интерпретация ряда конкретных фактов); структура работы в основном соответствует предъявляемым требованиям; полученные экспериментальные данные обработаны методами вариационной статистики на персональном компьютере; выводы и предложения неполны; оформление работы в основном соответствует предъявляемым требованиям; работа содержит ряд орфографических ошибок, опечаток, есть и другие технические погрешности; выпускник логично и чѐтко излагает свои

позиции на защите, демонстрирует умения и навыки, компетенции, приобретенные и сформированные им в ходе обучения и проведения исследования, последовательность изложения и правильность выводов, изложенных в работе, содержательность доклада и презентации или графической части, но допускает небольшие неточности при ответах на вопросы.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если: содержание работы не соответствует одному или нескольким требованиям, предъявляемым к работе с оценкой «отлично» и «хорошо»; выпускник на защите не проявил достаточного знания и понимания теоретических аспектов, связанных с темой ВКР; анализ материала проведен поверхностно, без обоснованной интерпретации фактов; представленный материал не достаточен для мотивированных выводов по заявленной теме; разработанные предложения по совершенствованию предмета исследования недостаточно обоснованы; в работе допущен ряд фактических ошибок; работа построена со значительными отступлениями от требований к ее изложению; выводы и предложения неконкретны и не аргументированы, не отражают результаты проведенного исследования; список использованной литературы содержит недостаточное число или устаревшие источники; оформление работы в целом соответствует предъявляемым требованиям; в работе много орфографических ошибок, опечаток и других технических недостатков; список использованной литературы оформлен с нарушением предъявляемых требований; язык не соответствует нормам русского научного стиля речи; выпускник недостаточно логично и четко излагает свои позиции на защите, демонстрирует умения и навыки, компетенции, приобретенные и сформированные им в ходе обучения и проведения исследования, последовательность изложения и правильность выводов, изложенных в работе, содержательность доклада и презентации или графической части, испытывает некоторые затруднения при ответах на вопросы.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если: содержание работы не соответствует требованиям, предъявляемым к работам с оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»; слабо и неполно раскрыта тема ВКР; работа выполнена не самостоятельно, обучающийся на защите не может обосновать результаты проделанной работы; структура ВКР нарушает требования к изложению используемого материала; отбор и анализ материала носит фрагментарный, произвольный и/или неполный характер; используемый материал недостаточен для раскрытия заявленной темы; в работе много фактических ошибок; полученные экспериментальные данные не обработаны методами вариационной статистики на персональном компьютере; разработанные предложения по совершенствованию предмета исследования не обоснованы; выводы и предложения отсутствуют или не отражают разрабатываемые положения, обсуждаемые в соответствующих главах работы, носят общий характер; список используемой литературы не отражает проблематику, связанную с темой ВКР; оформление работы не соответствует предъявляемым требованиям; в работе много орфографических ошибок, опечаток и других технических недостатков; список используемой литературы оформлен с нарушением предъявляемых требований; язык не соответствует нормам русского научного стиля речи; выпускник с сильными затруднениями излагает свои позиции на защите, слабо демонстрирует умения и навыки, компетенции, приобретенные и сформированные им в ходе обучения и проведения исследования, не отвечает на вопросы.

Результаты защиты ВКР оформляются протоколом, который составляется на каждого выпускника. Они утверждаются и объявляются выпускникам в день проведения защиты председателем ГЭК.

Выпускник, не защитивший ВКР (получивший на защите оценку «неудовлетворительно»), может быть допущен к защите повторно не ранее, чем через 10 месяцев. ГЭК решает, может ли выпускник представить к повторной защите ту же работу с доработкой, определяемой комиссией, или же обязан выполнить работу по новой теме.

Общая продолжительность защиты одной выпускной квалификационной работы — не более 30 минут.

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

- 1. Оформление:
- наличие неисправленных опечаток и пропущенных строк;
- отсутствие названий таблиц, графиков, гистограмм;
- отсутствие пояснений и условных обозначений к таблицам и графикам;
- отсутствие авторской интерпретации содержания таблиц и графиков;
- отсутствие в работе «Введения», «Выводов», или и того и другого;
- наличие ошибок в оформлении библиографии.
- пропуск в оглавлении отдельных параграфов, глав.
- 2. Недостатки основной части работы:
- использование устаревших источников и материалов;
- наличие фактических ошибок в изложении чужих экспериментальных результатов или теоретических позиций;
- отсутствие упоминаний важных литературных источников, имеющих прямое отношение к решаемой проблеме и опубликованных в доступной для обучающегося литературе не менее двух лет назад (доступность литературы обоснована наличием текстов в научных библиотеках):
 - использование больших кусков чужих текстов без указания их источника (в том числе ВКР

других обучающихся);

- отсутствие анализа зарубежных работ, посвященных проблеме исследования;
- отсутствие анализа отечественных работ, посвященных проблеме исследования;
- теоретическая часть не завершается выводами и формулировкой предмета собственного практического исследования;
 - название работы не отражает её реальное содержание;
- работа распадается на две разные части: теоретическую и практическую, которые плохо состыкуются друг с другом;
 - имеет место совпадение формулировки проблемы, цели, задач работы;
- в работе отсутствует интерпретация полученных результатов, выводы построены как констатация первичных данных;
- полученные результаты автор не пытается соотнести с результатами других исследователей, чьи работы он обсуждал в теоретической части;
- автор использует данные других исследователей без ссылки на их работы, где эти результаты опубликованы.

12. УЧЕБНО МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА ПО НАПРАВЛЕНИЮ 19.03.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

основная литература:

- 1. Ковалевский, В.И. Проектирование технологического оборудования и линий [Текст]/В.И. Ковалевский. СПб.: Издательство «Лань», 2016. 344 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/71701#book_name
- 2. Люманов, Э.М. Безопасность технологических процессов и оборудования[Текст]/Э.М. Люманов, Г.Ш. Ниметулаева, М.Ф. Добролюбова, М.С. Джиляджи. СПб.: Издательство «Лань», 2018 224 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/102594#book_name
- 3. Николаев, Б.Л. Технологическое оборудование молочной, мясной промышленности. Насосы [Текст]/Б.Л. Николаев, Л.К. Николаев. СПб.: Издательство ГИОРД, 2016. 208 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/91631#authors
- 4. Бегунов, А.А. Метрология. Аналитические измерения в пищевой и перерабатывающей промышленности [Электронный ресурс] : учебник. Электрон.дан. СПб. : ГИОРД, 2014. 440 с. Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=50677
- 5. Бессонова, Л.П. Метрология, стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения [Электронный ресурс] : учебник. Электрон.дан. СПб. : ГИОРД, 2013. 592 с. Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1 id=50676
- 6. Пронин, В.В. Ветеринарно санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум. [Электронный ресурс] : Учебные пособия / В.В. Пронин, С.П. Фисенко. Электрон.дан. СПб. : Лань. 2012. 240 с. Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/3738
- 7. Антипова, Л. В. Проектирование предприятий мясной отрасли с основами САПР (теория и практика) / Л. В. Антипова, Н. М. Ильина. ВГУИТ. 2010. 75 с.
- 8. Проектирование предприятий мясной отрасли с основами САПР: уче бное пособие для обучающихся вузов / О.М. Мышалова; Федеральное агентство по образованию, Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. 2010. 209 с.
- 9. Тимошенко, Н. В. Проектирование, строительство и инженерное оборудование предприятий мясной промышленности / Н. В. Тимошенко, А. В. Кочерга, Т. И. Касьянов. ГИОРД. 2011. 512 с.
- 10. Касьянов, Г.И. Проектирование, строительство и инженерное оборудование предприятий мясной промышленности. [Электронный ресурс] : Учебно методические пособия / Г.И. Касьянов, А.В. Кочерга, Н.В. Тимошенко. Электрон. дан. СПб. : ГИОРД, 2011. 512 с. Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/4890 Загл. с экрана
- 11. Глаголева, Л.Э. Проектирование предприятий молочной отрасли с основами промстроительства. [Электронный ресурс] / Л.Э. Глаголева, Л.В. Голубева, В.М. Степанов, Н.А. Тихомирова. Электрон. дан. СПб. : ГИОРД, 2010. 288 с. Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/4908 Загл. с экрана
- 12. Козлов, А. И. Экология человека. Питание: учебное пособие для академического бакалавриата / А. И. Козлов. 2-е изд., испр. и доп. М.: Издательство Юрайт, 2016. 187 с. http://www.biblio-online.ru/book/F3B33FE7-6E05-47E6-9B2A-E26841FA66F1
- 13. https://biblio.online.ru/viewer/DED196CB 7B21 4C49 8230 FF4749FFA5C1/fiziologiya pitaniya#page/1
- 14. https://biblio-online.ru/viewer/4E02AF0D-0CCC-47EF-A426-AC577770010B/ekologiya-cheloveka-pitanie#page/1
- 15. Эвенштейн, З.М. Популярная диетология / З. М. Эвенштейн. М. : Экономика, 2009. 319с. : ил. ISBN 5-282-00766-5 : 3-00. Сиглы хранения: аб.3,
- 16. Мартинчик, А. Н. Физиология питания, санитария и гигиена: учеб.пособие / А. Н. Мартинчик, А. А. Королев, Л. С. Трофименко. 3 е изд., стер. М.: Академия, 2014. 192 с. ISBN 5 7695 1907 X: 112 00.
- 17. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции [Текст] / Л.В. Донченко, В.Д. Надыкта. М.: Пищепромиздат, 2009. 528 с.
- 18. Голубева, Л.В. Производственный учет и отчетность в молочной отрасли [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.В. Голубева, О.И. Долматова. Электрон.дан. СПб. : ГИОРД, 2010. 632 с. Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1 id=4897

дополнительная литература:

1. Антипова, Л. В. Англо-русский словарь по технологии мяса и мясных продуктов. С указателем русских терминов / Л. В. Антипова, В. К. Курчаева, Е. Е. Курчаева. – М. : КолосС. – 2005. – 408 с.

- 2. Анализ качества пищевых продуктов: уч. пособие для студентов ВУЗов/ Добромирова В.Ф., Кульнева Н.Г., Зелепукин Ю.И.– Воронех: ВГТА, 2003.
- 3. Антипова, Л.В. Методы исследования мяса и мясных продуктов / Л.В.Антипова, И.А.Глотова, И.А.Рогов . М. : КолосС, 2004. 571 с. (Учебники и учебные пособия для студентов ВУЗов)
- 4. Бабиченко Л.В. Основы технологии пищевых производств : учебник / Л. В. Бабиченко. -3-е изд., перераб. и доп. М. : Экономика, 2003. 216 с.
- 5. Бегунов А. А. Метрология в пищевой и перерабатывающей промышленности. В 2-х томах / А. А Бегунов.-М.: Пищевая промышленность, 2006.-770 с.
- 6. Гигичев Ю.Ю., Гичев Ю.П.Руководство по микронутриентологии. Роль и значение биологически активных добавок к пище. М: «Триада-Х»,2006. 264 с.
- 7. Голубев В.Н., Чичева-Филатова Л.В., Шленская Т.В. Пищевые и биологически активные добавки. М.: Издательский центр «Академия», 2003. 208 с.
- 8. Доронин А.Ф., Ипатов Л.Г., Кочеткова А.А., Нечаев А.П., Хуршудян С.А., Шубин О.Г. Функциональные пищевые продукты. Введение в технологии. / Под ред. А.А.Кочетковой. М.: ДеЛипринт, 2009. 288 с. ISBN 978-5-94343-178-4
- 9. Дроздова Т.М., Влощинский П.Е., Поздняковский В.М. Физиология питания. Учебник Новосибирск: Сиб.унив.изд-во, 2007. 352 с.
 - 10. Зверев С.В., Зверева Н.С. Функциональные зернопродукты. М.: ДеЛи принт, 2006. 119 с.
- 11. Калинина Л.В. Технология цельномолочных продуктов: учеб. пособие /Л.В.Калинина.-М.:Гиорд,2008.-248 с.
- 12. Калинина Л.В. Технология цельномолочных продуктов: учеб. пособие/Л.В.Калинина.-М.:Гиорд,2008.-248 с.
- 13. Касьянов Г.И. Технология продуктов детского питания : учебник / Г. И. Касьянов. М. : Академия, 2003. 224 с.
- 14. Косой В.Д. Инженерная реология. Пособие для лабораторных и практических занятий.-СПб.:Гиорд, 2007.-664с.
- 15. Кочеткова А.А., Ипатов Л.Г., Нечаев А.П., Шубин О.Г. Функциональные продукты питания: Учебное пособие. М.: Издательский комплекс МГУПП, 2007. 104 с.
- 16. Мамаев А.В. Учебно-методическое пособие по выполнению выпускной квалификационной работы для обучающихся по программе бакалавриата, направление подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» / А.В. Мамаев, Н.Д. Родина, К.А. Лещуков, Е.Ю. Сергеева, Т.Н. Сучкова, Орёл, Орловский ГАУ, 2017.- 85 с.
- 17. Мартинчик А.Н., Маев И.В., Янушевич О.О. Общая нутрициология. М.: МЕДпресс-информ, 2005. 392 с.
- 18. Неверова О.А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения: учебник для вузов / О.А. Неверов.- Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007.-378 с.
- 19. Неверова О.А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения: учебник для вузов / О.А. Неверов.- Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007.-378 с.
 - 20. Нечаев А.П., Трауберг С.Е., Кочеткова А.А. и др. Пищевая химия. СПб.: ГИОРД, 2003. 640 с.
 - 21. Рогов И.А. Химия пищи /И.А.Рогов, Л.В.Антипова, Н.И. Дунченко М.: КолосС, 2007.- 851 с.
- 22. Рогов И.А., Титов Е.И., Ганин В.И., Нефедова Н.В., Семенов Г.В., Рогов С.И. Синбиотики в технологии продуктов питания. М.: МГУПБ, 2006. 218 с.
- 23. Спиричев В.Б., Шатнюк Л.Н., Поздняковский В.М. Обогащение пищевых продуктов витаминами, минеральными веществами. Наука и технология. Новосибирс: Сибирское унив. изд-во, 2004. 548 с.
- 24. Структура и текстура пищевых продуктов. Продукты эмульсионной природы /Б.М.МакКенна (ред); пер.с англ. Под науч.ред.Ю.Г.Базарновой.-СПб.:Профессия, 2008.-480с.
 - 25. Теплов В.И. Функциональные продукты питания. Изд-во А-Приор, 2008.-240с.
- 26. Тихомирова Н.А. Технология продуктов функционального питания. Издание 2-е, дополненное и переработанное. –М.: Франтера, 2007. 246 с.
- 27. Устинова А.В., Тимошенко Н.В. Продукты для детского питания на основе мясного сырья.- М.: Издательство ВНИИМП, 2003.-438 с.
- 28. Физико-механические свойства сырья и готовой продукции /В.А.Арет, Б.Л.Николаев, Л.К.Николаев.-СПб:Гиорд, 2009. 448 с.

Электронно-библиотечные системы и электронная информационно-образовательная среда для подготовки к ГИА

- 1. ЭБС издательства «Лань», договор № 1 от 28.02.2020г. на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям издательства «Лань». Режим доступа: неограниченный доступ.
- 2. ЭБС «IPRbooks», лицензионный договор № 5118/19 на электронную библиотечную систему IPRbooks г. Саратов от 01.04.2019г. Режим доступа: неограниченный доступ.
- 3. Национальный цифровой ресурс «Руконт». Гражданско-правовой договор № 0504/22/19 на оказание услуги по предоставлению доступа к электронным изданиям от 08.04.2019г. с ООО «Центральный коллектор библиотек «БИБКОМ» (ООО «ЦКБ «БИБКОМ»). Режим доступа: неограниченный доступ.
- 4. ЭБС ООО «Агробизнесконсалтинг», Договор №065/21 от 05.02.20г. о передаче неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение, г.Тула пр. Ленина, д.59. Режим доступа: неограниченный доступ.
- 5. ЭБС издательства «ЮРАЙТ» Договор № 29 от 29.08.2019г. на оказание услуг по предоставлению доступа к ЭБС ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» г. Москва, ул. Плеханова, д.4А. Режим доступа: неограниченный доступ.
- 6. Электронные издания видеотека ООО «Решение: учебное видео». Договор №25 на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям видеотека «Решение» от 25.06.2019.
- 7. ЭБС Издательский Дом «Гребенников», ООО «ИД «Гребенников», Договор №15/ИА/2020 от 28.02.2020. г. Москва, ул. Алабяна, д.10, корп. 5, пом.2, ком.4. Режим доступа: неограниченный доступ.
- 8. ЭБС ООО Группа Компаний «Кодекс». Договор №020/20-БНД-К от 28.02.2020г. об оказании информационных услуг по предоставлению доступа по сети Интернет к экземплярам информационно-справочных систем «Кодекс» и «Техэксперт», г. Орел, ул. Московская, д.69, литера «В», пом. 7. Режим доступа: неограниченный доступ.
- 9. Образовательный портал Орловского ГАУ на платформе eLearning Server 4G, разработчик Hypermethod http://do3.orelsau.ru/. Договор № ГМЛ-Л-20/02-1286 от 19.02.2020 г. (ООО "Ленвэа") срок действия бессрочно.

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

- База данных Web of Science. Сублицензионный договор № WoS/845 от 02 апреля 2018г.
- База данных Scopus.Сублицензионный договор №Scopus/845 от 10 мая 2018г.

Периодические издания

- 1. АГРАРНАЯ НАУКА.- М., 2005-2019, 1-12 (в год)
- 2. ВЕСТНИК РОССИЙСКОЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ НАУКИ. М., 2006-2019, 1-6 (в год)
- 3. МОЛОЧНАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ. M., 2005-2019, 1-12 (в год)
- 4. МОЛОЧНОЕ И МЯСНОЕ СКОТОВОДСТВО. Балашиха, 2005-2019, 1-8 (в год)
- 5. ТЕХНИКА И ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ СЕЛА. Правдинский, 2005-2019, 1-12 (в год).

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения ОПОП

1. Научная электронная библиотека. «КиберЛенинка». Режим доступа: http://cyberleninka.ru/ Дата обращения: 12.02.20 (открытый доступ)

- 2. ЭБС Book.ru. Режим доступа: http://www.book.ru/activate/XID235IbZ94wK2ctChW. Дата обращения: 12.02.20 (неограниченный доступ)
- 3. ЭБС Издательства «Лань». Режим доступа: http://lanbook.com/ebs.php. Дата обращения: 12.02.20 (неограниченный доступ)
- 4. ЭБС Национальный цифровой ресурс «Руконт». Режим доступа: http://rucont.ru/. Дата обращения: 12.02.20 (неограниченный доступ)
- 5. Электронная библиотека eLIBRARY.RU. Режим доступа: http://elibrary.ru/defaultx.asp. Дата обращения: 12.02.20 (открытый доступ)
- 6. ЭБС «ТД ЮРАИТ». Режим доступа: http://www.biblio-online.ru/. Дата обращения: 12.02.20 (неограниченный доступ)
- 7. Электронная база Polpred.com. Режим доступа: http://polpred.com/. Дата обращения: 12.02.20 (неограниченный доступ)
- 8. Журналы издательства SAGE Publications https://lib.tusur.ru/ru/resursy/bazy-dannyh/zhurnaly-izdatelstva-sage-publications, режим доступа https://archive.neicon.ru/xmlui/handle/123456789/2757634/browse?type=source. Дата обращения: 12.02.20 (открытый доступ)
- 9. Цифровой архив журнала Science https://lib.tusur.ru/ru/resursy/bazy-dannyh/tsifrovoy-arhiv-zhurnala-science, режим доступа https://archive.neicon.ru/xmlui/handle/123456789/2490906/browse?type=source.

 Дата обращения: 12.02.20 (открытый доступ)
- 10. Журналы издательства OxfordUniversityPress https://lib.tusur.ru/ru/resursy/bazy-dannyh/zhurnaly-izdatelstva-oxford-university-press, режим доступа https://archive.neicon.ru/xmlui/handle/123456789/1417890/browse?type=source. Дата обращения: 12.02.20 (открытый доступ)
- 11. Журналы издательства CambridgeUniversityPresshttps://lib.tusur.ru/ru/resursy/bazy-dannyh/zhurnaly-izdatelstva-cambridge-university-press, режим доступа https://www.cambridge.org/ Дата обращения: 12.02.20 (открытый доступ)
- 12. Журналы издательства Annual Reviewshttps://lib.tusur.ru/ru/resursy/bazy-dannyh/zhurnaly-izdatelstva-annual-reviews , режим доступа http://archive.neicon.ru/xmlui/handle/123456789/1391849/browse?type=source. Дата обращения: 12.02.20 (открытый доступ)
- 13. Web of Science https://lib.tusur.ru/ru/resursy/bazy-dannyh/web-of-science, режим доступа https://apps.webofknowledge.com/home.do?SID=Z1V9IS8DggMcH9KSZ1X. Дата обращения: 12.02.20 (неограниченный доступ)
- 14. Scopus https://lib.tusur.ru/ru/resursy/bazy-dannyh/web-of-science, режим доступа https://www.scopus.com/ Дата обращения: 12.02.20 (неограниченный доступ).

Комплект лицензионногопрограммногообеспечения

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа				
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа	МісгоsoftWindowsProfessional 8 версия 8 авторизационный номер лицензиата: 91766136ZZE1504 номер лицензии: 61760053 дата выдачи настоящей лицензии: 05.04.2013 срок действия — бессрочно. Місгоsoft Office 2013 Russian Academic версия 2013 авторизационный номер лицензиата: 91766136ZZE1504 номер лицензии: 61760053 дата выдачи настоящей лицензии: 05.04.2013 срок действия — бессрочно. КазрегskyEndpointSecurity для бизнеса - Стандартный RussianEdition авторизационный номер лицензиата: KL4863RATFQ				
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	номер лицензии: 17EO-180723-132302-727-122 МісгоѕоftWindowsProfessional 8 версия 2013 Sku: FQC-06435 число лицензий: 33 авторизационный номер лицензиата: 91335960ZZE1412 номер лицензии: 61332573 дата выдачи настоящей лицензии: 24.12.2012 МісгоѕоftOffice 2013 RussianAcademic Sku: O21-10232 число лицензий: 33 авторизационный номер лицензиата: 91335960ZZE1412				
	номер лицензии: 61332573 дата выдачи настоящей лицензии: 24.12.2012 KasperskyEndpointSecurity для бизнеса - Стандартный RussianEdition Sku: Tr000266331/Tr023274 число лицензий: 600 авторизационный номер лицензиата: KL4863RATFQ номер лицензии: 17EO-180723-132302-727-122				
Аудитория для самостоятельной работы обучающихся	МісгоѕоftWindowsProfessional 8 версия 8 авторизационный номер лицензиата: 91766136ZZE1504 номер лицензии: 61760053 дата выдачи настоящей лицензии: 05.04.2013 срок действия — бессрочно. Місгоѕоft Office 2013 Russian Academic версия 2013 авторизационный номер лицензиата: 91766136ZZE1504 номер лицензии: 61760053 дата выдачи настоящей лицензии: 05.04.2013 срок действия — бессрочно. КаѕрегѕкуЕпфроіntSecurity для бизнеса - Стандартный RussianEdition авторизационный номер лицензиата: KL4863RATFQ номер лицензии: 17EO-180723-132302-727-122 Доступ LMS eLearningServer 4G разработчик Нурегмеthоd договор покупки: № б/н от 11.06.2013 г. (ООО "Ленвэа") срок действия — бессрочно.				
Аудитория для самостоятельной работы и курсового проектирования (выполнения курсовых работ)	МісгоsoftWindowsProfessional 8 версия 8 авторизационный номер лицензиата: 91766136ZZE1504 номер лицензии: 61760053 дата выдачи настоящей лицензии: 05.04.2013 срок действия — бессрочно. Місгоsoft Office 2013 Russian Academic версия 2013 авторизационный номер лицензиата: 91766136ZZE1504 номер лицензии: 61760053 дата выдачи настоящей лицензии: 05.04.2013 срок действия — бессрочно. КаsperskyEndpointSecurity для бизнеса - Стандартный RussianEdition авторизационный номер лицензиата: KL4863RATFQ номер лицензии: 17EO-180723-132302-727-122				

	Доступ LMS eLearningServer 4G разработчик Hypermethod
	договор покупки: № б/н от 11.06.2013 г. (ООО "Ленвэа") срок
	действия – бессрочно.
Помещения для самостоятельной работы с	Доступ LMS eLearningServer 4G разработчик Hypermethod
возможностью подключения к Интернету и	договор покупки: № б/н от 11.06.2013 г. (ООО "Ленвэа") срок
обеспечением доступа в электронную	действия – бессрочно.
информационно-образовательную Орловского	Microsoft Windows XP Professional
ГАУ (читальные залы библиотеки)	номер лицензии: 61332573
	дата выдачи настоящей лицензии: н/д срок действия –
	бессрочно.
	Microsoft Win SL 8.1 Russian Academic версия 8.1
	(обновлениедо Microsoft Windows 10)
	авторизационный номер лицензиата: 93767482ZZE1607
	номер лицензии: 63807538
	дата выдачи настоящей лицензии: 09.07.2014 срок действия –
	бессрочно.
	MicrosoftOffice 2013 RussianAcademic версия 2013
	авторизационный номер лицензиата: 91766136ZZE1504
	номер лицензии: 61760053
	дата выдачи настоящей лицензии: 05.04.2013 срок действия –
	бессрочно
	MicrosoftOfficeProfessionalPlus 2007 RussianAcademic версия 2007
	авторизационный номер лицензиата: 62376358ZZE0906
	номер лицензии: 42392443
	дата выдачи настоящей лицензии: 29.06.2007 срок действия –
	бессрочно
	KasperskyEndpointSecurity для бизнеса - Стандартный
	RussianEdition
	авторизационный номер лицензиата: KL4863RATFQ
	номер лицензии: 17ЕО-180723-132302-727-122

Приложение

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Направление подготовки: 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения Квалификация: бакалавр

1. Перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы по направлению 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения.

Порядок проведения итоговой аттестации определяется Положением об итоговой государственной аттестации выпускников высших учебных заведений Российской Федерации, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации, требованиями ФГОС ВО и Положением об итоговой государственной аттестации выпускников ФГБОУ ВО Орловский ГАУ.

Государственная итоговая аттестация выпускника является обязательной и осуществляется после освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования в полном объеме. Государственная итоговая аттестация выпускника включает подготовку к сдаче и сдачу государственного экзамена, защиту выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Таблица 1 - Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования

Код			Наименование от	ценочного средства	
контролируем				1	
ой	Контролируемые дисциплины	Уровни			
компетенции		освоения	Текущий	Промежуточная	Государстве
(или ее части)		компетенции	контроль	аттестация	нная
и ее					итоговая
формулировки					аттестация
OK-1	Философия	Пороговый	Вопросы	Итоговые зачеты	Государстве
способностью			для	и экзамены по	нный
использовать			самоконтроля	дисциплинам,	экзамен
основы			ПО	входящим в ГЭК	
философских			дисциплинам		
знаний для		Повышенный	Вопросы		
формирования			для		
мировоззренче			самоконтроля		
ской			ПО		
позиции			дисциплинам,		
			тестовые		
			задания,		
			контрольные		
		D×	задания	-	
		Высокий	Вопросы		
			для		
			самоконтроля		
			ПО		
			дисциплинам, тестовые		
			задания,		
			контрольные		
			задания,		
			задания для		
			самостоятельн		
			ой работы		
ОК-2	История (История России,	Пороговый	Вопросы	Итоговые зачеты	Государстве
способностью	Всеобщая история);	P	для	и экзамены по	нный
анализировать	Философия		самоконтроля	дисциплинам,	экзамен
основные	T		по	входящим в ГЭК	
этапы и			дисциплинам		
закономерност		Повышенный	Вопросы		
И			для		
исторического			самоконтроля		
развития			ПО		
общества для			дисциплинам,		
формирования			тестовые		
гражданской			задания,		
позиции			контрольные		
			задания		
		Высокий	Вопросы		
			для		
			самоконтроля		
			ПО		

ОК-3						
ОК-3				дисциплинам,		
ОК-3 способностью использовать смения серерах сферах деятельности Ниформатива и информационные технологии информационные должное информационные технологии информационные должное информационные технологии информационные должное информационные должное информационны				тестовые		
ОК-3				задания,		
ОК-3				контрольные		
ОК-3 Способиестью кефператира учение проговый для доводов дажней и по дисциплинам докомонтроля по дисциплинам деятельность и информационные технологии (протовый для дисциплинам доля самокоптроля по дисциплинам доля самокоптроля по дисциплинам доля дажней и по дисциплинам доля самокоптроля по дисциплинам доля самокоптроля по дисциплинам доля самокоптроля по дисциплинам детеговые задалия, контрольще задалия, контрольше задалия задали				-		
ОК-3 способностью использовать сентовыя экопомитесях ужний в дажний в				-		
Пороговый Пороговый Пороговый Пороговый Пороговый Пороговый Пороговый Повышенный Самоконтроля по далектичести Повышенный Повышенный Для (самоконтроля по далектичном даля (самоконтроля по далектичным даля (самоконтроля по далектичным даля (самоконтроля да						
ОК-3 сисособиестью использовать основы основы экономически х запаший в различных сферах деятельности Ниформационные технологии информационные технологии информационные технологии информационные технологии информационные дажных дажных деятельности и деятельности инженерная этика; Правоведение Повышенный дажных дажн						
правовата правовах образовать основая правовах образовать правовах образовать образов	OV 2	Hard on comment	Попополький		Итогория ромоти	Гарунаратра
Повышенный деятельности			пороговыи	-		
окловы экономитеских х зтапай в различных сферах деятельности Вопросы дажнимых сферах деятельности Вопросы дажнимых сферах деятельности Вопросы дажнимых сферах дажним тестовые задания дажним дажним тестовые задания дажним дажним тестовые задания дажним д		информационные технологии				
Повышенный Вопросы для самоконтроля по дисциплинам тестовые задания для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания, правовке, правоведение правовка задания, по дисциплинам дво дамоконтроля по дисциплинам, тестовые задания для самоконтроля по дисциплинам дво дамоконтроля по дисциплинам, тестовые задания дво	использовать			_		экзамен
Повышенный Вопросы для деятельности Повышенный для для дляния в длян					входящим в ГЭК	
Деятельности Сеферах деятельности Портовый деятельности деятельности Портовый деятельности Портовый деятельности Портовый деятельности Портовый деятельности Портовый деятельности Портовый деятельности деятель	экономически					
обстаний деятельности Высокий Самоконтроля но для дициплинам, тестовые задания, контрольные задания, контрольные задания, контрольные задания, контрольные задания ли самоконтроля но для дициплинам, тестовые задания для самоконтроля но для дициплинам, тестовые задания для самоконтроля но для дициплинам, входящим в ГЭК Научно-техническая и нижкенерная этика; Пороговый для далия для самоконтроля но для дициплинам, входящим в ГЭК Вопросы для далия, контрольные задания, задания для дамоконтроля но для дамоконтроля на мужжены по для даминами в ГЭК Пороговый дамоконтроля на мужжены по для даминами в ГЭК Государстве ньый дамоконтроля на мужжены по для дамоконтроля на дамо	х знаний в		Повышенный	Вопросы		
Высокий Выс	*			для		
Высокий Выс	сферах			самоконтроля		
Высокий Выс	деятельности			по		
Высокий Выс				дисциплинам,		
Высокий Выс						
Высокий Высокий Вопросы для самоситроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания, входящим в ГЭК выбытроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания и экзамены и по дисциплинам на по дисциплинам, входящим в ГЭК вхамен и пысыменной формах на русском и в том						
Высокий Выс				-		
Высокий Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания для самостоятельной работы по для				-		
ОК-4 способностью использовых знаний в различных сферах деятельности Научно-техническая и инженерияя этика; Правоведение Пороговый проговый инженерияя этика; Правовых знаний в различных сферах деятельности Пороговый инженерияя этика; Правоведение Пороговый дия самоконтроля по дисциплинам тестовые задания, контрольн			D v		-	
ОК-4			Высокии	^		
ОК-4 ОК-4 способностью инженерная этика; Правоведение Повышенный В различных сферах деятельности ОК-5 способностью способностью способностью способностью способностью смуникации коммуникации коммунации коммуникации коммуникации коммуникации коммуникации коммуникации коммуникации коммуникации коммуникации коммуникации коммунации коммуникации коммуникации коммуникации коммунации коммуникации коммуникации коммуникации коммуникации коммуникации коммуника						
ОК-4 способностью правовых знаний в различных сферах деятельности Научно-техническая и инженерная этика; Правоведение Пороговый элания, контрольные адалия, для самоконтроля по лисциплинам, тестовые задания, контрольные задания в ГЭК Государстве ними жамены по лисциплинам, вколящим в ГЭК Государстве ними жамены по лисциплинам, вколящим в ГЭК Государстве ними жамены по лисциплинам, вколящим в ГЭК Государстве ними жамены по лисциплинам, вколящим в ГЭК Государстве ними жамены по лисциплинам, вкамены по досмоконтроля Государстве ними жамены по самоконтроля Государстве ними жамены по самоконтроля Государстве ними жамены по самоконтроля Государстве ними жамены по самоконтроля Государстве ними жамена мамена мамена мамена мамена мамена мамена мам				самоконтроля		
ОК-4 способностью использовах знаний в различных сферах деятельности Научно-техническая и инженерная этика; Правоведение Пороговый инженерная этика; Правоведение Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания, комонтрольные задания контрольные задания, контрольные задания, контрольные задания, контрольные задания, контрольные задания, контрольные задания, контрольные задания, контрольные задания, контрольные задания, контрольные задания, контрольные задания, контрольные задания, контрольные задания, контрольные задания, контро				ПО		
ОК-4 способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности Научно-техническая и инженерная этика; Правоведение Пороговый инженерная этика; Правоведение Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания и и укамены по дисциплинам, водящим в ГЭК Государстве ньий экзамен ньий экзамен Государстве ньий экзамен Государстве ньий экзамен Государстве ньий экзамен Государстве ньий экзамен Государстве ньий экзамен Государстве ньий экзамен Гос				дисциплинам,		
ОК-4				тестовые		
ОК-4				задания,		
ОК-4				контрольные		
ОК-4 способлостью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности Научно-техническая и илженерная этика; Правоведение Пороговый домоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания и и жкамены по дисциплинам, контроля и и жкамены по дисциплинам, контроле и и жкамены по дисциплинам, контроле и и жкамены по дисциплинам жкамен контроле и и жкамен контроле и и жкамены по дисциплинам жкамен контроле и и жкамен жкамен контроле и и жкамен контроле и и жкамен контроле и и жкамен контроле и и жкамен контроле и и жкамен контроле и и жкамен контроле и и и жкамен контроле и и жкамен контроле и и и жкаме				-		
OK-4 способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности Научно-техническая и инженерная этика; Правоведение Пороговый наженерная этика; Правоведение Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания и экзамены по дисциплинам, входящим в ГЭК Государстве ный экзамен ОК-5 способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и Иностранный язык; Русский язык и культура речи Пороговый для самоконтроля по дисциплинам, входящим в ГЭК Ноговые зачеты и экзамены по дисциплинам, входящим в ГЭК Носударстве ный экзамен						
OK-4 способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности Научно-техническая и инженерная этика; Правоведение Пороговый для самоконтроля по дисциплинам тестовые задания, контрольные задания самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания и экзамены по дисциплинам, водящим в ГЭК Государстве ньый экзамен						
ОК4 способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности Научно-техническая и инженерная этика; Правоведение Пороговый для для самоконтроля по дисциплинам, контрольные задания, контрольные задан						
способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности ОК-5 способностью коммуникации в устной и письменной формах на в устком и	OI/ 4	II	Паналага		11	Г
использовать основы правовых знаиий в различных сферах деятельности ОК-5 способностью к скомуникации в устной и письменной формах на устеобы и посновной устной и письменной формах на русском и в техноль в посновней выстания в посновней выстания в посновыми в посновнием в посновнием в посновнием в посновнием в посновнием в посновней выстания в посновнием в посновней в посновней в посновней в посновней в посновней в посновнием в посновней в посно			пороговыи	_		
основы правовых знаний в различных сферах деятельности Повышенный для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания Высокий Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания для самоснотельно и работы к коммуникации в устной и письменной в опросы для самоконтроля по дисциплинам, в ходящим в ГЭК Государстве нный экзамен нный экзамен нный экзамен по дисциплинам, в ходящим в ГЭК Повышенный в огросы для самоконтроля по для для самоконтроля по для самоконтроля для для для для для для для для для д						
Правовых знаний в различных сферах деятельности Повышенный Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания вопросы для контрольные задания Высокий Вопросы для по дисциплинам, тестовые задания Высокий Вопросы для по дисциплинам, тестовые задания Высокий Вопросы для контрольные задания Контрольные задания Контрольные задания Контрольные задания для самостоятельной разлания для самостоятельной разлания для самоконтроля по дисциплинам Вопросы для задания для самоконтрольные задания для самоконтроля по дисциплинам Вопросы для для самоконтроля по дисциплинам Вопросы для для самоконтроля по дисциплинам Вопросы для для самоконтроля по дисциплинам в ГЭК Ный экзамен Повышенный вопросы для для самоконтроля разлаченый разл		Правоведение		_		экзамен
Высокий вразличных сферах деятельности Высокий Высокий Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания, самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания, задания, задания, задания, задания, задания, задания, задания, задания, контрольные задания, задания, контрольные задания, задания для самоконтроля по дисциплинам руствой и письменной и письм	основы			ПО	входящим в ГЭК	
различных сферах деятельности ———————————————————————————————————				дисциплинам		
самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания Высокий Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания Высокий Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания, задания для самостоятельн ой работы ОК-5 Иностранный язык; Русский язык и культура речи к коммуникации в устной и письменной письменной письменной дормах на русском и	знаний в		Повышенный	Вопросы		
Деятельности	различных			для		
Деятельности	сферах			самоконтроля		
Высокий Высокий Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания, контрольные задания, контрольные задания, контрольные задания, контрольные задания, за				-		
Высокий Высокий Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, контрольные задания, задания Высокий Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, задания, задания для самостоятельн ой работы ОК-5 способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и Повышенный в для самоконтроля по дисциплинам, входящим в ГЭК для для самоконтроля по дисциплинам, входящим в ГЭК для для самоконтроля самоконтроля входящим в ГЭК для для самоконтроля самоконтроля входящим в ГЭК для для самоконтроля на быте в для самоконтроля самоконтроля самоконтроля самоконтроля самоконтроля на быте в для самоконтроля сам	, ,					
ОК-5 Иностранный язык; Русский коммуникации в устной и вустной и вустной и вустной и письменной формах на русском и				-		
Высокий Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания, самостоятельн ой работы ОК-5 способностью к способностью к способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и Повышенный Вопросы для самоконтроля по дисциплинам входящим в ГЭК Ноговые зачеты и экзамены по дисциплинам, входящим в ГЭК Ный экзамен Повышенный Для самоконтроля самоконтроля ой работы Вопросы для самоконтроля входящим в ГЭК						
Высокий Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания, контрольные задания, задания для самостоятельн ой работы ОК-5 пособностью к способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и Повышенный вышенный для самоконтроля по дисциплинам вогоженной для самоконтроля для самоконтроля для самоконтроля дисциплинам, входящим в ГЭК для самоконтроля самоконтроля самоконтроля вопросы для самоконтроля для самоконтроля для самоконтроля самоконтроля самоконтроля самоконтроля вопросы для самоконтроля самоконтроля самоконтроля на русском и Повышенный для самоконтроля самоконтроля самоконтроля на русском и Повышенный для самоконтроля Самоконтроля на русском и Повышенный для самоконтроля Самок				-		
Высокий Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания, задания для самостоятельн ой работы ОК-5 пособностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и				-		
ОК-5 Иностранный язык; Русский способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и			D · · · · ·		-	
Ск-5 Иностранный язык; Русский коммуникации в устной и письменной формах на русском и Пожана в русском и по дисциплинам в рустной и в русском и пожана в р			высокий	_		
ОК-5 Иностранный язык; Русский коммуникации в устной и письменной формах на русском и Повышенный Вопросы для самоконтроля						
ОК-5 Иностранный язык; Русский коммуникации в устной и письменной формах на русском и				самоконтроля		
ОК-5 Иностранный язык; Русский гособностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и				ПО		
ОК-5 способностью к сммуникации в устной и письменной формах на русском и Иностранный язык; Русский на по дорожах на русском и Порышенный для самоконтроля дисциплинам Итоговые зачеты ной работы Государстве нный закамены по дисциплинам Государстве нный закамены по дисциплинам, входящим в ГЭК экзамен Повышенный для самоконтроля самоконтроля самоконтроля Вопросы для самоконтроля в тосы для самоконтроля <td< td=""><td></td><td></td><td></td><td>дисциплинам,</td><td></td><td></td></td<>				дисциплинам,		
Контрольные задания, задания для самостоятельной работы Сосударстве нный язык; Русский язык и культура речи Пороговый Вопросы для и экзамены по коммуникации в устной и письменной формах на русском и Повышенный для самоконтроля дисциплинам Повышенный для самоконтроля дисциплинам Повышенный для самоконтроля Повышенный для самоконтроля Сосударстве нный экзамен Повышенный для самоконтроля Сосударстве нный закамен Повышенный для самоконтроля Сосударстве нный закамен Сосударстве нн				тестовые		
Контрольные задания, задания для самостоятельной работы Сосударстве нный язык; Русский язык и культура речи Пороговый Вопросы для и экзамены по коммуникации в устной и письменной формах на русском и Повышенный для самоконтроля дисциплинам Повышенный для самоконтроля дисциплинам Повышенный для самоконтроля Повышенный для самоконтроля Сосударстве нный экзамен Повышенный для самоконтроля Сосударстве нный закамен Повышенный для самоконтроля Сосударстве нный закамен Сосударстве нн				задания,		
Задания, задания, задания для самостоятельн ой работы Итоговые зачеты по к коммуникации в устной и письменной формах на русском и Повышенный для самоконтроля на для самоконтроля н				-		
ОК-5 способностью коммуникации в устной и письменной формах на русском и Иностранный язык; Русский язык и культура речи Пороговый вадания для самостоятельн ой работы Итоговые зачеты и экзамены по нный закамены по нный закамены по дисциплинам, в ходящим в ГЭК На бер и экзамены по дисциплинам, в ходящим в ГЭК экзамен Повышенный работы Вопросы для самоконтроля Вопросы для самоконтроля На бер и экзамен На бер и экзамен				-		
ОК-5 Иностранный язык; Русский способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и Пороговый по дисциплинам Вопросы для самоконтроля по дисциплинам Итоговые зачеты и экзамены по дисциплинам, в ходящим в ГЭК дисциплинам Ньый экзамен Повышенный русском и Вопросы для самоконтроля Вопросы для самок						
ОК-5 Иностранный язык; Русский способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и Пороговый по дисциплинам (амоконтроля дисциплинам) Итоговые зачеты и экзамены по дисциплинам, в ходящим в ГЭК дисциплинам Ный экзамен Повышенный русском и Вопросы для самоконтроля Вопросы						
ОК-5 Иностранный язык; Русский способностью к соммуникации в устной и письменной формах на русском и Пороговый для самоконтроля дисциплинам входящим в ГЭК дисциплинам дисциплин						
способностью к язык и культура речи для самоконтроля по дисциплинам, входящим в ГЭК ный экзамен по дисциплинам входящим в ГЭК порожа на русском и посьменной для самоконтроля на посьменной для самоконтроля	OK-5	Иностранный вагие. Вмеский	Попоговий		Итогорые запети	Государстве
к коммуникации в устной и по дисциплинам входящим в ГЭК Повышенный Вопросы формах на русском и самоконтроля самоконтроля			тороговыи			. –
коммуникации в устной и по дисциплинам Повышенный Вопросы для самоконтроля		изык и культура речи				
в устной и дисциплинам письменной формах на русском и Повышенный Вопросы для самоконтроля				_		экзамен
письменной формах на русском и Повышенный Вопросы для самоконтроля					входящим в ГЭК	
формах на русском и для самоконтроля	-					
русском и самоконтроля			Повышенный	Вопросы		
				для		
		Î.	İ	1	1	
иностранном по	русском и			самоконтроля		

языках для			дисциплинам,		
решения задач			тестовые		
межличностно			задания,		
го и			контрольные		
межкультурно			задания		
го		Высокий	Вопросы		
взаимодействи			для		
Я			самоконтроля		
			ПО		
			дисциплинам, тестовые		
			задания,		
			контрольные		
			задания,		
			задания для		
			самостоятельн		
			ой работы		
ОК-6	Философия; Правоведение	Пороговый	Вопросы	Итоговые зачеты	Государстве
способностью			для	и экзамены по	нный
работать в			самоконтроля	дисциплинам,	экзамен
коллективе,			ПО	входящим в ГЭК	
толерантно		Повинизиний	Дисциплинам		
воспринимая социальные,		Повышенный	Вопросы		
этнические,			для самоконтроля		
конфессиональ			по		
ные и			дисциплинам,		
культурные			тестовые		
различия			задания,		
			контрольные		
			задания		
		Высокий	Вопросы		
			для		
			самоконтроля		
			ПО		
			дисциплинам, тестовые		
			задания,		
			контрольные		
			задания,		
			задания для		
			самостоятельн		
			ой работы		
ОК-7	Иностранный язык;	Пороговый	Вопросы	Итоговые зачеты	Государстве
способностью	Математика; Физика; Русский		для	и экзамены по	нный
К	язык и культура речи;		самоконтроля	дисциплинам,	экзамен
самоорганизац	Биология с основами экологии; Научно-		ПО	входящим в ГЭК	
ии и самообразован	техническая и инженерная	Повышенный	дисциплинам Вопросы		
ию	этика; Философия	ПОвышенный	для		
	,		самоконтроля		
			по		
			дисциплинам,		
			тестовые		
			задания,		
			контрольные		
		Dr. rage	задания		
		Высокий	Вопросы		
			для самоконтроля		
			по		
			дисциплинам,		
			тестовые		
			задания,		
			контрольные		
			задания,		
			задания для		
			самостоятельн		
			ой работы		

ОК-8 способностью использовать методы и средства	Физическая культура и спорт; Элективные дисциплины по физической культуре и спорту: общая физическая подготовка; Элективные	Пороговый	Вопросы для самоконтроля по дисциплинам	Итоговые зачеты и экзамены по дисциплинам, входящим в ГЭК	Государстве нный экзамен
физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	дисциплины по физической культуре и спорту: баскетбол; Элективные дисциплины по физической культуре и спорту: адаптивная физическая культура	Повышенный	Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания		
		Высокий	Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания, задания для самостоятельн ой работы		
ОК-9 готовностью пользоваться основными методами	Безопасность жизнедеятельности	Пороговый	Вопросы для самоконтроля по дисциплинам	Итоговые зачеты и экзамены по дисциплинам, входящим в ГЭК	Государстве нный экзамен
защиты производствен ного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф,		Повышенный	Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания		
стихийных бедствий		Высокий	Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания, задания для самостоятельн ой работы		
ОПК-1 способностью решать стандартные задачи	Информатика и информационные технологии; Научно-техническая и инженерная этика	Пороговый	Вопросы для самоконтроля по дисциплинам	Итоговые зачеты и экзамены по дисциплинам, входящим в ГЭК	Государстве нный экзамен
профессиональ ной деятельности на основе информационн ой и библиографич еской культуры с		Повышенный	Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания		
применением информационн о- коммуникацио		Высокий	Вопросы для самоконтроля		

TITLE IN			по		
нных			ПО		
технологий и с			дисциплинам,		
учетом			тестовые		
основных требований			задания,		
информационн			контрольные		
ой			задания,		
безопасности			задания для		
оезопасности			самостоятельн		
OHIC 2	TT	П У	ой работы	11	Г
ОПК-2	Неорганическая и	Пороговый	Вопросы	Итоговые зачеты	Государстве
способностью	аналитическая химия;		для	и экзамены по	нный
разрабатывать	Введение в профессию;		самоконтроля	дисциплинам,	экзамен
мероприятия	Научные системы		ПО	входящим в ГЭК	
ПО	формирования полноценного	П ,	дисциплинам		
совершенствов	питания; Основы переработки	Повышенный	Вопросы		
анию	сырья животного		для		
технологическ	происхождения; Пищевая		самоконтроля		
их процессов	биотехнология; Научное		ПО		
производства	обоснование технологии		дисциплинам,		
продукции	функциональных продуктов		тестовые		
питания	питания; Процессы и		задания,		
различного	аппараты пищевых		контрольные		
назначения	производств		задания		
		Высокий	Вопросы		
			для		
			самоконтроля		
			ПО		
			дисциплинам,		
			тестовые		
			задания,		
			контрольные		
			задания,		
			задания для		
			самостоятельн		
			ой работы		
					1
ОПК-3	Органическая и	Пороговый	Вопросы	Итоговые зачеты	Государстве
ОПК-3 способностью	Органическая и биологическая химия;	Пороговый	Вопросы для	Итоговые зачеты и экзамены по	Государстве нный
		Пороговый	_		
способностью	биологическая химия;	Пороговый	для	и экзамены по	нный
способностью осуществлять	биологическая химия; Реология; Основы	Пороговый	для самоконтроля	и экзамены по дисциплинам,	нный
способностью осуществлять технологическ	биологическая химия; Реология; Основы переработки сырья животного	Пороговый	для самоконтроля по	и экзамены по дисциплинам,	нный
способностью осуществлять технологическ ий контроль	биологическая химия; Реология; Основы переработки сырья животного происхождения; Пищевая	-	для самоконтроля по дисциплинам	и экзамены по дисциплинам,	нный
способностью осуществлять технологическ ий контроль качества	биологическая химия; Реология; Основы переработки сырья животного происхождения; Пищевая микробиология; Сырье и	-	для самоконтроля по дисциплинам Вопросы	и экзамены по дисциплинам,	нный
способностью осуществлять технологическ ий контроль качества готовой	биологическая химия; Реология; Основы переработки сырья животного происхождения; Пищевая микробиология; Сырье и материалы в пищевой	-	для самоконтроля по дисциплинам Вопросы для	и экзамены по дисциплинам,	нный
способностью осуществлять технологическ ий контроль качества готовой	биологическая химия; Реология; Основы переработки сырья животного происхождения; Пищевая микробиология; Сырье и материалы в пищевой промышленности;	-	для самоконтроля по дисциплинам Вопросы для самоконтроля	и экзамены по дисциплинам,	нный
способностью осуществлять технологическ ий контроль качества готовой	биологическая химия; Реология; Основы переработки сырья животного происхождения; Пищевая микробиология; Сырье и материалы в пищевой промышленности; Технологический контроль	-	для самоконтроля по дисциплинам Вопросы для самоконтроля по дисциплинам,	и экзамены по дисциплинам,	нный
способностью осуществлять технологическ ий контроль качества готовой	биологическая химия; Реология; Основы переработки сырья животного происхождения; Пищевая микробиология; Сырье и материалы в пищевой промышленности; Технологический контроль качества продуктов питания	-	для самоконтроля по дисциплинам Вопросы для самоконтроля по	и экзамены по дисциплинам,	нный
способностью осуществлять технологическ ий контроль качества готовой	биологическая химия; Реология; Основы переработки сырья животного происхождения; Пищевая микробиология; Сырье и материалы в пищевой промышленности; Технологический контроль качества продуктов питания животного происхождения;	-	для самоконтроля по дисциплинам Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые	и экзамены по дисциплинам,	нный
способностью осуществлять технологическ ий контроль качества готовой	биологическая химия; Реология; Основы переработки сырья животного происхождения; Пищевая микробиология; Сырье и материалы в пищевой промышленности; Технологический контроль качества продуктов питания животного происхождения; Санитария и гигиена	-	для самоконтроля по дисциплинам Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания,	и экзамены по дисциплинам,	нный
способностью осуществлять технологическ ий контроль качества готовой	биологическая химия; Реология; Основы переработки сырья животного происхождения; Пищевая микробиология; Сырье и материалы в пищевой промышленности; Технологический контроль качества продуктов питания животного происхождения; Санитария и гигиена	-	для самоконтроля по дисциплинам Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные	и экзамены по дисциплинам,	нный
способностью осуществлять технологическ ий контроль качества готовой	биологическая химия; Реология; Основы переработки сырья животного происхождения; Пищевая микробиология; Сырье и материалы в пищевой промышленности; Технологический контроль качества продуктов питания животного происхождения; Санитария и гигиена	Повышенный	для самоконтроля по дисциплинам Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания	и экзамены по дисциплинам,	нный
способностью осуществлять технологическ ий контроль качества готовой	биологическая химия; Реология; Основы переработки сырья животного происхождения; Пищевая микробиология; Сырье и материалы в пищевой промышленности; Технологический контроль качества продуктов питания животного происхождения; Санитария и гигиена	Повышенный	для самоконтроля по дисциплинам Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания Вопросы	и экзамены по дисциплинам,	нный
способностью осуществлять технологическ ий контроль качества готовой	биологическая химия; Реология; Основы переработки сырья животного происхождения; Пищевая микробиология; Сырье и материалы в пищевой промышленности; Технологический контроль качества продуктов питания животного происхождения; Санитария и гигиена	Повышенный	для самоконтроля по дисциплинам Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания Вопросы для	и экзамены по дисциплинам,	нный
способностью осуществлять технологическ ий контроль качества готовой	биологическая химия; Реология; Основы переработки сырья животного происхождения; Пищевая микробиология; Сырье и материалы в пищевой промышленности; Технологический контроль качества продуктов питания животного происхождения; Санитария и гигиена	Повышенный	для самоконтроля по дисциплинам Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания Вопросы для самоконтроля по	и экзамены по дисциплинам,	нный
способностью осуществлять технологическ ий контроль качества готовой	биологическая химия; Реология; Основы переработки сырья животного происхождения; Пищевая микробиология; Сырье и материалы в пищевой промышленности; Технологический контроль качества продуктов питания животного происхождения; Санитария и гигиена	Повышенный	для самоконтроля по дисциплинам Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания Вопросы для самоконтроля	и экзамены по дисциплинам,	нный
способностью осуществлять технологическ ий контроль качества готовой	биологическая химия; Реология; Основы переработки сырья животного происхождения; Пищевая микробиология; Сырье и материалы в пищевой промышленности; Технологический контроль качества продуктов питания животного происхождения; Санитария и гигиена	Повышенный	для самоконтроля по дисциплинам Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания Вопросы для самоконтроля по дисциплинам,	и экзамены по дисциплинам,	нный
способностью осуществлять технологическ ий контроль качества готовой	биологическая химия; Реология; Основы переработки сырья животного происхождения; Пищевая микробиология; Сырье и материалы в пищевой промышленности; Технологический контроль качества продуктов питания животного происхождения; Санитария и гигиена	Повышенный	для самоконтроля по дисциплинам Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые	и экзамены по дисциплинам,	нный
способностью осуществлять технологическ ий контроль качества готовой	биологическая химия; Реология; Основы переработки сырья животного происхождения; Пищевая микробиология; Сырье и материалы в пищевой промышленности; Технологический контроль качества продуктов питания животного происхождения; Санитария и гигиена	Повышенный	для самоконтроля по дисциплинам Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания,	и экзамены по дисциплинам,	нный
способностью осуществлять технологическ ий контроль качества готовой	биологическая химия; Реология; Основы переработки сырья животного происхождения; Пищевая микробиология; Сырье и материалы в пищевой промышленности; Технологический контроль качества продуктов питания животного происхождения; Санитария и гигиена	Повышенный	для самоконтроля по дисциплинам Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные	и экзамены по дисциплинам,	нный
способностью осуществлять технологическ ий контроль качества готовой	биологическая химия; Реология; Основы переработки сырья животного происхождения; Пищевая микробиология; Сырье и материалы в пищевой промышленности; Технологический контроль качества продуктов питания животного происхождения; Санитария и гигиена	Повышенный	для самоконтроля по дисциплинам Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания, контрольные задания, контрольные	и экзамены по дисциплинам,	нный
способностью осуществлять технологическ ий контроль качества готовой	биологическая химия; Реология; Основы переработки сырья животного происхождения; Пищевая микробиология; Сырье и материалы в пищевой промышленности; Технологический контроль качества продуктов питания животного происхождения; Санитария и гигиена	Повышенный	для самоконтроля по дисциплинам Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания, контрольные задания, контрольные задания, контрольные задания, контрольные задания, задания	и экзамены по дисциплинам,	нный
способностью осуществлять технологическ ий контроль качества готовой	биологическая химия; Реология; Основы переработки сырья животного происхождения; Пищевая микробиология; Сырье и материалы в пищевой промышленности; Технологический контроль качества продуктов питания животного происхождения; Санитария и гигиена	Высокий	для самоконтроля по дисциплинам Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания, контрольные задания, контрольные задания, контрольные задания, задания для самостоятельн ой работы	и экзамены по дисциплинам,	нный экзамен
способностью осуществлять технологическ ий контроль качества готовой продукции	биологическая химия; Реология; Основы переработки сырья животного происхождения; Пищевая микробиология; Сырье и материалы в пищевой промышленности; Технологический контроль качества продуктов питания животного происхождения; Санитария и гигиена пищевых производств	Повышенный	для самоконтроля по дисциплинам Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания, контрольные задания, контрольные задания, контрольные задания, задания для самостоятельн	и экзамены по дисциплинам, входящим в ГЭК	нный
способностью осуществлять технологическ ий контроль качества готовой продукции ОПК-4 готовностью	биологическая химия; Реология; Основы переработки сырья животного происхождения; Пищевая микробиология; Сырье и материалы в пищевой промышленности; Технологический контроль качества продуктов питания животного происхождения; Санитария и гигиена пищевых производств	Высокий	для самоконтроля по дисциплинам Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания, контрольные задания, вонтрольные задания, вонтрольные задания	и экзамены по дисциплинам, входящим в ГЭК Итоговые зачеты и экзамены по	Государстве
осуществлять технологическ ий контроль качества готовой продукции ОПК-4 готовностью эксплуатирова	биологическая химия; Реология; Основы переработки сырья животного происхождения; Пищевая микробиология; Сырье и материалы в пищевой промышленности; Технологический контроль качества продуктов питания животного происхождения; Санитария и гигиена пищевых производств	Высокий	для самоконтроля по дисциплинам Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания, контрольные задания, контрольные задания, контрольные задания, контрольные задания, вонтрольные задания, вонтрольные задания задания задания задания войработы Вопросы	и экзамены по дисциплинам, входящим в ГЭК Итоговые зачеты	нный экзамен Государстве нный
способностью осуществлять технологическ ий контроль качества готовой продукции ОПК-4 готовностью	биологическая химия; Реология; Основы переработки сырья животного происхождения; Пищевая микробиология; Сырье и материалы в пищевой промышленности; Технологический контроль качества продуктов питания животного происхождения; Санитария и гигиена пищевых производств	Высокий	для самоконтроля по дисциплинам Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания, контрольные задания, вонтрольные задания, задания для самостоятельн ой работы Вопросы для самоконтроля	и экзамены по дисциплинам, входящим в ГЭК Итоговые зачеты и экзамены по дисциплинам,	нный экзамен Государстве нный
осуществлять технологическ ий контроль качества готовой продукции ОПК-4 готовностью эксплуатирова ть различные	биологическая химия; Реология; Основы переработки сырья животного происхождения; Пищевая микробиология; Сырье и материалы в пищевой промышленности; Технологический контроль качества продуктов питания животного происхождения; Санитария и гигиена пищевых производств	Высокий	для самоконтроля по дисциплинам Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания, контрольные задания, вопросы для самостоятельн ой работы Вопросы для самоконтроля по	и экзамены по дисциплинам, входящим в ГЭК Итоговые зачеты и экзамены по дисциплинам,	нный экзамен Государстве нный
осуществлять технологическ ий контроль качества готовой продукции ОПК-4 готовностью эксплуатирова ть различные виды	биологическая химия; Реология; Основы переработки сырья животного происхождения; Пищевая микробиология; Сырье и материалы в пищевой промышленности; Технологический контроль качества продуктов питания животного происхождения; Санитария и гигиена пищевых производств	Высокий	для самоконтроля по дисциплинам Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания, контрольные задания, контрольные задания, вонтрольные задания, задания для самостоятельн ой работы Вопросы для самоконтроля по дисциплинам	и экзамены по дисциплинам, входящим в ГЭК Итоговые зачеты и экзамены по дисциплинам,	нный экзамен Государстве нный
способностью осуществлять технологическ ий контроль качества готовой продукции ОПК-4 готовностью эксплуатирова ть различные виды технологическ	биологическая химия; Реология; Основы переработки сырья животного происхождения; Пищевая микробиология; Сырье и материалы в пищевой промышленности; Технологический контроль качества продуктов питания животного происхождения; Санитария и гигиена пищевых производств	Высокий	для самоконтроля по дисциплинам Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания, контрольные задания, контрольные задания, контрольные задания задания задания для самостоятельн ой работы Вопросы для самоконтроля по дисциплинам Вопросы	и экзамены по дисциплинам, входящим в ГЭК Итоговые зачеты и экзамены по дисциплинам,	нный экзамен Государстве нный

в соответствии	системы управления и		ПО		
	моделирования; Процессы и		по дисциплинам,		
	аппараты пищевых		тестовые		
^	производств		задания,		
безопасности			контрольные		
на пищевых			задания		
предприятиях		Высокий	Вопросы		
			для		
			самоконтроля		
			по дисциплинам,		
			тестовые		
			задания,		
			контрольные		
			задания,		
			задания для		
			самостоятельн		
ПК-1	Теоретические основы	Пороговый	ой работы Вопросы	Итоговые зачеты	Защита
	товароведения и экспертизы	110роговыи	для	и экзамены по	выпускной
	продовольственных товаров;		самоконтроля	дисциплинам,	квалификаци
	Биологическая безопасность		ПО	входящим в ГЭК	онной
	пищевых систем;		дисциплинам		работы
документацию	Продовольственная	Повышенный	Вопросы		
7 A	безопасность		для		
ветеринарные			самоконтроля		
нормы и			ПО		
правила в			дисциплинам, тестовые		
производствен ном процессе			задания,		
пом продессе			контрольные		
			задания		
		Высокий	Вопросы		
			для		
			самоконтроля		
			ПО		
			дисциплинам,		
			тестовые задания,		
			контрольные		
			задания,		
			задания для		
			самостоятельн		
	_		ой работы		
	Безопасность	Пороговый	Вопросы	Итоговые зачеты	Государстве
	жизнедеятельности;		для самоконтроля	и экзамены по	нный
-	Энергообеспечение на предприятиях пищевой		по	дисциплинам, входящим в ГЭК	экзамен
_	промышленности		дисциплинам	влодящим в г эк	
безопасности		Повышенный	Вопросы		
при			для		
возникновении			самоконтроля		
экстренных			по		
ситуаций на			дисциплинам,		
тепло-, энергооборудо			тестовые		
вании и			задания, контрольные		
других			задания		
объектах		Высокий	Вопросы		
жизнеобеспече			для		
ния			самоконтроля		
предприятия			ПО		
			дисциплинам,		
			тестовые		
			задания,		
			контрольные		1
			контрольные задания,		
			контрольные задания, задания для		

			ой работы		
ПК-3		Пороговый	Вопросы	Итоговые зачеты	Защита
способностью			для	и экзамены по	выпускной
изучать			самоконтроля	дисциплинам,	квалификаци
научно-			по	входящим в ГЭК	онной
техническую			дисциплинам		работы
информацию		Повышенный	Вопросы		-
отечественног			для		
о и			самоконтроля		
зарубежного			ПО		
опыта по			дисциплинам,		
тематике			тестовые		
исследования			задания,		
			контрольные		
		D	задания	-	
		Высокий	Вопросы		
			для		
			самоконтроля по		
			дисциплинам,		
			тестовые		
			задания,		
			контрольные		
			задания,		
			задания для		
			самостоятельн		
			ой работы		
ПК-4	Метрология, стандартизация	Пороговый	Вопросы	Итоговые зачеты	Государстве
способностью	и сертификация		для	и экзамены по	нный
применять			самоконтроля	дисциплинам,	экзамен
метрологическ			по	входящим в ГЭК	
ие принципы			дисциплинам		
инструменталь		Повышенный	Вопросы		
ных			для		
измерений,			самоконтроля		
характерных для			ПО		
конкретной			дисциплинам, тестовые		
предметной			задания,		
области			контрольные		
			задания		
		Высокий	Вопросы		
			для		
			самоконтроля		
			по		
			дисциплинам,		
			тестовые		
			задания,		
			контрольные		
			задания,		
			задания для		
			самостоятельн ой работы		
ПК-5	Технологический контроль	Пороговый	Вопросы	Итоговые зачеты	Защита
способностью	качества продуктов питания	ттороговыи	для	и экзамены по	выпускной
организовыват	животного происхождения;		самоконтроля	дисциплинам,	квалификаци
ь входной	Технология молока и		по	входящим в ГЭК	онной
контроль	молочных продуктов;		дисциплинам		работы
качества сырья	Технология мяса и мясных	Повышенный	Вопросы	1	_
и	продуктов; Технологии		для		
вспомогательн	продукции из рыбы и		самоконтроля		
ых	морепродуктов; Тара и		по		
материалов,	упаковка пищевых		дисциплинам,		
производствен	продуктов; Упаковка и		тестовые		
ный контроль	упаковочные материалы в		задания,		
полуфабрикат	пищевой промышленности;		контрольные		
ов, параметров	Методы экспериментальных	D "	задания	Á	
технологическ	исследований и анализ	Высокий	Вопросы		
их процессов и	продуктов питания	<u> </u>	для	<u> </u>	

1101177780 0 771		T	20150140117772	1	
контроль	животного происхождения;		самоконтроля		
качества	Современные методы		ПО		
готовой	исследований; Технология		дисциплинам,		
продукции	полуфабрикатов; Технологии		тестовые		
	пищевых жиров;		задания,		
	Консервирование пищевых		контрольные		
	продуктов; Барьерные		задания,		
	технологии		задания для		
			самостоятельн		
THE C		- v	ой работы	***	Ţ.
ПК-6	Методы экспериментальных	Пороговый	Вопросы	Итоговые зачеты	Государстве
способностью	исследований и анализ		для	и экзамены по	нный
обрабатывать	продуктов питания		самоконтроля	дисциплинам,	экзамен
текущую	животного происхождения;		ПО	входящим в ГЭК	
производствен	Современные методы		дисциплинам	-	
ную	исследований	Повышенный	Вопросы		
информацию,			для		
анализировать			самоконтроля		
полученные			ПО		
данные и			дисциплинам,		
использовать			тестовые		
ИХ В			задания,		
управлении			контрольные		
качеством			задания		
продукции		Высокий	Вопросы		
			для		
			самоконтроля		
			ПО		
			дисциплинам,		
			тестовые		
			задания,		
			контрольные		
			задания,		
			задания для		
			самостоятельн		
			ой работы		
ПК-7	Технология молока и	Пороговый	Вопросы	Итоговые зачеты	Защита
способностью	молочных продуктов;		для	и экзамены по	выпускной
обосновывать	Технология мяса и мясных		самоконтроля	дисциплинам,	квалификаци
нормы расхода	продуктов; Технологии		ПО	входящим в ГЭК	онной
сырья и	продукции из рыбы и		дисциплинам		работы
вспомогательн	морепродуктов; Тара и	Повышенный	Вопросы		
ых материалов	упаковка пищевых		для		
при	продуктов; Упаковка и		самоконтроля		
производстве	упаковочные материалы в		ПО		
продукции	пищевой промышленности;		дисциплинам,		
	Учет и отчетность в		тестовые		
	производстве продуктов		задания,		
	животного происхождения;		контрольные		
	Нормирование материальных		задания		
	ресурсов в пищевой	Высокий	Вопросы		
	промышленности;		для		
	Технологии продуктов из		самоконтроля		
	телионении предупнов по			1	
1	нетрадиционного мясного		по		
			_		
	нетрадиционного мясного		по		
	нетрадиционного мясного сырья; Технологии		по дисциплинам,		
	нетрадиционного мясного сырья; Технологии переработки скота и птицы в		по дисциплинам, тестовые задания,		
	нетрадиционного мясного сырья; Технологии переработки скота и птицы в условиях фермерских		по дисциплинам, тестовые задания, контрольные		
	нетрадиционного мясного сырья; Технологии переработки скота и птицы в условиях фермерских хозяйств; Технология		по дисциплинам, тестовые задания,		
	нетрадиционного мясного сырья; Технологии переработки скота и птицы в условиях фермерских хозяйств; Технология полуфабрикатов; Технологии		по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания,		
	нетрадиционного мясного сырья; Технологии переработки скота и птицы в условиях фермерских хозяйств; Технология полуфабрикатов; Технологии пищевых жиров;		по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания, задания для самостоятельн		
	нетрадиционного мясного сырья; Технологии переработки скота и птицы в условиях фермерских хозяйств; Технология полуфабрикатов; Технологии пищевых жиров; Консервирование пищевых		по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания, задания для		
ПК-8	нетрадиционного мясного сырья; Технологии переработки скота и птицы в условиях фермерских хозяйств; Технология полуфабрикатов; Технологии пищевых жиров; Консервирование пищевых продуктов; Барьерные технологии	Пороговый	по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания, задания, задания для самостоятельн ой работы	Итоговые зачеты	Государстве
ПК-8 способностью	нетрадиционного мясного сырья; Технологии переработки скота и птицы в условиях фермерских хозяйств; Технология полуфабрикатов; Технологии пищевых жиров; Консервирование пищевых продуктов; Барьерные	Пороговый	по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания, задания для самостоятельн	Итоговые зачеты и экзамены по	Государстве нный
	нетрадиционного мясного сырья; Технологии переработки скота и птицы в условиях фермерских хозяйств; Технология полуфабрикатов; Технологии пищевых жиров; Консервирование пищевых продуктов; Барьерные технологии Основы научных	Пороговый	по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания, задания для самостоятельн ой работы		
способностью	нетрадиционного мясного сырья; Технологии переработки скота и птицы в условиях фермерских хозяйств; Технология полуфабрикатов; Технологии пищевых жиров; Консервирование пищевых продуктов; Барьерные технологии Основы научных исследований; Основы	Пороговый	по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания, задания для самостоятельн ой работы Вопросы для	и экзамены по	нный

документацию, технические регламенты	Метрология, стандартизация и сертификация; Учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; Нормирование материальных ресурсов в пищевой промышленности;	Высокий	Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания,		
			задания для самостоятельн		
ПК-9 готовностью осуществлять контроль соблюдения	Биологическая безопасность пищевых систем; Продовольственная безопасность	Пороговый	ой работы Вопросы для самоконтроля по дисциплинам	Итоговые зачеты и экзамены по дисциплинам, входящим в ГЭК	Защита выпускной квалификаци онной работы
экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции		Повышенный	Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные		pacoria
		Высокий	задания Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания, задания, самостоятельн ой работы		
ПК-10 готовностью осваивать новые виды технологическ ого оборудования при изменении	Технологическое оборудование пищевых производств; Технологии холодильной обработки продуктов питания животного происхождения	Пороговый	Вопросы для самоконтроля по дисциплинам	Итоговые зачеты и экзамены по дисциплинам, входящим в ГЭК	Государстве нный экзамен
схем технологическ их процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования		Повышенный	Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания		

			1	1	,
		Высокий	Вопросы		
			для		
			самоконтроля		
			ПО		
			дисциплинам, тестовые		
			задания,		
			контрольные		
			задания,		
			задания для		
			самостоятельн		
			ой работы		
ПК-11	Научное обоснование	Пороговый	Вопросы	Итоговые зачеты	Защита
способностью	технологии функциональных	1	для	и экзамены по	выпускной
организовыват	продуктов питания;		самоконтроля	дисциплинам,	квалификаци
Ь	Переработка вторичного		ПО	входящим в ГЭК	онной
технологическ	пищевого сырья; Технология		дисциплинам		работы
ий процесс	молока и молочных	Повышенный	Вопросы	-	
производства	продуктов; Технология мяса и	Повышенный	для		
продуктов	мясных продуктов;		самоконтроля		
питания	Технологии продукции из		по		
животного	рыбы и морепродуктов;		дисциплинам,		
происхождени	Физико-химические основы		тестовые		
Я	производства продуктов		задания,		
	животного происхождения;		контрольные		
	Технологии детских		задания		
	продуктов питания;	Высокий	Вопросы		
	Технологии диетических		для		
	продуктов питания; Национальные молочные		самоконтроля		
	продукты; Национальные		по		
	мясные продукты		дисциплинам,		
	мистые продукты		тестовые		
			задания,		
			контрольные		
			задания,		
			задания для		
			самостоятельн		
			ой работы		
ПК-12	Технология молока и	Пороговый	Вопросы	Итоговые зачеты	Государстве
готовностью	молочных продуктов;		для	и экзамены по	нный
выполнять	Технология мяса и мясных		самоконтроля	дисциплинам,	экзамен
работы по	продуктов; Технологии		ПО	входящим в ГЭК	
рабочим	продукции из рыбы и	п	дисциплинам		
профессиям	морепродуктов; Технологическое	Повышенный	Вопросы		
	оборудование пищевых		для		
	производств; Научно-		самоконтроля		
	техническое моделирование		ПО		
	функциональных продуктов;		дисциплинам, тестовые		
	Технология копчения		задания,		
	продуктов животного		контрольные		
	происхождения		задания		
		Высокий	Вопросы	1	
			для		
			самоконтроля		
			по		
			дисциплинам,		
			тестовые		
			задания,		
			контрольные		
			задания,		
			задания для		
			самостоятельн		
			ой работы		
ПК-13	Информатика и	Пороговый	Вопросы	Итоговые зачеты	Государстве
владеть	информационные технологии;		для	и экзамены по	нный
современными	Проектирование предприятий		самоконтроля	дисциплинам,	экзамен
информационн	перерабатывающей		ПО	входящим в ГЭК	
ыми	промышленности		дисциплинам	1	

технологиями, Повышенный Вопросы	
готовностью для	
использовать самоконтроля	
сетевые	
компьютерные дисциплинам,	
технологии и тестовые	
базы данных в задания,	
своей контрольные	
предметной задания	
области, Высокий Вопросы	
пакеты для	
прикладных самоконтроля	
программ для	
выполнения дисциплинам,	
необходимых тестовые	
расчетов задания,	
контрольные	
задания,	
задания для	
самостоятельн	
ой работы	
ПК-14 Теоретические основы Пороговый Вопросы Итоговые зачеты Защит	
готовностью товароведения и экспертизы для и экзамены по выпус	
	фикаци
достижениям Научно-техническое по входящим в ГЭК онной	
глобального моделирование дисциплинам работ	οI
пищевого функциональных продуктов; Повышенный Вопросы	
рынка, 1 ехнология копчения	
проводить продуктов животного самоконтроля	
маркетинговы происхождения	
писниплинам	
исследования	
и предлагать	
новые	
конкурентоспо	
Високий Вольови	
продукты к	
Самоконтроля	
по	
м дисциплинам,	
тестовые	
задания,	
контрольные	
задания,	
задания для	
самостоятельн	
ой работы	
	арстве
способностью производством для и экзамены по нный	-
организовыват самоконтроля дисциплинам, экзам	ен
ь работу по входящим в ГЭК	
небольшого дисциплинам	
коллектива Повышенный Вопросы	
исполнителей, для	
планировать самоконтроля	
работу	
персонала и дисциплинам,	
фондов тестовые	
оплаты труда, задания,	
проводить контрольные	
анализ затрат задания	
и результатов Высокий Вопросы	
деятельности	
производствен самоконтроля	
Camoroni ponz	
ных	
ных	
ных по дисциплинам,	

			задания, задания для самостоятельн ой работы		
ПК-16 способностью составлять производствен ную	Метрология, стандартизация и сертификация; Организация и управление производством; Учет и отчетность в производстве продуктов	Пороговый	Вопросы для самоконтроля по дисциплинам	Итоговые зачеты и экзамены по дисциплинам, входящим в ГЭК	Государстве нный экзамен
документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленну	животного происхождения; Нормирование материальных ресурсов в пищевой промышленности	Повышенный	Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания		
ю отчетность по утвержденным формам		Высокий	Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания, задания для самостоятельн ой работы		
ПК-17 готовностью выполнять работы по стандартизаци	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности; Метрология, стандартизация и сертификация	Пороговый	Вопросы для самоконтроля по дисциплинам	Итоговые зачеты и экзамены по дисциплинам, входящим в ГЭК	Государстве нный экзамен
и и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждени я соответствия		Повышенный	Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания		
HV 10	Una agrana agran agr	Высокий	Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания, задания для самостоятельн ой работы	Итогория одноги	Годилополо
ПК-18 способностью проводить организационн о-плановые	Проектирование предприятий перерабатывающей промышленности	Пороговый	Вопросы для самоконтроля по дисциплинам	Итоговые зачеты и экзамены по дисциплинам, входящим в ГЭК	Государстве нный экзамен
расчеты по созданию (реорганизаци и) производствен ных участков		Повышенный	Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные		

	T		задания		
			задания		
		Высокий	Вопросы		
		Buyonin	для		
			самоконтроля		
			ПО		
			дисциплинам,		
			тестовые задания,		
			контрольные		
			задания,		
			задания для		
			самостоятельн		
ПК-19	Организация и управление	Пороговый	ой работы Вопросы	Итоговые зачеты	Государстве
способностью	производством	Пороговый	для	и экзамены по	нный
разрабатывать			самоконтроля	дисциплинам,	экзамен
оперативные			по	входящим в ГЭК	
планы работы		П	дисциплинам		
первичных производствен		Повышенный	Вопросы для		
ных			самоконтроля		
подразделений			по		
			дисциплинам,		
			тестовые		
			задания,		
			контрольные задания		
		Высокий	Вопросы		
			для		
			самоконтроля		
			ПО		
			дисциплинам, тестовые		
			задания,		
			контрольные		
			задания,		
			задания для		
			самостоятельн ой работы		
ПК-20	Технология молока и	Пороговый	Вопросы	Итоговые зачеты	Защита
способностью	молочных продуктов;	•	для	и экзамены по	выпускной
осуществлять	Технология мяса и мясных		самоконтроля	дисциплинам,	квалификаци
поиск, выбор и	продуктов; Технологии		ПО	входящим в ГЭК	онной
использование новейших	продукции из рыбы и морепродуктов;	Повышенный	дисциплинам Вопросы		работы
достижений	Технологическое	Повышенный	для		
техники и	оборудование пищевых		самоконтроля		
технологии в	производств; Технологии		по		
области	холодильной обработки		дисциплинам,		
производства продуктов	продуктов питания животного происхождения;		тестовые задания,		
питания	Физико-химические основы		контрольные		
животного	производства продуктов		задания		
происхождени	животного происхождения;	Высокий	Вопросы		
Я	Научно-техническое		для		
	моделирование функциональных продуктов;		самоконтроля по		
	Технология копчения		дисциплинам,		
	продуктов животного		тестовые		
	происхождения; Технологии		задания,		
	продуктов из		контрольные		
	нетрадиционного мясного сырья; Технология		задания,		
	переработки скота и птицы в		задания для самостоятельн		
	условиях фермерских		ой работы		
	хозяйств; Технологии детских		_		
	продуктов питания;				

	Технологии диетических				
	продуктов питания				
ПК-21 готовностью принимать необходимые	Безопасность жизнедеятельности; Энергообеспечение на предприятиях пищевой	Пороговый	Вопросы для самоконтроля по	Итоговые зачеты и экзамены по дисциплинам, входящим в ГЭК	Государстве нный экзамен
меры	промышленности		дисциплинам	влодящим в 1 ЭК	
безопасности при		Повышенный	Вопросы для		
возникновении			самоконтроля		
чрезвычайных ситуаций на			по дисциплинам,		
объектах жизнеобеспече			тестовые задания,		
ния			контрольные		
предприятия		Высокий	задания Вопросы		
			для самоконтроля		
			по		
			дисциплинам, тестовые		
			задания, контрольные		
			задания,		
			задания для самостоятельн		
ПК-22		Пороговый	ой работы Вопросы	Итоговые зачеты	Государстве
способностью		Пороговын	для	и экзамены по	нный
принимать управленчески			самоконтроля по	дисциплинам, входящим в ГЭК	экзамен
е решения с учетом		Повышенный	дисциплинам Вопросы	-	
производствен		Повышенный	для		
ных условий			самоконтроля по		
			дисциплинам, тестовые		
			задания,		
			контрольные задания		
		Высокий	Вопросы для		
			самоконтроля		
			по дисциплинам,		
			тестовые задания,		
			контрольные задания,		
			задания для		
			самостоятельн ой работы		
ПК-23 владеть		Пороговый	Вопросы для	Итоговые зачеты и экзамены по	Государстве нный
принципами			самоконтроля	дисциплинам,	экзамен
разработки бизнес-планов			по дисциплинам	входящим в ГЭК	
производства и основами		Повышенный	Вопросы для		
маркетинга			самоконтроля		
			по дисциплинам,		
			тестовые задания,		
			контрольные		
			задания		

ПК-24 способлетью подрязделения в развитации и удравление производством столовае зачеты для по дветиния в дання в дан		I	Высокий	Вопросы	1	
ПК.24 ПК.25 Поризования в управление подразделения в работу структуряют подразделя в работуряют подразделя в			Высокии	-		
ПК-24 ПК-25 Простовый производством Пороговый производством подраждения и управление производством поряждения и работу поряждения производством поряждения пор				* *		
ПК-24 Организации и удражление порожностью далания для дам самостотательного подряжуеления розвидоством Пороговый для дам дамостороля по двестильный двестных дамостороля по двестильных двестных						
ПК-24 — пособностью производством ПК-24 — пособностью подразделения производством Помышенный Высокий Вопросы для самостотроля по двесицилинам, пестовые задания, контрольные по двесицилинам, пестовые задания, контрольные задания, контрольные задания, контрольные ниноварии в инические инической инической инической инической по двесим генеров промащиленности, Научные сосновать катематическое и объектов па база стандартных пактов дверя промащиленности, Научные промащиленности промащиленности промащиленности промащиленности, научные преметрольные задания, контрольные задания, контрольные задания и промащиленности промащиленности промащиленности промащим промащиленности на преметрольные задания для самостоятельных по для самостоятельных по для самостоятельные задания для самостоятельные						
ПК-24 ПК-24 Поротовый работы Поротовый раб				-		
ПК-24 ПК-24 Пороговый Пороговы Пороговый Пороговый Пороговый Пороговый Пороговый						
ПК-24 Способностью работу структурного подрадделения Поризводством По				•		
ПК-24 ПК-25 готовностью виспользитические виспользитическое в спроизводить выстранция подражитическое в спроизводить выстранция променяти в спроизводить выстранция в просесов и объектов на выстранция променяти в спроизводить выстранция в просесов и объектов на выстранция в присесов и объектов на выстранция в просесов и объектов на выпочной промышления в присесов и объектов на выстранция в просесов и объектов на выстранция в просесов и объектов на выпочной промышления в присесов и объектов на выпочной промышления в присесов и объектов на выпочной промышления в присесов и объектов на выпочной промышления в просесов и объектов на выпочной промышления в присесов на выпочной промышления в присесов на выпочной промышления в пределительных и проговый на вышения и на выпочной на выпочной промышления в присесов на выпочной при на вышения в присесов на выпочной промышления в пределительных просесов на вышения продуктов на выпочной промышления в присесов на выпочной промышления в пределительных пределительных пределительных пределительных на пред				•		
ПК-24 способностью производством Пороговый дия самоконтроля по двестный дия самоконтроля по дразделения Порышенный дия самоконтроля по двесциплинам двопросы двания в турк двестный двестный двопросы двания двопросы двопросы двания двопросы двания двопросы двания двопросы двопрования пишевай двания двопросы двопрования провесов и объектом на спомателение процессов и объектом на спомателение процессов и объектом на просктирования и прократи двания просктирования и прократиров двания прократиров двания прократиров двания прократиров двания прократиров двания прократиров двания и прократиров двания и прократиров двания д						
ПК-25 потовоетью на производством инспилитель по дисциплинам по д				самостоятельн		
подразделения и роизводством и роиз				ой работы		
роганизовывать даботу структурного подразделения в работу структурного подраздивать подразделения в работу структурного подразделения в работу в работу в работу в работу подавления в работу в работу в работу подавления в работу в работу подавления в работу в работу подавления в работу в ра	ПК-24	Организация и управление	Пороговый	Вопросы	Итоговые зачеты	Государстве
кработу структурного подразделения и стетовые стагидатизи с проессов и объектов на катигическое и проекватизировани е процессов и объектов на катигическое проектирования в произвессов и объектов на катигическое проектирования в готовностью пределения в готовностью пределения в готовностью пределения пределен	способностью	производством		для	и экзамены по	нный
Повышенный По	организовыват			самоконтроля	дисциплинам,	экзамен
Повашенный Вопросы доконтроля по досинглинам, тестовые задания по доконтроля по д	ь работу			ПО	входящим в ГЭК	
ПК-25 ПК-25 Пороговый пороводиты для и исследований исследований проводить происсебностью просктирования в пипка продессов побектов на базе самоконтрода по длециплинам, тестовые задания, задания задания, задания на укамены по заможны	структурного					
ПК-25 ПК-25 Тотовностью неповытические и провессов и объектов на базе аптоматили в индевой промытили просктировани в проессов и прожентировани в просстагдартных пакстов антоматили в пидевой прожентировани в просстагдартных прокессов Высокий Повышенный Высокий Повышенный Высокий Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания в хамены по дисциплинам, тестовые задания в хамены по дисциплинам, тестовые задания в задания в задания в хамены по дисциплинам, тестовые задания в задани	подразделения		Повышенный	Вопросы		
ПК-25 Научно-технические провестов и объектов на базе стандартных пакетов не проексирования и исследований и неследований неследований объектов на базе стандартных пакетов не объектов на объектов на базе стандартных по двешиллинам, вклатили на объектов на базе стандартных пакетов не объектов на объек				для		
ПК-25 ПК-25 Пормиталенности; Научные основы технологические и пороцессов и объектов на базагатизария аниного проектировани я и исследований и исследований и исследований и породить пороводить выпроводить по доспособностью проводить по доспособностью для доспособностью по доспособностью для доспособностью по доспособностью для доспособность доспособностью для доспособностью доспособностью для доспособностью доспособность доспособность доспособностью доспособность доспособность доспособность доспособность доспособность доспособнос				самоконтроля		
Высокий Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания, контрольные задания, контрольные задания, контрольные задания, контрольные задания для самоконтроля по двесты инноващия в пишевой промышленности; Научные остандартных пажетов нагоматизиров вного стандартных пажетов вагоматизиров вного двесты по двесты по двесты для самоконтроля по двецпилинам, тестовые задания, контрольные задания контроля по работы и жазанены по завания по контроля по какстерные по контроля по						
Высокий Выс				-		
Высокий Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания, адания для самостоятельн об работы Итоговые зачеты нибеждения в гожнения по дисциплинам, тестовые задания, адания для самоконтроля по дисциплинам в базе стандартных пакетов автоматизиров ангонтизиров автоматизиров автоматизиров автоматизиров автоматизиров автоматизиров автоматизиров автоматизиров анного проектирования и исследований нализ в по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания,						
Высокий Высокой Высококонтроля Высокий Высококонтроля Высокий Высококонтроля Высокий Высококонтроля Высококонтроля Высокой Высоконтроля Высокой Высокой Высококонтроля Высококонтроля Высокой Высококонтроля Высоконтроля Высоком Высоконтроля Высоконтроля Высоконтроля Высоконтроля Высоконтроля Высоконтроля Вы						
Высокий Вопросы для самостоятельно самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, задания для самостоятельно объектов на базе сомоконтроля по дисциплинам, тестовые задания в инцевой промыщленности. Научные основы технологических процессов Повышенный Вопросы для по дисциплинам, вхамен по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания на по доктом на				_		
ПК-25 ПК-25 ПК-25 Пороговый далания, задания, по дисциплинам, по дисциплинам досмостоятельно образация в пищевой промышленности; Научные основь технологических процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизиров анного проектировани я и исследований и неследований в пищевой проком досмостоятельно образация в по дисциплинам тестовые задания, контроля по дисциплинам, тестовые задания, контроля по дисциплинам, тестовые задания, контроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные зад			D×			
ПК-25 готовностью использовать математическое объектов на базе стандартных пакстов автоматизиров анного проектировани я и исследований и неследований в нализ продуктов порводить в метематизи (Седе, оравна нализ продуктов пороводить в метематизи (Седе, оравна нализ продуктов подоводать выпускной для самоснотроля по дисциплинам, тестовые задания, в монтрольные задания для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания для самоконтрольные задания и экзамены по задиния в ГЭК регументальных исследований и нализ и экзамены по для для капификация онной метемам для самоконтроля на выпуской капификации онной метемам для самоконтроля на выпуском для самоконтрольные замоконтрольные замоконтрольные замокон			Высокии	_		
ПК-25 Научно-технические иновации в пищевой использовать облектов на базе стандартных пакетов автоматизиров анного проексировании я и исследований и нализ продуктов пороводить обредеть потания; Методы проводить обредеть потания; Методы проводить октородные выпускной диспольвае зачеты и экзамены по дисциплинам тестовые задания, контрольные задания, контрольные задания, контрольные задания для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания для самоконтрольные задания для самоконтрольные задания для самоконтрольные задания, контрольные задания и экзамены по двесты и экзамены по двесты на и экзамены по на выпускной сметь на на и экзамены по двесты на и экзамены по двесты на и экзамены по двесты на на и экзамены на на и экзамены по двесты на на и экзамены по двесты на на на и экзамены по двесты на						
ПК-25						
ПК-25 ПК-25 ПК-25 Пороговый иновации в пищевой промышленности; Научне объектов на базе автоматизиров автоматизиров автоматизиров автоматизиров просествиного проектирований и исследований и процессов и объектов на базе автоматизиров и исследований и проектирования и исследований и проектирования и исследований и проектиров проектор и исследований и проектор и и укажены по дисциплинам, тестовые задания, задания, контрольные задания, задания, задания, для самостоятельной работы и укажены по дисциплинам, тестовые задания для самостоятельной проводить окспериментальных исследований и анализ продуктов проводить окспериментальных исследований и анализ продуктов проводить окспериментальных исследований и анализ продуктов проектороля по самокотроля и укажены по дамокотроля обработы обработы и укажены по дамокотроля обработы обработы и укажены по дамокотроля обработы обработы обработы обработы обработы и укажены по дамокотроля обработы обработы обработы обработы обработы и укажены по дамокотроля обработы						
ПК-25						
ПК-25 Научно-технические инповации в пищевой промышленности; Научные основы технологических процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизиров анного проектирований в и исследований и псоледований в повышенных и исследований в проментальных исследований в проментальных исследований в проментальных исследований в проментальных и вкспериментальных и вкспериментальных и вкследований в поросований в поросо						
ПК-25 Научно-технические инноващии в пищевой промышленности; Научные основьтехнологических процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизиров анного проектирования я и исследований и исследований и внализ продуктов поровобностью инструктов по дисциплинам, тестовые задания, контроля по дисциплинам, тестовые задания, контроля по дисциплинам, тестовые задания, контроля по дисциплинам, тестовые задания для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания, контрольные задания, задания для самостоятельной работы ПК-26 способностью проводить экспериментальных контрольныт заксенриментальных вкспериментальных				•		
ПК-25 Научно-технические инювации в пищевой использовать математическо е объектов на базе стандартных пакетов автоматизиров анного проектировани я и исследований и объектов на базе на базе объектов на базе				•		
ПК-25 Научно-технические инновации в пищевой промышленности; Научные основы технологических е поцессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизиров анного проектирований я и исследований и исследований налализ продуктов провобить по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания, контр						
ПК-25 готовностью использовать математическо е инновации в пищевой использовать математическо е процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизиров анного проектирований я и исследований ПК-26 способностью проводить в тикновации в пищевой и экзамен по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания, контрольные задания, задания, задания, задания, контрольные задания и исследований и анализ продуктов по работы и и экзамены по дисциплинам, и и экзамены по дисциплинам, контрольные задания и и экзамены по дисциплинам, контрольные задания и и и и и и и и и и и и и и и и и и						
ПК-25 готовностью инповации в пищевой инповации в пищевой использовать математическое е мновиши в пощессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизиров анного проектирования я и исследований ПК-26 способностью проводить эксперименты и желефилинан на пиз в калификаци в надиз в поросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания и задания и камамены по дисциплинам, тестовые зачеты и зазамены по дисциплинам, контрольные задания и камамены по дисциплинам, тестовые зачеты и зазамены по дисциплинам, тестовые задания и контрольные задания и контрольные задания, контрольные задания и контрольные задания, контрольные задания, контрольные задания и контрольные зада						
готовностью использовать математическо е моделировани е процессов профессов Повышенный процессов Повышенный Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, входящим в ГЭК по дисциплинам, входя	ПК-25	Научно-технические	Пороговый		Итоговые зачеты	Государстве
математическо е моделировани е процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизиров анного проектировани я и исследований и процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизиров анного проектировани я и исследований и по нестрания и и исследования и и и и и и и и и и и и и и и и и и			1	•		
е моделировани е процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизиров анного проектировани я и исследований и последований и процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизиров анного проектировани я и исследований и последований и процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизиров анного проектировани я и исследований и процессов и исследований и процессов и объектов на базе стандартных пакетов на базе стандартных по по на базе стандартных пакетов на базе стандартных по по на базе и процессов и для и по дисциплинам, контрольные задания, контрольные задания для самостью на базака стандарьные задания для самостью на базака стандарьные задан	использовать	промышленности; Научные		самоконтроля	дисциплинам,	экзамен
моделировани е процессов и объектов на базе самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания для самостоятельн ой работы ПК-26 Сенсорный анализ продуктов питания; Методы эксперименты жсперименты жсперименты исследований и анализ Повышенный Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, квалификаци онной вволускной квалификаци онной онной	математическо	основы технологических		ПО	входящим в ГЭК	
е процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизиров анного проектировани я и исследований	e	процессов		дисциплинам		
объектов на базе стандартных пакетов автоматизиров анного проектировани я и исследований не стандартных не стовые задания, контрольные задания контрольные задания не стандартных не стовые задания, контрольные задания не стандартных не стовые задания, контрольные задания не стандартных не	моделировани		Повышенный	Вопросы		
базе стандартных пакетов автоматизиров ананого проектировани я и исследований	е процессов и			для		
тестовые задания, контрольные по дисциплинам, тестовые задания высокий Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания, задания, задания для самостоятельн ой работы ПК-26 Сенсорный анализ продуктов по ровоты ПК-26 пособностью питания; Методы экспериментальных исследований и анализ по ужамены по дисциплинам, входящим в ГЭК камены по дисциплинам, входящим в ГЭК онной	объектов на			самоконтроля		
пакетов автоматизиров анного проектировани я и исследований Высокий Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, контрольные задания, задания для самостоятельн ой работы Питания; Методы питания; Методы экспериментальных исследований и анализ по выпускной квалификаци по входящим в ГЭК онной				по		
автоматизиров анного проектировани я и исследований исследований и ватоматизиров анного проектировани я и исследований и ватоматизиров анного по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания, контрольные задания, контрольные задания, контрольные задания, контрольные задания, контрольные задания, вопросы и ватоматизиров об работы по дисциплинам, тестовые ва дания, контрольные задания, вопросы и ватоматизиров об работы и экзамены по роводить экспериментальных исследований и анализ по самоконтроля дисциплинам, казлификаци онной квалификаци онной и онной и вопросы и онной и ватоматизиров оннование и и оннование и оннован	^			дисциплинам,		
анного проектировани я и исследований Высокий Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания, контрольные задания, контрольные задания для самостоятельн ой работы ПК-26 способностью проводить экспериментальных проводить обследований и анализ ПК-26 способностью по защения для самоконтроль и и экзамены по самоконтроля для и экзамены по самоконтроля дисциплинам, входящим в ГЭК онной самоконтроля дисциплинам, входящим в ГЭК						
проектировани я и	-			•		
я и исследований Высокий Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания, контрольные задания, задания для самостоятельн ой работы ПК-26 способностью проводить экспериментальных на по неводения и селедований и анализ ПС-26 способностью пороводить эксперименты исследований и анализ ПС-26 способностью по вколящим в ГЭК онной				-		
исследований для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания, контрольные задания, задания для самостоятельн ой работы ПК-26 Сенсорный анализ продуктов потания; Методы эксперименты эксперименты и анализ Пороговый по входящим в ГЭК онной			D "			
Самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания, контрольные задания для самостоятельн ой работы ПК-26 Сенсорный анализ продуктов пособностью проводить эксперименты и селедований и анализ ПК-26 Сенсорный анализ продуктов по выпускной квалификаци онной на по входящим в ГЭК онной			Высокий	•		
ПК-26 Сенсорный анализ продуктов потовой проводить эксперименты и сследований и анализ	исследовании			* *		
Дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания, контрольные задания, задания для самостоятельн ой работы ПК-26 способностью проводить эксперименты и селедований и анализ ПС-26 проводить общественной работы и общественных исследований и анализ ПОРОГОВЫЙ ПОРОГОВЫЙ ПОРОГОВЫЙ ВОПРОСЫ ДЛЯ и общественных исследований и анализ ПОРОГОВЫЙ ВОПРОСЫ ДЛЯ и общественным и общественны						
Тестовые задания, контрольные задания, контрольные задания, задания для самостоятельн ой работы ПК-26 Сенсорный анализ продуктов пособностью проводить эксперименты исследований и анализ ПОРОГОВЫЙ ПОРОГОВЫЙ ПОРОГОВЫЙ ВОПРОСЫ ДЛЯ И ЭКЗАМЕНЫ ПО ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИ ОННОЙ ВХОДЯЩИМ В ГЭК ОННОЙ					•	
Задания, контрольные задания, задания для самостоятельн ой работы ПК-26 Сенсорный анализ продуктов пособностью проводить эксперименты исследований и анализ Пороговый нализ продуктов по входящим в ГЭК Сенсорный анализ продуктов по входящим в ГЭК Сенсорный анализ продуктов по входящим в ГЭК Сенсорный анализ продуктов самоконтроля дисциплинам, квалификаци онной проводить онной по входящим в ГЭК Сенсорный анализ продуктов по входящим в ГЭК Сенсорный в по входящим в по						
Контрольные задания, задания для самостоятельн ой работы Итоговые зачеты проводить Вопросы для и экзамены по выпускной самоконтроля дисциплинам, квалификаци эксперименты исследований и анализ Пороговый по входящим в ГЭК Онной				дисциплинам,		
ПК-26 Сенсорный анализ продуктов способностью проводить Пороговый питания; Методы эксперименты исследований и анализ Пороговый для и экзамены по самоконтроля дисциплинам, квалификаци по входящим в ГЭК Защита защита налификаци онной				дисциплинам, тестовые		
ПК-26 Сенсорный анализ продуктов способностью проводить Пороговый для самоконтроля повый для и экзамены по самоконтроля и сследований и анализ Пороговый для и экзамены по самоконтроля дисциплинам, квалификаци по входящим в ГЭК Защита выпускной квалификаци онной				дисциплинам, тестовые задания,		
ПК-26 Сенсорный анализ продуктов способностью проводить Пороговый для Вопросы для Итоговые зачеты и экзамены по самоконтроля дисциплинам, квалификаци онсперименты исследований и анализ Защита выпускной самоконтроля по входящим в ГЭК				дисциплинам, тестовые задания, контрольные		
ПК-26 Сенсорный анализ продуктов способностью проводить эксперименты Пороговый для и экзамены по самоконтроля и оследований и анализ Вопросы для и экзамены по самоконтроля дисциплинам, квалификаци по входящим в ГЭК выпускной квалификаци онной				дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания,		
ПК-26 Сенсорный анализ продуктов пособностью питания; Методы эксперименты и анализ по эксперименты и анализ Пороговый Вопросы для и экзамены по самоконтроля дисциплинам, квалификаци по входящим в ГЭК онной				дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания, задания для		
способностью питания; Методы для и экзамены по выпускной самоконтроля дисциплинам, квалификаци эксперименты исследований и анализ по входящим в ГЭК онной				дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания, задания для самостоятельн		
проводить экспериментальных самоконтроля дисциплинам, квалификаци эксперименты исследований и анализ по входящим в ГЭК онной	ПК-26	Сенсорный анализ пролуктов	Пороговый	дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания, задания для самостоятельн ой работы	Итоговые зачеты	Защита
эксперименты исследований и анализ по входящим в ГЭК онной			Пороговый	дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания, задания для самостоятельн ой работы Вопросы		
	способностью	питания; Методы	Пороговый	дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания, задания для самостоятельн ой работы Вопросы для	и экзамены по	выпускной
pacothi	способностью проводить	питания; Методы экспериментальных	Пороговый	дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания, задания для самостоятельн ой работы Вопросы для самоконтроля	и экзамены по дисциплинам,	выпускной квалификаци

методике и	животного происхождения;	Повышенный	Вопросы		
анализировать	Современные методы	11000	для		
результаты	исследований		самоконтроля		
			ПО		
			дисциплинам,		
			тестовые		
			задания,		
			контрольные задания		
		Высокий	Вопросы		
		Высокии	для		
			самоконтроля		
			по		
			дисциплинам,		
			тестовые		
			задания,		
			контрольные		
			задания,		
			задания для		
			самостоятельн ой работы		
ПК-27	Основы научных	Пороговый	Вопросы	Итоговые зачеты	Защита
способностью	исследований; Научно-	110роговый	для	и экзамены по	выпускной
измерять,	технические инновации в		самоконтроля	дисциплинам,	квалификаци
наблюдать и	пищевой промышленности;		по	входящим в ГЭК	онной
составлять	Научные основы		дисциплинам		работы
описания	технологических процессов;	Повышенный	Вопросы		
проводимых	Методы экспериментальных		для		
исследований,	исследований и анализ		самоконтроля		
обобщать	продуктов питания		ПО		
данные для	животного происхождения;		дисциплинам,		
составления	Современные методы		тестовые		
обзоров,	исследований		задания,		
отчетов и научных			контрольные задания		
публикаций,		Высокий	Вопросы		
участвовать во		DBICORIII	для		
внедрении			самоконтроля		
результатов			по		
исследований			дисциплинам,		
и разработок			тестовые		
			задания,		
			контрольные		
			задания,		
			задания для		
			самостоятельн ой работы		
ПК-28	Организация защиты	Пороговый	Вопросы	Итоговые зачеты	Государстве
способностью	объектов интеллектуальной	тороговыи	для	и экзамены по	т осударстве нный
организовыват	собственности		самоконтроля	дисциплинам,	экзамен
ь защиту			по	входящим в ГЭК	-
объектов			дисциплинам		
интеллектуаль		Повышенный	Вопросы		
ной			для		
собственности,			самоконтроля		
результатов			ПО		
исследований			дисциплинам,		
и разработок как			тестовые		
коммерческой			задания, контрольные		
тайны			задания		
предприятия		Высокий	Вопросы		
			для		
			самоконтроля		
			по		
			дисциплинам,		
			тестовые		
			задания,		
			контрольные		

			задания, задания для самостоятельн ой работы		
ПК-29 способностью формулироват ь цели проекта (программы),	Проектирование предприятий перерабатывающей промышленности	Пороговый	Вопросы для самоконтроля по дисциплинам	Итоговые зачеты и экзамены по дисциплинам, входящим в ГЭК	Государстве нный экзамен
решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурирова ть их взаимосвязь,		Повышенный	Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания		
определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности		Высокий	Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания, задания для самостоятельн ой работы		
ПК-30 готовностью выполнять работу в области	Проектирование предприятий перерабатывающей промышленности	Пороговый	Вопросы для самоконтроля по дисциплинам	Итоговые зачеты и экзамены по дисциплинам, входящим в ГЭК	Защита выпускной квалификаци онной работы
научно- технической деятельности по проектировани ю		Повышенный	Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания		
ПК-31	Технологическое	Высокий Пороговый	Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные задания, задания для самостоятельн ой работы Вопросы	Итоговые зачеты	Государстве
способностью разрабатывать порядок выполнения	оборудование пищевых производств; Проектирование предприятий перерабатывающей	- Пороговыи	для самоконтроля по дисциплинам	и экзамены по дисциплинам, входящим в ГЭК	г осударстве нный экзамен
работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать	промышленности	Повышенный	Вопросы для самоконтроля по дисциплинам, тестовые задания, контрольные		

	1	•		_
производствен			задания	
ные мощности				
и загрузку				
оборудования,				
участвовать в				
разработке				
технически				
обоснованных				
норм времени				
(выработки),				
рассчитывать				
нормативы				
материальных				
затрат				
(технические				
нормы расхода				
сырья,				
полуфабрикат				
OB,				
материалов)	T	D v	D	
		Высокий	Вопросы	
			для	
			самоконтроля	
			ПО	
			дисциплинам,	
			тестовые	
			задания,	
			контрольные	
			задания,	
			задания для	
			самостоятельн	

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания

Таблица 2 - Показатели и критерии оценивания компетенций в ходе государственной итоговой аттестации

ой работы

Код	Критерии в соответствии с уровнем освоения ОПОП			Технология
контролируемой	Пороговый	Повышенный	Высокий	формирования
компетенции	(базовый)	(хорошо) 70-84	(отлично) 85-100	
	(удовлетворительн	баллов	баллов	
	о) 55-69 баллов			
ОК-1				Подготовка к
способностью				государственному
использовать основы				экзамену.
философских знаний				Самостоятельная работа по
для формирования				подготовке отчета по
мировоззренческой				производстве иной пред-
позиции		использовать		дипломной практике.
	основы	основы		Самостоятельная работа по
	философии при	философских		подготовке выпускной
	формировании	знаний для	мировоззренческо	квалификационной работы.
	мировоззрения в	формирования	й позицией в	Предварительная защита
	профессиональной	мировоззренческо	профессиональной	выпускной
	деятельности	й позиции	деятельности	квалификационной работы
ОК-2	основные этапы и	анализировать	навыками	Подготовка к
способностью	закономерности	историческое	анализа	государственному экзамену.
анализировать	исторического	развитие общества	исторического	Самостоятельная работа по
основные этапы и	развития общества	для формирования	развития общества	подготовке отчета по
закономерности	для формирования	гражданской	применительно	производственной пред-
исторического	гражданской	позиции в	К	дипломной практике.
развития общества	позиции в	профессиональной	профессиональной	Самостоятельная работа по
для формирования	профессиональной	деятельности	деятельности	подготовке выпускной
гражданской позиции	деятельности			квалификационной работы.
				Предварительная защита
				выпускной

				квалификационной работы
ОК-3 способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности	экономические основы производства продуктов из мяса и молока	использовать знания экономических основ в производстве продуктов из мяса и молока	основами экономических знаний относительно профессиональной деятельности	Подготовка к государственному экзамену. Самостоятельная работа по подготовке отчета по производственной преддипломной практике. Самостоятельная работа по подготовке выпускной квалификационной работы. Предварительная защита выпускной квалификационной работы квалификационной работы
ОК-4 способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности	основы правовых знаний в профессиональной деятельности	использовать основы правовых знаний в профессиональной деятельности	навыками использования правовых знаний в профессиональной деятельности	Подготовка к государственному экзамену. Самостоятельная работа по подготовке отчета по производственной преддипломной практике. Самостоятельная работа по подготовке выпускной квалификационной работы. Предварительная защита выпускной квалификационной работы квалификационной работы
ОК-5 способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	русский и иностранный языки для решения задач в профессиональной деятельности	использовать знания по русскому и иностранном языку при решении задач в профессиональной деятельности	русским и иностранным языком при решении задач межличностного и межкультурного взаимодействия и профессиональной деятельности	Подготовка к государственному экзамену. Самостоятельная работа по подготовке отчета по производственной преддипломной практике. Самостоятельная работа по подготовке выпускной квалификационной работы. Предварительная защита выпускной квалификационной работы квалификационной работы
ОК-6 способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	правила работы в коллективе	работать в коллективе	способностью работы в коллективе	Подготовка к государственному экзамену. Самостоятельная работа по подготовке отчета по производственной преддипломной практике. Самостоятельная работа по подготовке выпускной квалификационной работы. Предварительная защита выпускной квалификационной работы
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию	основы профессиональной деятельности	самостоятельно получать знания	способностью к самостоятельному образованию	Подготовка к государственному экзамену. Самостоятельная работа по подготовке отчета по производственной преддипломной практике. Самостоятельная работа по подготовке выпускной квалификационной работы. Предварительная защита выпускной квалификационной работы квалификационной работы

OK-8	правила и	ПОПРЗОВЗТРСЯ	правилами и	Подготовка к государст-
ОК-8 способностью	правила и основные методы	пользоваться методами	правилами и методами защиты	венному экзамену.
использовать методы	защиты	защиты	производственного	Самостоятельная работа по
и средства	производственного	производственного	персонала от	подготовке отчета по
физической культуры	персонала от	персонала от	возможных	производственной пред-
для обеспечения	возможных	возможных	последствий	дипломной практике.
полноценной	последствий	последствий	аварий, катастроф,	Самостоятельная работа по
социальной и	аварий, катастроф,	аварий, катастроф,	стихийных	подготовке выпускной
профессиональной	стихийных	стихийных	бедствий	квалификационной работы.
деятельности	бедствий	бедствий		Предварительная защита
				выпускной
ОК-9	VIDGINOOMIO	HOHO HI DODOWI	навыками	квалификационной работы Полготовка к
готовностью	химические методы анализа	использовать химические	использования	государственному экзамену.
пользоваться	для определения	методы анализа	химических	Самостоятельная работа по
основными	основных	для определения	методов анализа	подготовке отчета по
методами	параметров	основных	для определения	производственной пред-
защиты	технологического	параметров	основных	дипломной практике.
производственного	процесса при	технологического	параметров	Самостоятельная работа по
персонала и	производстве	процесса при	технологического	подготовке выпускной
населения от	продуктов	производстве	процесса при	квалификационной работы.
возможных	питания	продуктов питания	производстве	Предварительная защита
последствий аварий,	животного	животного	продуктов питания	выпускной
катастроф, стихийных бедствий	происхождения	происхождения	животного	квалификационной работы
ОПК-1	основы	пешаті	происхождения основами	Подготовка к
способностью решать	информационно-	решать профессиональные	информационной	государственному экзамену.
стандартные задачи	коммуникационны	задачи на основе	и	Самостоятельная работа по
профессиональной	х технологий	информационной	библиографическо	подготовке отчета по
деятельности на	требования	И	й культуры	производственной пред-
основе	информационной	библиографическо	J. J.	дипломной практике.
информационной и	безопасности	й культуры,		Самостоятельная работа по
библиографической		учитывать		подготовке выпускной
культуры с		требования в		квалификационной работы.
применением		профессиональной		Предварительная защита
информационно-		деятельности		выпускной
коммуникационных		ПО		квалификационной работы
технологий и с		информационной безопасности		
учетом основных требований		Оезопасности		
информационной				
безопасности				
ОПК-2	перечень	разрабатывать	навыками	Подготовка к
способностью	мероприятий по	мероприятия по	разработки	государственному экзамену.
разрабатывать	совершенствовани	совершенствовани	мероприятий по	Самостоятельная работа по
мероприятия по	ю технологических	Ю	совершенствовани	подготовке отчета по
совершенствованию	процессов	технологических	Ю	производственной пред-
технологических	производства	процессов	технологических	дипломной практике.
процессов	продуктов питания	производства	процессов	Самостоятельная работа по
производства	животного	продуктов	производства	подготовке выпускной
продукции питания	происхождения	пищевого	пищевых	квалификационной работы.
различного назначения		назначения	продуктов	Предварительная защита выпускной
пална тепии				квалификационной работы
ОПК-3	процедуру	осуществлять	навыками	Подготовка к
способностью	контроля качества	технологический	проведения	государственному экзамену.
осуществлять	готовой продукции	контроль качества	контроля качества	Самостоятельная работа по
технологический	I - W	готовой продукции	готовой продукции	подготовке отчета по
контроль качества				производственной пред-
готовой продукции				дипломной практике.
				Самостоятельная работа по
				подготовке выпускной
	1			квалификационной работы.
			İ	Предварительная защита
				выпускной
OHII. A				выпускной квалификационной работы
ОПК-4	правила по технике	эксплуатировать	навыками	выпускной квалификационной работы Подготовка к государст-
готовностью	безопасности при	технологическое	эксплуатации	выпускной квалификационной работы Подготовка к государственному экзамену.
	•			выпускной квалификационной работы Подготовка к государст-

		1	1	,
технологического	оборудования в	требованиями	соответствии с	производственной пред-
оборудования в	соответствии с	техники	требованиями	дипломной практике.
соответствии с	требованиями	безопасности на	техники	Самостоятельная работа по
требованиями	техники	пищевых	безопасности на	подготовке выпускной
техники безопасности	безопасности на	предприятиях	пищевых	квалификационной работы.
на пищевых	пищевых		предприятиях	Предварительная защита
предприятиях	предприятиях			выпускной
11	11			квалификационной работы
ПК-1	нормативную и	использовать	навыками	• •
способностью	техническую	нормативную и	использования	Подготовка к государст-
использовать	документацию,	техническую	нормативной и	венному экзамену.
нормативную и	регламенты,	документацию,	технической	Самостоятельная работа по
техническую	ветеринарные	регламенты,	документации,	подготовке отчета по
документацию,	нормы и правила,	ветеринарные	регламентов,	производственной пред-
регламенты,	которые	нормы и	ветеринарных	дипломной практике.
ветеринарные нормы	используются в	правила,	норм и правил	Самостоятельная работа по
и правила в	профессиональной	которые	порм и правил	подготовке выпускной
•	деятельности	используются в		квалификационной работы.
производственном	деятельности	-		Предварительная защита
процессе		профессиональ ной		
				выпускной
ПК-2	Manii	деятельности	OCMINGCED HOLE	квалификационной работы Подготовка к государст-
пк-2 способностью	меры	осуществлять	осуществлять	2 1
	безопасности при	элементарные	меры	венному экзамену.
осуществлять	возникновении	меры	безопасности	Самостоятельная работа по
элементарные меры безопасности при	экстренных	безопасности	при возникновении	подготовке отчета по
•	ситуаций на тепло-	при		производстве иной пред-
возникновении	,	возникновении	экстренных	дипломной практике.
экстренных ситуаций	энергооборудовани	экстренных	ситуаций на	Самостоятельная работа по
на тепло-,	и и других	ситуаций на	технологическом,	подготовке выпускной
энергооборудовании	объектах	технологическом	тепло- и	квалификационной работы.
и других объектах	жизнеобеспечения	оборудовании	энергооборудован	Предварительная защита
жизнеобеспечения	предприятия	предприятия	ии и других	выпускной
предприятия			объектах	квалификационной работы
			жизнеобеспечения	
			предприятий	
			пищевой	
			промышленности	
ПК-3	научно-	изучать научно-	навыками изучать	Подготовка к государст-
способностью	техническую	техническую	научно-	венному экзамену.
изучать научно-	информацию	информацию	техническую	Самостоятельная работа по
техническую	отечественного и	отечественного и	информацию	подготовке отчета по
информацию	зарубежного	зарубежного	отечественного и	производстве иной пред-
отечественного и	опыта по тематике	опыта по тематике	зарубежного	дипломной практике.
зарубежного опыта	исследования	исследования	опыта по тематике	Самостоятельная работа по
по тематике			исследования	подготовке выпускной
исследования				квалификационной работы.
				Предварительная защита
				выпускной
				квалификационной работы
ПК-4	принципы	применять	Навыками	Подготовка к государст-
способностью	инструментальных	метрологические	применять	венному экзамену.
применять	измерений,	принципы	метрологические	Самостоятельная работа по
метрологические	характерных для	инструментальных	принципы	подготовке отчета по
принципы	производств	измерений,	инструментальных	производственной пред-
инструментальных	продуктов	характерных для	измерений,	дипломной практике.
измерений,	питания	этой области	характерных для	Самостоятельная работа по
характерных для	животного		конкретной	подготовке выпускной
конкретной	происхождения		предметной	квалификационной работы.
предметной области			области,	Предварительная защита
			связанных с	выпускной
			продуктами	квалификационной работы
			питания	
			животного	
			происхождения	
ПК-5	входной контроль	организовывать	навыками	Подготовка к государст-
способностью	качества сырья и	входной контроль	организации	венному экзамену.
организовывать	вспомогательных	качества сырья и	входной контроль	Самостоятельная работа по
входной контроль	материалов,	вспомогательных	качества сырья и	подготовке отчета по
качества сырья и	производственный	материалов,	вспомогательных	производстве иной пред-
вспомогательных	контроль	производственный	материалов,	дипломной практике.
		T	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	,, iipmiiimo.

	T	1	T	
материалов,	полуфабрикатов,	контроль	производственный	Самостоятельная работа по
производственный	параметров	полуфабрикате	контроль	подготовке выпускной
контроль	технологических	в, параметров	полуфабрикатов,	квалификационной работы
полуфабрикатов,	процессов и	технологических	параметров	.Предварительная защита
параметров	контроль качества	процессов и	технологических	выпускной
технологических	готовой	контроль	процессов и	квалификационной работы
процессов и контроль	продукции	качества	контроль качества	
качества готовой		готовой	готовой продукции	
продукции		продукции		
ПК-6	производственную	обрабатывать	Навыками	Подготовка к государст-
способностью	информацию,	текущую	обрабатывать	венному экзамену.
обрабатывать	анализировать	производственную	текущую	Самостоятельная работа по
текущую	полученные	информацию,	производственную	подготовке отчета по
производственную	данные и	анализировать	информацию,	производстве иной пред-
информацию,	использовать их в	полученные	анализировать	дипломной практике.
анализировать	управлении	данные и	полученные	Самостоятельная работа по
полученные данные и	качеством	использовать	данные и	подготовке выпускной
использовать их в	продукции	ИХ В	использовать их в	квалификационной работы.
управлении		управлении	управлении	Предварительная защита
качеством продукции		качеством	качеством	выпускной
HIC 7		продукции	продукции	квалификационной работы
ПК-7	нормы расхода	обосновывать	навыками	Подготовка к государст-
способностью	сырья и	нормы расхода	обоснования	венному экзамену.
обосновывать нормы	вспомогательных	сырья и	нормы расхода	Самостоятельная работа по
расхода сырья и	материалов при	вспомогательных	сырья и	подготовке отчета по
вспомогательных	производстве	материалов при	вспомогательных	производстве иной пред-
материалов при	продукции	производстве	материалов при	дипломной практике.
производстве		продукции	производстве	Самостоятельная работа по
продукции			продукции	подготовке выпускной
				квалификационной работы.
				Предварительная защита
				выпускной
7774.0				квалификационной работы
ПК-8	нормативную и	разрабатывать	навыками	Подготовка к государст-
способностью	техническую	нормативную и	разработки	венному экзамену.
разрабатывать	документацию,	техническую	нормативной и	Самостоятельная работа по
нормативную и	технические	документацию,	технической	подготовке отчета по
техническую	регламенты	технические	документации,	производстве иной пред-
документацию,		регламенты	технические	дипломной практике.
технические			регламенты	Самостоятельная работа по
регламенты				подготовке выпускной
				квалификационной работы.
				Предварительная защита
				выпускной
HII. O				квалификационной работы
ПК-9	контроль	осуществлять	навыками	Подготовка к государст-
готовностью	соблюдения	контроль	осуществлять	венному экзамену.
осуществлять	экологической и	соблюдения	контроль	Самостоятельная работа по
контроль соблюдения	биологической	экологической	соблюдения экологической и	подготовке отчета по
экологической и	безопасности	И		производстве иной пред-
биологической	сырья и готовой	биологической	биологической	дипломной практике.
безопасности сырья и	продукции	безопасности	безопасности	Самостоятельная работа по
готовой продукции		сырья и готовой	сырья и готовой	подготовке выпускной
		продукции	продукции	квалификационной работы.
				Предварительная защита
				выпускной
ПИ 10		aanavna		квалификационной работы
ПК-10	новые виды	осваивать новые	навыками	Подготовка к государст-
готовностью	технологического	виды	осваивать новые	венному экзамену.
осваивать новые	оборудования при	технологического	ВИДЫ	Самостоятельная работа по
виды	изменении схем	оборудования при	технологического	подготовке отчета по
технологического	технологических	изменении схем	оборудования при	производственной пред-
оборудования при	процессов,	технологически х	изменении схем	дипломной практике.
изменении схем	осваивать новые	процессов,	технологических	Самостоятельная работа по
технологических	приборные	осваивать новые	процессов,	подготовке выпускной
процессов, осваивать	техники и новые	приборные	осваивать новые	квалификационной работы.
новые приборные	методы	техники и новые	приборные	Предварительная защита
техники и новые	исследования	методы	техники и новые	выпускной
		, ,	14000 777	
методы исследования		исследования	методы исследования	квалификационной работы

	T	ı	T	T —
ПК-11	вопросы поиска	провести	навыками	Подготовка к
способностью	новых, полезных и	разработку	организовывать	государственному
организовывать	безопасных для	технологий	технологический	экзамену. Самостоятельная
технологический	человека сырьевых	производства	процесс	работа по подготовке отчета по производственной
процесс производства продуктов питания	продовольственны х ресурсов;	новых безопасных	производства продуктов питания	преддипломной практике.
животного	включение в	пищевых	животного	Самостоятельная работа по
происхождения	рационы	продуктов	происхождения	подготовке выпускной
пропелождения	натуральных	продуктов	прополождения	квалификационной работы.
	продуктов питания			Предварительная защита
				выпускной
				квалификационной работы
ПК-12	работы по	выполнять	навыками	Подготовка к
готовностью	рабочим	работы по	выполнять работы	государственному
выполнять работы по	профессиям	рабочим	по рабочим	экзамену. Самостоятельная
рабочим профессиям	современными	профессиям	профессиям	работа по подготовке отчета
	информационным	владением	навыками	по производственной
	и технологиями,	современными	владения	преддипломной практике.
	сетевые	информационным	современными	Самостоятельная работа по
	компьютерные	И	информационным	подготовке выпускной
	технологии и базы	технологиями	и технолог,	квалификационной работы.
	данных в своей	использовать	навыками	Предварительная защита
	предметной	сетевые	использовать	выпускной
	области, пакеты	компьютерные	сетевые	квалификационной работы
	прикладных программ для	технологии и базы данных в	компьютерные технологии и базы	
	выполнения	своей	ланных в своей	
	необходимых	предметной	предметной	
	расчетов	области, пакеты	области, пакеты	
	pac icros	прикладных	прикладных	
		программ для	программ для	
		выполнения	выполнения	
		необходимых	необходимых	
		расчетов	расчетов	
ПК-13	технологический	организовывать	навыками	Подготовка к
владеть	процесс	технологический	владения	государственному экзамену.
современными	производства	процесс	современными	Самостоятельная работа по
информационными	продуктов питания	производства	информационным	подготовке отчета по
технологиями,	животного	продуктов питания	и технологиями,	производственной
готовностью	происхождения	животного	навыками	преддипломной практике.
использовать сетевые		происхождения	использовать	Самостоятельная работа по
компьютерные			сетевые	подготовке выпускной
технологии и базы			компьютерные	квалификационной работы.
данных в своей предметной области,			технологии и базы	Предварительная защита
пакеты прикладных			данных в своей предметной	выпускной квалификационной работы
программ для			области, пакеты	квалификационной расоты
выполнения			прикладных	
необходимых			программ для	
расчетов			выполнения	
Participan			необходимых	
			расчетов	
ПК-14	историю и теорию	проводить	методами	Подготовка к
готовностью давать	зарубежного и	маркетинговое	организации	государственному
оценку достижениям	отечественного	исследование;	маркетинговой	экзамену. Самостоятельная
глобального	маркетинга,	анализировать	деятельности на	работа по подготовке отчета
пищевого рынка,	логистики;	состояние рынка и	предприятии и	по производственной
проводить	сущность, место и	оценивать	методикой	преддипломной практике.
маркетинговые	роль маркетинга в	конкурентные	проведения	Самостоятельная работа по
исследования и	системе рыночных	преимущества	маркетинговых	подготовке выпускной
предлагать новые	отношений;	предприятия и	исследований;	квалификационной работы.
конкурентоспособные	- современные	производимой им	навыками	Предварительная защита
продукты к освоению	концепции	продукции;	обеспечения	выпускной
производителем	маркетинга,	формировать	рационального	квалификационной работы
	маркетинговые	товарный	использования	
	стратегии развития	ассортимент и	финансовых	
	предприятий;	проводить	средств;	
	структуру, схему, этапы и	товарную политику,	навыками налаживать	
	инструментарий	реализовывать	процессы	
	тиструментарии	Решизовывать	процессы	<u> </u>

	I	T		
	маркетингового	стратегии	ценообразования и	
	исследования;	ценообразования;	формирования	
	- основные	разрабатывать	ассортиментной	
	направления	программы	политики;	
	разработки	продвижения	проведения	
	рыночной	товара и	рекламных	
	стратегии	позиционировать	кампаний	
	предприятия	его на рынке,	продукта	
	(фирмы); методы	использовать		
	определения	различные		
	эффективности,	виды		
	организации и	стимулировали я		
	контроля	сбыта; разработать		
	маркетинговой	маркетинговую		
	деятельности	программу по		
		производству		
		продукции.		
ПК-15	организационно-	использовать	навыками	Подготовка к
способностью	правовые формы и	нормативную,	организации	государственному экзамену.
организовывать	классификацию	технологическую	технологических	Самостоятельная работа по
работу небольшого	предприятий,	документацию и	процессов на	подготовке
коллектива	особенности их	справочный	предприятии,	отчета по
исполнителей,	деятельности и	материал в	составлением	производственной
планировать работу	функционировании	профессиональной	планов	преддипломной практике.
персонала и фондов	;	деятельности;	производства,	Самостоятельная работа по
оплаты труда,	-структуру	разрабатывать	управления	подготовке выпускной
проводить анализ	предприятий;	структуру и	технологически ми	квалификационной работы.
затрат и результатов	нормативную базу	осуществлять	потоками;	Предварительная защита
деятельности	деятельности; -	оперативное	методами	выпускной
производственных	оперативное	планирование	эффективно	квалификационной работы
подразделений	планирование	работы	управлять	
	работы	производства;	ресурсами	
	производства,	- рационально и		
	организацию	эффективно		
	процессов	организовывать		
	производства и	технологически й		
	реализации	процесс		
	продукции, работы	производства и		
	основных	реализации		
	производственных	готовой		
	цехов и	продукции, труд		
	вспомогательных	персонала.		
	помещений,			
	основные			
	категории			
	производственного			
	персонала,			
	требования к нему,			
	организацию и			
	нормирование			
	труда персонала.			
ПК-16	производственный	работать в	знаниями о	Подготовка к
способностью	процесс и	команде;	производственной	государственному
составлять	принципы его	работать с	структура	экзамену.
производственную	организации.	документами;	предприятия;	Самостоятельная работа по
документацию	Типы производств	пользоваться	методами	подготовке
(графики работ,	и их технико-	методами	расчета	отчета по
инструкции, заявки	экономическая	расчета	производственного	производственной
на материалы,	характеристика.	производственного	цикла.	преддипломной практике.
оборудование), а	Производственная	цикла;	навыками сбора	Самостоятельная работа по
также установленную	структура	определять	материала;	подготовке выпускной
отчетность по	предприятия;	потребность в	способностью	квалификационной работы.
утвержденным	методы расчета	рабочих и	составлять	Предварительная защита
формам	производственного	специалистах на	производственную	выпускной
	цикла;	предприятии;	документацию, а	квалификационной работы
	нормирование	составлять	также	
	труда и	производственную	установленную	
	определение	документацию, а	отчетность по	
	потребностей в рабочих и	также установленную	утвержденным формам.	

	специалистах на	отчетность по		
	предприятии.	утвержденным		
	* *	формам.		
ПК-17	методы расчета	определять	методами	Подготовка к
готовностью	результатов	структурно-	выполнения	государственному экзамену.
выполнять работы по	измерений,	механические	поверки	Самостоятельная работа по
стандартизации и	построение	свойства	измерительных	подготовке отчета по
подготовке	зависимостей	пищевого	приборов,	производственной
продукции к	структурно-	сырья,	навыками	преддипломной практике.
проведению	механических	полуфабрикате в и готовой	работы с приборами	Самостоятельная работа по подготовке выпускной
процедуры подтверждения	характеристик от технологических	продукции;	контроля	квалификационной работы.
соответствия	параметров,	проводить	технологических	Предварительная защита
	закономерности	анализ	параметров,	выпускной
	перехода от	характера	принципами	квалификационной работы
	лабораторных	изменения	математического	•
	аппаратов к	структурно-	моделирования	
	промышленным,	механических	процессов и	
	способы контроля	свойств	объектов,	
	и формы	пищевых масс в	способностью	
	представления	ходе	выполнять	
	метрологических	технологической	работы по	
	характеристик	обработки и	стандартизации	
	средств измерений, знает	давать	и подготовке	
	стандартные	рекомендации по их	продукции к проведению	
	пакеты к	регулированию,	процедуры	
	подготовке	формулировать	подтверждения	
	продукции к	требования к	соответствия	
	проведению	качеству		
	процедуры	контрольных		
	подтверждения	приборов,		
	соответствия	выполнять		
		поверку		
		вторичных		
		измерительных		
		приборов,		
		применять знания для работы по		
		стандартизации		
		и подготовке		
		продукции к		
		проведению		
		процедуры		
		подтверждения		
		соответствия		
ПК-18	методику	проводить	общей	Подготовка к
способностью	технологического	организационно	методологией	государственному экзамену.
проводить	проектирования.	-плановые расчеты	разработки и	Самостоятельная работа по
организационно-	Состав и принципы	по созданию	внедрения	подготовке отчета по
плановые расчеты по	организации	(реорганизации)	проектов	производственной
(поорганию	проекта перерабатывающи	производственных	предприятий	преддипломной практике. Самостоятельная работа по
(реорганизации) производственных	перераоатывающи х предприятий.	участков. Составлять планы	различной мощности в	подготовке выпускной
участков	Систему проектной	перерабатывающи	перерабатывающе	квалификационной работы.
j incinon	документации.	Х	й	Предварительная защита
	Принципы	предприятий.	промышленности	выпускной
	реконструкции	Рассчитывать	*	квалификационной работы
	предприятий на	технико-		·
	основе ТЭО.	экономические		
		показатели		
		генеральных		
			l	
1		планов		
		предприятий		
		предприятий перерабатываю		
		предприятий перерабатываю щей		
ПК-19	ОСНОВНЫЕ ПОпатиа	предприятий перерабатываю щей промышленности.	навыками паботы с	Полготовка к
ПК-19 способностью	основные понятия, термины и их	предприятий перерабатываю щей	навыками работы с нормативной и	Подготовка к государственному

	T 2	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		-
оперативные планы	области	документацией;	документацией;	Самостоятельная работа по
работы первичных производственных	прогнозирования и планирования	пользоваться современными	современными метолами	подготовке отчета по
подразделений	производства;	методами	разработки	производственной
подразделении	производственный	разработки	оперативных	преддипломной практике.
	процесс и	оперативных	планы работы	Самостоятельная работа по
	принципы его	планов;	первичных	подготовке выпускной
	организации и	определять цель	производственных	квалификационной работы.
	планирования;	разработки и	подразделений;	Предварительная защита
	современные	основное	навыками	выпускной
	методы	содержание	разработки	квалификационной работы
	прогнозирования и	бизнес-плана	бизнес-плана	
THE 20	планирования			H
ПК-20 способностью	основы научно	пользоваться научной	организацией	Подготовка к
осуществлять поиск,	технического регулирования в	литературой,	технологического процесса	государственному экзамену
выбор и	технологии	периодическим и	переработки	Самостоятельная работа по
использование	продуктов питания	изданиями,	молочного сырья,	подготовке
новейших	животного	использовать	обработки	отчета по
достижений техники	происхождения.	знания в	информации,	производственной
и технологии в	_	разработке	терминологией	преддипломной практике
области производства		технологического	при проведении и	Самостоятельная работа по
продуктов питания		процесса	оформлении	подготовке выпускной
животного		производства	научных	квалификационной работы
происхождения		продуктов питания	исследований	Предварительная защита
		животного		выпускной
ПК-21		происхождения		квалификационной работы
	теоретические	идентифицировать	полностью владеет	Подготовка к
готовностью принимать	основы безопасности	основные	навыками по обеспечению	государственному экзамену.
необходимые меры	жизнедеятельности	опасности среды обитания человека,	безопасности в	Самостоятельная работа по
безопасности при	. Пожарная	- оценивать риск	системе «человек-	подготовке отчета по
возникновении	безопасность и	их реализации	среда обитания».	производственной
чрезвычайных	противопожарная	r ···· ,	Навыками	преддипломной практике.
ситуаций на объектах	защита. Российская		оказания первой	Самостоятельная работа по
жизнеобеспечения	система		помощи	подготовке выпускной
предприятия	предупреждения и		пострадавшим	квалификационной работы.
	ликвидации			Предварительная защита
	чрезвычайных			выпускной
	ситуаций. ГО.			квалификационной работы
	Первая помощь			
	пострадавшим на производстве			
ПК-22	типовые	работать в	знаниями о	Подготовка к государст-
способностью	организационные	команде;	производственной	венному экзамену.
принимать	структуры	критически	структуре и	Самостоятельная работа по
управленческие	управления	осмысливать	функционировани	подготовке отчета по
решения с учетом	предприятием	накопленную	И	производственной
производственных	(фирмой). Виды	информацию,	предприятия;	преддипломной практике.
условий	предприятий и	вырабатывать	навыками	Самостоятельная работа по
	объединений.	собственное	управления,	подготовке выпускной
	Организационные	аргументированно	организации и	квалификационной работы.
	основы создания и	е мнение;	планирования	Предварительная защита выпускной
	функционирования	анализировать	управленческой	квалификационной работы
	предприятий. производственный	результаты производственного	деятельностью;	къалификационнои расоты
	производственный процесс,	производственного процесса с	методами управления,	
	принципы его	целью	применяемыми	
	организации и	оптимальной	фирмами при	
	планирования,	организации	различных	
	методы	работы	уровнях	
	управления,	структурного	нестабильности	
	применяемые	подразделения,	рынка.	
	фирмами при	пользоваться		
	различных	методами		
	уровнях	управления,		
	нестабильности	применяемыми		
	рынка	фирмами при различных		
		уровнях		
	l	уровила		

		нестабильности		
ПК-23 владеть принципами разработки бизнес-планов производства и основами маркетинга	сущность, принципы и методы исследований в маркетинге; маркетинговые среды и их особенности в аграрной сфере. Маркетинговая информация и ее свойства. Объект, цели и проблемы исследования. Этапы маркетинговых исследований. Организация исследований	рынка. дать оценку текущего состояния бизнеса и перспектив его развития; проводить оценку инвестиционных проектов при различных условиях финансирования; составлять бизнес план с/х организаций	методами анализа и прогнозировали я маркетинговой информации, способностью прогнозировать рыночные процессы, способностью планировать рекламную и маркетинговую деятельность предприятия на основе прогнозной информации и оценивать её эффективность	Подготовка к государственному экзамену Самостоятельная работа по подготовке отчета по производственной преддипломной практике Самостоятельная работа по подготовке выпускной квалификационной работы Предварительная защита выпускной квалификационной работы
ПК-24 способностью организовывать работу структурного подразделения	типовые организационные структуры управления предприятием (фирмой). Виды предприятий и объединений. Организационные основы создания и функционировали я предприятий. производственный процесс, принципы его организации и планирования, методы управления, применяемые фирмами при различных уровнях нестабильности рынка	работать в команде; критически осмысливать накопленную информацию, вырабатывать собственное аргументированно е мнение; анализировать результаты производственного процесса с целью оптимальной организации работы структурного подразделения, пользоваться методами управления, применяемыми фирмами при различных уровнях нестабильности	знаниями о производственной структуре и функционировани и предприятия; навыками управления, организации и планирования управленческой деятельностью; методами управления, применяемыми фирмами при различных уровнях нестабильности рынка.	Подготовка к государственному экзамену. Самостоятельная работа по подготовке отчета по производственной преддипломной практике. Самостоятельная работа по подготовке выпускной квалификационной работы. Предварительная защита выпускной квалификационной работы
ПК-25 готовностью использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований	фундаментальные принципы построения систем управления, классификацию систем по основным алгоритмическим признакам и соответствующие алгоритмические схемы	рынка. разрабатывать автоматизированн ую систему на базе универсального приборного интерфейса; выбрать необходимые технические и программные средства	методами и средствами разработки и оформления проектной, технической и рабочей документации	Подготовка к государственному экзамену. Самостоятельная работа по подготовке отчета по производственной преддипломной практике. Самостоятельная работа по подготовке выпускной квалификационной работы. Предварительная защита выпускной квалификационной работы Подготовка к государственному экзамену
способностью проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты	гигиеническую характеристику основных компонентов сырья и продуктов животного происхождения	положения стандартизации и сертификации при оценке качества продукции и услуг, пользоваться нормативными	способами снижения вредного влияния ксенобиотиков на человека и окружающую среду	венному экзамену. Самостоятельная работа по подготовке отчета по производственной преддипломной практике. Самостоятельная работа по подготовке выпускной квалификационной работы.

		документами и		Предварительная защита
		справочной		выпускной
		литературой		квалификационной работы
ПК-27	современные	применять	полными знаниями	Подготовка к государст-
способностью	методы	современные	о современных	венному экзамену.
измерять, наблюдать	исследований в	методы	методах	Самостоятельная работа по
и составлять	области	исследований в	исследований в	подготовке отчета по
описания проводимых	производства пищевых	области производства	производства пищевых	производственной пред- дипломной практике.
исследований,	продуктов на	пищевых	продуктов, в том	Самостоятельная работа по
обобщать данные для	удовлетворительно	продуктов на	числе в его	подготовке выпускной
составления обзоров,	м уровне,	уровне,	передовых	квалификационной работы.
отчетов и научных	позволяющем	позволяющем	высокотехнологич	Предварительная защита
публикаций,	применять данные	оценить	ных отраслях,	выпускной
участвовать во	знания	перспективы и	биохимическими и	квалификационной работы
внедрении результатов	преимущественно в теоретическом	экономическую эффективность	аналитическими методами по	
исследований и	анализе, способы	проводимых	определению	
разработок	подготовки проб к	исследований, а	содержания в	
	проведению	также	сырье и продуктах	
	анализов,	предполагаемых	животного	
	спектральные	инноваций,	происхождения	
	методы, оптические	потенциально	белков, жиров и углеводов,	
	методы;	внедряемых в производство,	углеводов, методами	
	ультразвуковой	сравнивать	исследования на	
	метод,	полученные	современной	
	электрохимические	данные и	приборной	
	методы	идентифицировать	технике	
		их с		
		применяемыми методиками,		
		использовать		
		свойства		
		биологических		
		систем при		
		решении		
		профессиональных задач		
ПК-28		управлять		Подготовка к государст-
способностью		процессом		венному экзамену.
организовывать	международные	коммерциализации		Самостоятельная работа по
защиту объектов	организации и	интеллектуальной		подготовке отчета по
интеллектуальной	соглашения в	собственности	способностью	производственной пред-
собственности,	области		организовывать	дипломной практике.
результатов исследований и	интеллектуальной собственности и		защиту объектов разработки	Самостоятельная работа по подготовке выпускной
разработок как	разработок		системы, для	квалификационной работы.
коммерческой тайны	коммерческой		контроля	Предварительная защита
предприятия	тайны		результатов	выпускной
HIC 20	предприятия		исследований	квалификационной работы
ПК-29	основные этапы	составлять	порядком	Подготовка к государст-
способностью формулировать цели	общестроительног о и	проектно-сметную документацию,	выполнения проектных работ,	венному экзамену. Самостоятельная работа по
проекта (программы),	технологического	технический	планами	подготовке отчета по
решать задачи,	проектирования,	проект, рабочие	размещения	производственной пред-
определять критерии	организацию и	чертежи и техно-	оборудования,	дипломной практике.
и показатели	проектирование	рабочий проект	технического	Самостоятельная работа по
достижения целей,	технологических	предприятий	оснащения и	подготовке выпускной
структурировать их	процессов,	перерабатывающе й	организации рабочих мест	квалификационной работы. Предварительная защита
взаимосвязь, определять	компоновочных узлов, поточных	промышленности.	раоочих мест	предварительная защита выпускной
приоритетные	линий с целью	Рассчитывать		квалификационной работы
решения задач с	получения	технико-		, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,
учетом нравственных	продукции	экономические		
аспектов	высокого качества,	показатели		
деятельности	конкурентоспособ	проекта		
	ной на внутреннем	(реконструкции)		
	и внешнем рынках	предприятий перерабатываю		
	1	перераоатываю		

	T	1	T	
		щей		
		промышленности		
ПК-30	основные	обосновать	способами	
готовностью	принципы	выбор	компоновки	
выполнять работу в	размещения	ассортимента,	основных	
области научно-	оборудования по	технологических	производств	
технической	цехам с	схем его	предприятий	Подготовка к государст-
деятельности по	использованием	производства и	перерабатываю	венному экзамену.
проектированию	современных	проектных	щей	Самостоятельная работа по
	программных	технических	промышленности	подготовке отчета по
	продуктов и	решений при	и основами	производстве иной пред-
	автоматизированн	создании новых и	проектирования	дипломной практике.
	ых систем	реконструкции	безотходных	Самостоятельная работа по
		действующих	производств и	подготовке выпускной
		предприятий	охрана	квалификационной работы.
		перерабатываю	окружающей	Предварительная защита
		щей	среды	выпускной
		промышленности		квалификационной работы
ПК-31	требования	рассчитывать	методами	Подготовка к государст-
способностью	к проектированию	производственные	общестроительног	венному экзамену.
разрабатывать	безопасных и	мощности и	ОИ	Самостоятельная работа по
порядок выполнения	экологичных	загрузку	технологического	подготовке отчета по
работ, планы	производств	оборудования,	проектирования,	производственной пред-
размещения		участвовать в	организацией и	дипломной практике.
оборудования,		разработке	проектирование м	Самостоятельная работа по
технического		технически	технологически х	подготовке выпускной
оснащения и		обоснованных	процессов,	квалификационной работы.
организации рабочих		норм времени	компоновочных	Предварительная защита
мест, рассчитывать		(выработки),	узлов, поточных	выпускной
производственные		рассчитывать	линий с целью	квалификационной работы
мощности и загрузку		нормативы	получения	
оборудования,		материальных	продукции	
участвовать в		затрат	высокого качества,	
разработке		(технические	конкурентоспособ	
технически		нормы расхода	ной на внутреннем	
обоснованных норм		сырья,	и внешнем рынках	
времени (выработки),		полуфабрикате в,		
рассчитывать		материалов)		
нормативы				
материальных затрат				
(технические нормы				
расхода сырья,				
полуфабрикатов,				
материалов)				

3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы

Вопросы для государственного экзамена

- 63. Технологический процесс производства питьевого пастеризованного молока. ПК-5,11, ОПК -2.
- 64. Производственный контроль качества колбасных изделий, копченостей и полуфабрикатов. Требования к сырью, материалам и готовой продукции. ПК-5,7,11, ОПК -2.
- 65. Технология производства кефира резервуарным способом. ПК-12,20, ОПК -4.
- 66. Классификации предприятий мясоперерабатывающей промышленности и их характеристика в историческом и современном аспекте. ОК-2,3, ПК-1,3.
- 67. Виды мороженного. Характеристика показателей качества, технологические схемы и экологические требования к исходному сырью. ПК-9,6, ОПК -3.
- 68. Стандартные технологические схемы производства яйцепродуктов и их анализ. ОПК-1, ПК-8,26.
- 69. Управление и проектирование технологических процессов производства йогуртов. ПК-22,25, ОПК -2.
- 70. Кооперация труда на предприятиях по переработке мяса и молока. ОК-3,6, ПК-15,19.
- 71. Принципы здорового образа жизни для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности. ОК-8.
- 72. Совершенствование технологии производства творога на линии Я9-ОПТ. ОПК-2, ПК-10,11.
- 73. Социально-экономическое значение продуктов переработки мяса. Их виды, ассортимент, классификация. ОК-3, ПК-14.
- 74. Обеспечение безопасности современного технологического процесса производства питьевого

стерилизованного молока. ПК-2,27 ОПК -4.

- 75. Рациональное и безопасное использование отходов мясоперерабатывающих производств. ОПК -2, ПК-9.
- 76. Инструментальный контроль в технологии производства творога традиционным способом. ПК-4,16.
- 77. Требования, предъявляемые к внутренней отделке помещений на мясоперерабатывающем предприятии. ПК-18,29.
- 78. Научно-техническое проектирование производственных процессов при производстве сметаны резервуарным способом. ПК-30, ОК -7.
- 79. Мероприятия по повышению уровня развития социальной инфраструктуры и инженерного обустройства сельских поселений. ОК-6, ПК-15,23.
- 80. Стандартизация и подготовка производства кисломолочных продуктов к проведению процедуры подтверждения соответствия. ПК-17, ОК -5.
- 81. Использование баз данных и нормативно-технической документации при обеспечении требований к ограждающим конструкциям промышленных зданий пищевой отрасли. ПК-8,13,29.
- 82. Организация и планирование при производстве топленого молока. ПК-18, ОПК -2,3.
- 83. Бизнес-планирование и маркетинговые основы создания малых предприятий при благоустройстве сельских поселений в рамках пилотных проектов. ОК-1, ПК-23.
- 84. Классификация и ассортимент сливочного масла. Исследование качества и особенности производства. ПК-27,26 ОПК -3.
- 85. Создание и реорганизация мясожирового и мясоперерабатывающего производства. ПК-18,31.
- 86. Ассортимент и классификация сыров. Исследование отечественного и зарубежного опыта. ОПК -3, ПК-3.
- 87. Санитарные требования к производственным и вспомогательным помещениям пищевой промышленности. ОПК-4, ПК-1.
- 88. Расход сырья и материалов при производстве сгущенного цельного молока с сахаром. ПК-7, ОПК -2.
- 89. Исследование производственного цикла на мясоперерабатывающих предприятиях. Пути его сокращения. ОК-2, ПК-27.
- 90. Техническое оснащение и организация производства сметаны термостатным способом. ПК-31, ОПК-4.
- 91. Использование методов самоорганизации и самообразования в профессиональной деятельности. ОК-7.
- 92. Меры безопасности при соблюдении санитарных требований к технологическому оборудованию и инвентарю на мясоперерабатывающих предприятиях. ПК-21.31.
- 93. Новые конкурентоспособные продукты из мяса и продуктов убоя животных и птицы как результат маркетинговых исследований. ОК-3, ПК-14.
- 94. Характеристика физико-химических процессов при производстве молочного сахара. ПК-5,11.
- 95. Принципы формирования работоспособных коллективов для решения производственно-технологических задач на перерабатывающих предприятиях. ОК-1, ПК-30.
- 96. Организация участка посола сыров разными способами. ПК-12,24.
- 97. Технологический контроль холодильной обработки мяса разными способами. Изменения в мясе при холодильной обработке. ОПК-3, ПК-4.
- 98. Организация технохимического и микробиологического контроля при производстве сливочного масла. ОПК-3. ПК-31.
- 99. Принципы и схемы разделки говяжьих туш разного назначения. ПК-4,12.
- 100. Регламентация промышленного производства детских молочных продуктов. ПК-1,5.
- 101. Совершенствование технологического процесса производства клея и желатина. ОПК -2, ПК-20.
- 102. Требования к санитарной обработки производственных помещений предприятий молочной промышленности. Регламентирование процессов. ОПК-4, ПК-21.
- 103. Принципы и схемы разделки туш свинины разного назначения. ОПК-3, ПК-5, 12.
- 104. Устройство и принцип действия сепаратора-молокоочистителя и сливкоотделителя. ПК-10.
- 105. Входной контроль качества сырья, параметров технологических процессов при разделке туш баранины ОПК-3, ПК-5.
- 106. Использование современных систем мойки и дезинфекции оборудования при обеспечении экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции в молочной промышленности. ОПК-4, ПК-9.
- 107. Принципы и схемы разделки туш птицы разного назначения. ПК-12.
- 108. Применение компьютерного моделирования для оценки конструктивных особенностей при создании промышленных зданий молокоперерабатывающих предприятий. Ограждающие элементы. ПК-13,18.
- 109. Использование технологического оборудования для обеспечения процесса производства мясных замороженных полуфабрикатов, их классификация, характеристика. ПК-10,20.
- 110. Характеристика физико-химических процессов при производстве сыров. ПК-5,11.
- 111. Регламентирование процессов при производстве современных мясных баночных консервов. ПК-1,13,20.
- 112. Регламентный контроль качества при производстве напитков из сыворотки и пахты. ОПК-1, ПК-1,5,7.
- 113. Исследование технологических процессов и технологическое оборудование при производстве кровяных и ливерных колбас. ПК-10,20.

- 114. Защита объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и новых разработок в пищевой промышленности. ПК- 13, 28.
- 115.Исследование технологических процессов и технологическое оборудование при производстве сырокопченых и сыровяленых колбас. Ассортимент и технологические схемы. ПК-10,20.
- 116.Регламентный контроль качества процесса сушки молока. Классификация и принцип действия сушильного оборудования. ПК-5,31.
- 117. Исследование технологических процессов и технологическое оборудование при производстве вареных колбас. Ассортимент и технологические схемы. ПК-10,11.
- 118.Оценки конструктивных особенностей при создании промышленных зданий предприятий молочной промышленности. Требования к планировке. ПК-18,31.
- 119.Посол мясного сырья: цель, сущность, режимы, способы, оборудование. ПК-12,24.
- 120. Правила отбора проб молока и молочных продуктов. Подготовка к исследованиям и консервирование. ОПК-3, ПК-27.
- 121. Исследование технологических процессов и технологическое оборудование при производстве фаршированных колбас. Ассортимент и технологические схемы производства. ПК-7,11.
- 122. Исследование физико-химических изменений в сливках при производстве сливочного масла. ПК-11,27.
- 123. Новые виды технологического оборудования для убоя и первичной переработки крупного рогатого скота. Характеристика технологических схем. ОПК-4, ПК-10.
- 124. Трехцилиндровый маслообразователь: основные конструктивные элементы и принцип действия. ОПК-2, ПК-11.

Производственные задачи, вынесенные на государственный экзамен

- 10. На предприятии молочной промышленности при фасовке молока в пластиковые бутылки после упаковки 1000 штук произошел сбой и бутылки выходили с конвейера заполненными на 2/3 объема. Что могло явиться причиной сбоя оборудования? Какие мероприятия необходимо проводить для предотвращения поломки и сбоя оборудования? ПК-5,7,11,31
- 11. При сепарировании молока на сепараторе-сливкоотделителе необходимо получить сливки жирностью 35 %. Просепарировав молоко выяснилось, что жирность сливок составила 30 %. Что необходимо предпринять, чтобы жирность сливок на выходе составила 35 %. ОК-7, ПК-10,20,31
- 12. Вы являетесь технологом на молокоперерабатывающем предприятии средней мощности (50 т) в смену. С чего и как планируете подбор технологического оборудования? ОК-3,5; ОПК-2; ПК-10,12,18,20,29,31
- 13. Вы произвели реконструкцию производственных мощностей с целью совершенствования технологии и расширения ассортимента продукции. Каким образом обеспечить экологическую безопасность реконструируемых мощностей? ОК-2,4,7; ОПК-1,3; ПК-5,9,10
- 14. На предприятии молочной промышленности осуществлялась санитарная обработка оборудования, после которой выработали продукцию и отправили на реализацию. Употребление цельномолочной продукции послужило причиной массового заболевания людей, купивших эту продукцию. Первые признаки заболевания появились через 3-4 часа после еды. Заболевание сопровождалось расстройством желудочно-кишечного тракта. Выздоровление наступило через 2-3 дня. Явилось ли это нарушением санитарной обработки оборудования? В чем заключается работа лаборанта в контроле за состоянием технологического оборудования во время и после санитарной обработки? Каковы возможные причины массового заболевания людей? ОК-4; ОПК-4; ПК-5,6,11,26
- 15. Поставщик доставил на предприятие молоко. Взяв пробы, лаборант исследовал их и пришел к выводу, что молоко является недоброкачественным и фальсифицированным, так как в результате исследования проб произошли расхождения результатов анализа с сопровождающими документами. Какие должны быть действия лаборанта в данной ситуации? По каким показателям лаборант сделал выводы, что молоко является недоброкачественным и фальсифицированным. ОК-1,4; ОПК-2,3; ПК-8,4,5
- 16. На предприятие доставили молоко, полученное от коров в зимний период, которое в исследовательской лаборатории молочного предприятия исследовали по органолептическим, физико-химическим показателям. По физико-химическим показателям молоко удовлетворяет требованиям технического регламента, а по органолептическим имеет слабый кормовой вкус и невыраженный хлевный запах. Допускается ли прием молока с данными свойствами на перерабатывающие предприятия? Обоснуйте ответ. ОПК-4; ПК-8,5,26,27
- 17. При приемке молока, на молочном заводе было обнаружено, что молоко вспенено (забродило). С

чем связано появление данного порока свежего молока? Действие лаборанта в данной ситуации. ПК-5,26 ОПК-2.3

- 18. На предприятии вырабатывают сыры «Рокфор» и «Горгонцолла». Требуется упаковать 2 тонны сыров на порционные лотки в виде ломтиков по 100, 200 и 300 г., в соотношении упаковок 3:2:1, соответственно. Сколько лотков, пленки требуется, каких лотков и какой пленки, если упаковка будет производиться в условиях вакуумирования с заполнением газами? Какой срок годности сыра в таких упаковках возможен при использовании CO_2 и N как заполняющих газов при хранении в условиях холодильного склада с температурой 2-4 градуса Цельсия? ПК-5,7,11,31
- 10. Технологом выяснено, что «Российское молоко» жирностью 3,2 % по органолептическим и вкусовым качествам не отвечает требованиям ГОСТа
- 1. отсутствие вкуса пастеризации
- 2. на стенках пакета остается жир
- 3. срок хранения как у обычного пастеризованного молока
- Задание. Как технолог должен определиться с названными недостатками по выработке «Российского молока» 3,2 %. ОПК-4; ПК-1,8,5,14,26,27
- 11. В ходе проверки продукции молокоперерабатывающего предприятия контролирующие органы по качеству продукции сделали следующие заключение:
- 1. Ухудшение смачиваемости сухого молока;
- 2. Потемнение до кремового цвета сухого молока.

Задание. Выяснить причину некачественной продукции и что Вы с ней будете делать – куда реализуете? Какой прогноз стабильности производства? ОК-3,4; ОПК-3; ПК-5,7,11,14,20,26

- 12. При производстве зерненого творога на предприятии столкнулись с дефектом «разваливающее зерно». Назовите причины дефекта и действия технолога в этой ситуации. ОПК-2,3; ПК-5
- 13. На заводе мощностью 25 т перерабатываемого молока в смену необходимо выработать творог нежирный и классический. Какие способы производства для каждого продукта выберите и обоснуйте свой выбор. ПК-5,7,11,20,26
- 14 .На заводе мощностью 120 т перерабатываемого молока в смену выпускается следующий ассортимент продукции: молоко пастеризованное, кефир, сметана, творог, сухое молоко, сыр «Российский», масло сладко-сливочное. Необходимо расширить ассортимент с минимальными затратами на внедрение. Какие продукты вы предложите производить и обоснуйте свой выбор. ОК-3,4; ОПК-2,3; ПК-14,29
- 15. На молокоперерабатывающий завод поступил заказ выработать 50 т сухого молока для компании «Марс». Какой способ сушки рациональней выбрать и обоснуйте свой выбор. ОПК-2,3; ПК-1,5,7,10,20,26
- 16. На молочный консервный комбинат поступил заказ выработать 10 т детской смеси «Малютка». Имеет ли право предприятия выполнить данный заказ. Обоснуйте свой ответ. ОК-4,5; ОПК-2,3; ПК-5,7,20
- 17. При производстве вареных колбас использование парного мяса позволяет увеличить выход и качество готовой продукции. Каковы особенности в технологии и организации процесса переработки парного мяса? ПК-1,7,12,20,26
- 18. В цехе имеется установка «Бихайв» для механической дообвалки говяжьей и свиной кости. Полученную мясную массу передают в машинно-технологический цех (МТЦ), где ее используют при приготовлении фарша вареных колбас, мясных хлебов, сарделек I и II сортов, введя в рецептуры в количестве 2-5% взамен соответствующего количества жилованной говядины и свинины. Каким требованиям должна удовлетворять мясная масса перед передачей ее в МТЦ? Каким путем она обеспечивается? ОПК-2,3; ПК-5,7,11,12,20,26
- 19. После обвалки и жиловки сырья, размороженного паро-воздушным способом, из мяса выделяется значительное количество мясного сока. Какие мероприятия необходимо предпринять для снижения потерь мясного сока? Каким образом использовать мясной сок? ОПК-2,3; ПК-5,7,11,12,20,26
- 20 Из сырьевого цеха поступило жилованное рассортированное сырье. По каким принципам сырье следует направлять на измельчение, выбирать способ посола, продолжительность выдержки? С использованием каких методов и приемов производят контроль качества обвалки, жиловки и сортировки мяса? ОПК-2,3; ПК-5,7,11,12,20,26
- 21. Отдел производственно-ветеринарного контроля (ОПВК) указывает на выработку недоброкачественных

вареных колбас типа «Подольская» I сорта .Вид дефекта – отсутствие монолитности, «слоистость» фарша на разрезе. Проанализируйте ситуацию, определите возможные причины возникновения дефекта, примите соответствующие решения. ОК-6; ОПК-1; ПК-5,6,11

- 22. В готовых вареных колбасах, приготовление фарша для которых производили с использованием казеината натрия, на разрезе видны включения белого цвета. ОПВК считает их наличие отклонением от ГОСТ. Проанализируйте ситуацию, определите возможные причины возникновения дефекта, примите соответствующее решение. ПК-3,4,5,17;
- 23. Какая маркировка будет нанесена на мясо-растительных консервах, выработанных 17 января 2011 года предприятием-изготовителем № 256 пищевой промышленности в первую смену. Укажите порядок записи маркировки. ПК-5,7
- 24. После завершения термообработки и охлаждения под оболочкой вареных колбас образовались бульонно-жировые отеки, часть батонов имеет слипы длиной 8-12 см. Определите причины появления брака, предложите меры по его устранению. Как поступить с бракованной продукцией? ОПК-2,3; ПК-5,6,20
- 25. После применения термообработки в режиме «подсушки—обжарки—варки» и выгрузки рам у 8% батонов вареной колбасы «Прима» I сорта обнаружен разрыв оболочки. Проанализируйте ситуацию, определите причины возникновения дефекта, примите соответствующие решения. ОК-6; ОПК-1; ПК-5,6,11
- 26. В связи с повышенным уровнем микробиологической обсемененности ОПВК забраковал партию вареных колбас «Отдельная» І сорта, изготовленную по ГОСТ 27670-79 с применением мясной массы механической обвалки. Проанализируйте ситуацию, определите возможные причины возникновения дефекта, примите соответствующие решения. ОК-7;ОПК-3,ПК-1,6,7
- 27. По окончании обжарки оболочка колбасных батонов имеет темно-коричневый цвет с серым оттенком, на матовой поверхности имеются следы копоти. Установите причины, примите соответствующие решения. ОПК-2,3; ПК-2,5,6,8,26
- 28. Предприятие выпускает рубленный полуфабрикат котлеты домашние. Рассчитайте количество сырья, необходимого для производства 200 порций. Масса порции 50 г. Рецептура мясного фарша:

Наименование сырья	Норма расхода, кг на 100 кг несоленого сырья	
Говядина 1 сорта	52,0	
Свинина полужирная 37,0		
Мука пшеничная	7,0	
	Норма расхода, г на 100 кг несоленого сырья	
Соль поваренная пищевая	2500	
Перец черный молотый	150	
Чеснок свежий	125	

ПК-5,7,20

- 29. По окончании процесса сушки сырокопченых колбас у готовых изделий обнаружено:
- а) отслоение оболочки,
- б) выраженная внешняя деформация батонов,
- в) появление на разрезе серых пятен.

Проанализируйте каждую ситуацию, определите возможные причины возникновения дефектов, примите соответствующие решения. ОПК-2,3; ПК-7,11,20

- 30. Выход партии копчено-запеченных окороков составил 82%. Проанализируйте величину выходов, дайте технологические рекомендации. ПК-5,6,7,20,26,27
- 31. Выход вареной ветчины в форме (в шкуре) составил 65%. Проанализируйте величину выходов, дайте технологические предложения. ПК-5,6,7,20,26,27
- 32. Отсутствует монолитность у готового продукта—вареная говядина в форме. Выход партии изделий 68%. Проанализируйте технологическую схему, установите причины появления дефекта, примите соответствующие решения. ПК-1,5,9,7,20,26,27
- 33. При оценке качества готовой продукции у вареного тамбовского окорока отмечено наличие на разрезе: а) серых пятен,

- б) розовых пятен с перламутровым блеском.
- Проанализируйте каждую ситуацию, определите возможные причины возникновения дефектов, примите соответствующие решения. ОПК-3; ПК-1,5,9,7,20,26,27
- 34. При проведении органолептической оценки партии колбасы «Свиная» высшего сорта установлено наличие неравномерного распределения шпика и мяса. На продольном разрезе батона видны сплошные зоны, образованные шпиком. Проанализируйте ситуацию, определите возможные причины возникновения дефекта, примите соответствующие решения. ОПК-2,3; ПК-5,7,11,20
- 35. На консервах различного типа наносится маркировка.

Расшифруйте следующую маркировку:

040198 2182В или 2182 134А или 134 ПК-5,7

36. Контрольный цех и ОПВК, принимая готовую продукцию, отмечают, что у вареных колбас и сосисок отсутствует характерный розовый цвет. Окраска на разрезе серая с розово-коричневым ободком по периферии. Проанализируйте ситуацию, определите возможные причины возникновения дефекта, примите соответствующие решения. ОПК-2,3; ПК-5,7,11,12,20,26.

Примерная тематика выпускных квалификационных работ

- 1. Разработка технологии желейного десерта на основе творожной сыворотки с использованием ореховых наполнителей
- 2. Разработка технологии производства национального молочного продукта
- 3. Изучение влияния физических факторов на структуру и сроки годности мясных продуктов
- 4. Использование сапподилы в технологии творожных кремов
- 5. Использование продуктов переработки пивной дробины в производстве рубленых полуфабрикатов из мяса индейки
- 6. Использование биологически активных компонентов ягодно-овощных соков в технологии молочного пудинга
- 7. Разработка технологии функциональных мясорастительных рубленых полуфабрикатов, обогащенных пищевыми волокнами
- 8. Исследование влияния тыквенного концентрата на химический состав, пищевую и биологическую ценность вареных колбасных изделий
- 9. Использование муки бобовых культур в технологии мясных рубленых полуфабрикатов повышенно биологической ценности
- 10. Модернизированный функциональный полуфабрикат «Колбаски кавказские» с витаминноминеральным комплексом семян пажитника Trigonella catrulea
- 11. Использование биологически активных продуктов пчеловодства в составе творожного крема функциональной направленности
- 12. Использование биологически-активных компонентов инжира в технологии кисломолочного продукта
- 13. Использование биологически-активных компонентов шпината в технологии производства мягких сыров
- 14. Разработка технологии функционального напитка на основе творожной сыворотки с использованием плодовых наполнителей
- 15. Разработка плавленого сыра с функциональным комплексом Spirulina platensis
- 16. Использование ресвератрола как антиоксиданта в технологии производства мясных полуфабрикатов
- 17. Разработка технологии желейного десерта на основе творожной сыворотки с использованием ягодного пюре
- 18. Разработка сливочного масла с функциональным комплексом «Алое-Береста»
- 19. Использование заменителя молочного жира как структурного стабилизатора в технологии мороженого
- 20. Использование фруктово-ягодных наполнителей в технологии производства витаминизированного коктейля на молочной основе
- 21. Разработка молокосодержащего напитка «Снежок» с использованием нетрадиционного растительного сырья
- 22. Использование нетрадиционного растительного сырья в технологии полуфабрикатов из мяса птицы

- 23. Использование функционального инулин содержащего комплекса топинамбура в составе паштета из печени инлейки
- 24. Исследование влияния порошка плодов шиповника на состав и свойства мясорастительных паштетов
- 25. Исследование влияния антиоксидантных свойств биофлавоноидов на гидролитические и окислительные процессы в липидах мясных рубленых полуфабрикатов
- 26. Разработка технологии витаминизированного напитка на основе молочной сыворотки
- 27. Разработка технологии рубленых полуфабрикатов с использованием биологически активных компонентов овощных наполнителей
- 28. Исследование влияния антиоксидантов растительного происхождения на качественные показатели и срок хранения вареных колбасных изделий
- 4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Процедуры оценивания знаний, умений и навыков, характеризующие этапы формирования компетенций, осуществляются в соответствии с «Положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний обучающихся, «Положением о государственной итоговой аттестации».

Перевод в пятибалльную систему оценивания результатов освоения происходит с учетом следующей градации:

Таблица 4 - Шкала интепвальных баллов, соответствующая итоговой опенке

Балльная оценка	от 0 до 54	от 55 до 69	от 70 до 84	от 85 до 100
Академическая оценка	Неудовлетворительно	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично

4.1. Процедура оценивания государственного экзамена

Государственный экзамен проводится государственной экзаменационной комиссией в форме письменного экзамена.

Государственный экзамен по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения проводится в виде комплексного междисциплинарного экзамена с учетом общих требований к выпускнику, предусмотренных Федеральным государственным образовательным стандартом.

Вопросы для подготовки к экзамену разрабатываются на основании настоящей программы государственной итоговой аттестации в полном соответствии с реализуемыми учебными программами изучаемых дисциплин (учебных курсов). Каждый экзаменационный билет содержит два вопроса и ситуационную задачу.

На подготовку ответов на вопросы билета выпускнику дается 60 минут. Члены государственной экзаменационной комиссии имеют право задавать устные вопросы для выяснения самостоятельности подготовки к ответу и уточнения степени знаний выпускника.

Результаты ответов выпускника на государственном экзамене оцениваются каждым членом комиссии согласно критериям оценки сформированности компетенций, предусмотренных образовательной программой направления подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения.

Решение о соответствии компетенций выпускника требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения принимается членами государственной экзаменационной комиссии персонально по каждому вопросу.

Члены государственной экзаменационной комиссии выставляют оценки выпускнику по результатам ответов на билет и каждому дополнительному вопросу. Результаты государственного экзамена определяются оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценка «отлично» ставится в случае, если обучающийся при ответе на все вопросы проявил глубокие, всесторонние и систематические знания теоретического материала; творческие способности в понимании и изложении учебно-программного материала; усвоил взаимосвязь основных понятий и дисциплин, их значение для приобретаемой профессии; полно, грамотно и последовательно изложил ответы на все основные и дополнительные вопросы и задания.

Оценка «хорошо» ставится в том случае, если обучающийся показал полное, но недостаточно глубокое знание учебно-программного материала, допустил какие-либо неточности в ответах, но правильно ответил на все основные и дополнительные вопросы и задания, доказал, что способен к самостоятельному пополнению знаний в ходе профессиональной деятельности.

Оценка «удовлетворительно» ставится в том случае, если обучающийся показал поверхностные знания учебно-программного материала, допустил погрешности в ответах, однако в целом вполне ориентируется в профилирующих для данной специальности дисциплинах.

Оценка «неудовлетворительно» ставится в том случае, если обучающийся не усвоил значительную часть учебно-программного материала, дал неправильные, неполные ответы на вопросы и задания, не ответил на дополнительные вопросы или отказался от ответов на вопросы и задания.

Результаты государственного экзамена объявляются по окончании проведения в этот же день.

В спорных случаях решение принимается большинством голосов, присутствующих членов государственной экзаменационной комиссии, при равном числе голосов голос председателя является решающим.

4.2. Процедура оценивания выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа оценивается на основании:

- 1. Содержания и формальных критериев ВКР
- 2. Отзыва научного руководителя;
- 3. Рецензии официального рецензента;
- 4. Коллегиального решения государственной экзаменационной комиссии.

Общую оценку за выпускную квалификационную работу выводят члены

государственной экзаменационной комиссии на коллегиальной основе с учетом соответствия содержания заявленной темы, глубины ее раскрытия, соответствия оформления принятым стандартам, владения теоретическим материалом, грамотности его изложения, проявленной способности выпускника демонстрировать собственное видение проблемы и умение мотивированно его обосновать.

После окончания защиты выпускных квалификационных работ государственной экзаменационной комиссии на закрытом заседании (допускается присутствие руководителей выпускных квалификационных работ) обсуждаются результаты защиты и большинством голосов выносится решение - оценка.

Выпускная квалификационная работа вначале оценивается каждым членом комиссии согласно критериям оценки сформированности компетенций, предусмотренных образовательной программой направления подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения.

Таблица 4 - Распределение баллов рейтинга обучающегося по результатам зашиты выпускной квалификационной работы

№ п/п	Что оценивается	Уровни освоения	Количество баллов	Оценка ГАК
1	Оценка ВКР по: - содержанию и представлению доклада и презентации результатов ВКР; - формальным критериям (логическая структура и связь, степень самостоятельности изложения, глубина и сбалансированность разделов, внешний вид и др.) - представление автореферата на выпускную квалификационную работу	Высокий -компетенции освоены полностью	25- 30	5
		Повышенный - компетенции сформированы	20-24	4
		Пороговый - компетенции сформированы частично	15- 19	3
		Компетенции не сформированы	0-15	2
2	Оценка ВКР: - по теоретической значимости - по практической ценности; - по качеству выводов, рекомендаций и предложений и апробации результатов.	Высокий -компетенции освоены полностью	35-40	5
		Повышенный - компетенции сформированы	30-35	4
		Пороговый - компетенции	25-30	3
		сформированы частично		
		Компетенции не сформированы	0 - 15	2
3	 умение вести дискуссию; содержание ответов на замечания внешних рецензентов характер использование профессиональных терминов в процессе ответов и др. 	Высокий -компетенции освоены полностью	25-30	5
		Повышенный - компетенции сформированы	20-24	4
		Пороговый - компетенции сформированы частично	15- 19	3
		Компетенции не сформированы	0-15	2

Решение о соответствии компетенций выпускника требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения (уровень высшего образования - бакалавриат) при защите выпускной квалификационной работы принимается членами государственной экзаменационной комиссии персонально по каждому пункту.

Результаты защиты выпускной квалификационной работы определяются оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценка «отлично» выставляется на выпускную квалификационную работу, которая носит исследовательский характер, имеет грамотно изложенный обзор литературы, логичное, последовательное изложение результатов исследования с соответствующими выводами и обоснованными предложениями. Работа должна иметь положительные отзывы научного руководителя и рецензента. Доклад четко структурирован, логичен, полностью отражает суть работы, даны исчерпывающие ответы на вопросы членов экзаменационной комиссии.

Оценка «хорошо» выставляется за выпускную квалификационную работу, которая носит исследовательский характер, имеет грамотно изложенный обзор литературы, логичное, последовательное изложение результатов исследования с соответствующими выводами, но имеет недостаточный уровень анализа результатов. Работа должна иметь положительные отзывы научного руководителя и рецензента. Доклад четко структурирован, логичен, полностью отражает суть работы, даны ответы на большинство вопросов членов экзаменационной комиссии.

Оценка «удовлетворительно» выставляется на выпускную квалификационную работу, которая носит исследовательский характер, но имеет поверхностный анализ результатов исследования, невысокий уровень теоретического обзора рассматриваемой темы, просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения и выводы. В отзывах научного руководителя и рецензента имеются особые замечания по содержанию работы. Доклад структурирован, не логичен, не полностью отражает суть работы, даны ответы на большинство вопросов членов экзаменационной комиссии.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется на выпускную квалификационную работу, которая не содержит анализа проведенных исследований, не отвечает требованиям изложенным в методических указаниях выпускающей кафедры. В работе нет выводов или они носят декларативный характер. В отзывах научного руководителя и рецензента имеются серьезные критические замечания. При защите выпускной квалификационной работы выпускник затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, при ответе допускает существенные ошибки, имеются замечания к презентационному материалу.

Таблица 5. Распределение баллов рейтинга обучающегося по результатам защиты выпускной

квалификационной работы

квалификационной работы				
	Количество баллов			
Критерии оценки	«отлично» (высокий)	«хорошо» (повышенный)	«удовлетворительно» (пороговый)	
Оценка ВКР по: - содержанию и представлению доклада результатов ВКР; - формальным критериям (логическая структура и связь, степень самостоятельности изложения, глубина и сбалансированность разделов, внешний вид и др.) - соблюдение сроков выполнения ВКР согласно	руководителя) ВКР и доклад соответствует всем формальным критериям и выполнялась в установленные сроки;	20 баллов (отзыв научного руководителя) ВКР и доклад в целом соответствует всем формальным критериям и выполнялась с отдельными нарушениями; рассмотрен достаточный круг источников	20 баллов (отзыв научного руководителя) ВКР и доклад имеют отдельные недостатки в соответствии с формальными критериями (не более 10%) и	
Оценка ВКР: - по теоретической значимости - по практической ценности; - по качеству выводов, рекомендаций и предложений и апробации результатов, подтвержденных актами, справками, публикациями.	40 баллов (отзыв научного руководителя, внешняя рецензия) Имеется аргументированная, доказанная научная и практическая значимость проведенного исследования, широкая апробация ВКР	30 баллов (отзыв научного руководителя, внешняя рецензия) Имеется проработанность теоретической и практической значимости исследуемых вопросов	20 баллов (отзыв научного руководителя, внешняя рецензия) Имеются правильное и достаточно полное раскрытие вопросов темы исследования, выводы и предложения и необходимая апробация	
замечания внешних рецензентов - характер использование профессиональных терминов в процессе ответов и др.	30 баллов -самостоятельность и полнота суждений при обсуждении работы (в ответах): -имеется профессиональное суждение по отношению к рассматриваемым вопросам	Показана самостоятельность полнота и профессионализм суждений при обсуждении	10 баллов Показано профессиональное умение в процессе обсуждения ВКР. Имеется профессиональное понимание сути обсуждаемых вопросов.	

В спорных случаях решение принимается большинством голосов, присутствующих членов государственной экзаменационной комиссии, при равном числе голосов голос председателя является решающим.

Оценки объявляются в день защиты выпускной квалификационной работы после оформления в установленном порядке протокола заседания государственной экзаменационной комиссии.

По положительным результатам всех итоговых аттестационных испытаний государственная экзаменационная комиссия принимает решение о присвоении выпускнику квалификации «бакалавр» по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения и выдаче диплома о высшем образовании.

Лист регистрации изменений

Номер изменения	Текст изменения	Приказ, протокол заседания Ученого совета Университета		
		№	Дата	
1.	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты ГИА в соответствии с ежегодным обновлением в части лицензионного программного обеспечения, современных профессиональных баз данных (в том числе международных реферативных баз данных научных изданий) и информационных справочных систем	Протокол № 14	29.08.2019г.	
2.	Внесены изменения в п. 12 «Учебно-методическое обеспечение программы» в раздел «Обеспечение образовательного процесса электронно-библиотечными ресурсами»	Протокол № 14	29.08.2019г.	
3.	Внесены изменения в Дополнительные нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся	Протокол № 14	29.08.2019г.	
4.	ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» Договор №29 на оказание услуг по предоставлению доступа к ЭБС издательства «ЮРАЙТ» от 29.08.2019г.	Протокол № 1	10.09.2019г.	
5.	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса — Стандартный Russian Edition номер лицензии: 17EO-190903-121915-383-1099 срок действия с 30.08.2019г. по 01.09.2020г.	Протокол № 1	10.09.2019г.	
6.	Внесены изменения в пункт «Учебно-методическое обеспечение программы» в раздел «Обеспечение образовательного процесса электронно-библиотечными ресурсами»	Протокол № 7	27.02.2020г.	
7.				

Электронно-библиотечные системы и электронная информационно-образовательная среда для подготовки к ГИА

- 1. ЭБС издательства «Лань», договор № 1 от 01.03.2019г. на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям издательства «Лань». Режимдоступа: неограниченный доступ.
- 2. ЭБС «IPRbooks», лицензионный договор № 5118/19 на электронную библиотечную систему IPRbooks г. Саратов от 08.04.2019г. Режим доступа: неограниченный доступ. Национальный цифровой ресурс «Руконт». Гражданско-правовой договор № 0504/22/19 на оказание услуги по предоставлению доступа к электронным изданиям от 08.04.2019г. с ООО «Центральный коллектор библиотек «БИБКОМ» (ООО «ЦКБ «БИБКОМ»). Режим доступа: неограниченный доступ.
- 3. Электронный каталог (АИБС «MAPK-SQL») Лицензионное соглашение на использование АИБС MAPK-SQL вариант от 17.06.2008 №170620080873 Лицензионное соглашение на использование АИБС MAPK-SQL-Internetor 17.06.2008 №170620080874. Режим доступа: неограниченный доступ.
- 4. ЭБС издательства «ЮРАЙТ» Договор № 29 от 29.08.2019г. на оказание услуг по предоставлению доступа к ЭБС ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» г. Москва, ул. Плеханова, д.4А. Режим доступа: неограниченный доступ.

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

 База данных Web of Science. Сублицензионный договор № WoS/845 от 02 апреля 2018г.

База данных Scopus.Сублицензионный договор №Scopus/845 от 10 мая 2018г.

Периодические издания

- 1. АГРАРНАЯ НАУКА.- М., 2005-2019, 1-12 (в год)
- 2. ВЕСТНИК РОССИЙСКОЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ НАУКИ. М., 2006-2019, 1-6 (в год)
- 3. МОЛОЧНАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ. М., 2005-2019, 1-12 (в год)
- 4. МОЛОЧНОЕ И МЯСНОЕ СКОТОВОДСТВО. Балашиха, 2005-2019, 1-8 (в год)
- 5. ТЕХНИКА И ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ СЕЛА. Правдинский, 2005-2019, 1-12 (в год).

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для подготовки к ГИА

- 1. Научная электронная библиотека. «КиберЛенинка». Режим доступа: http://cyberleninka.ru/ Дата обращения: 14.04.19 (открытый доступ)
- 2. ЭБС Book.ru. Режим доступа: http://www.book.ru/activate/XID235IbZ94wK2ctChW. Дата обращения: 14.04.19 (неограниченный доступ)
- 3. ЭБС Издательства «Лань». Режим доступа: http://lanbook.com/ebs.php. Дата обращения: 14.04.19 (неограниченный доступ)
- 4. ЭБС Национальный цифровой ресурс «Руконт». Режим доступа: http://rucont.ru/. Дата обращения: 14.04.19 (неограниченный доступ)
- 5. Электронная библиотека eLIBRARY.RU. Режим доступа: http://elibrary.ru/defaultx.asp. Дата обращения: 14.04.19 (открытый доступ)
- 6. ЭБС «ТД ЮРАИТ». Режим доступа: http://www.biblio-online.ru/. Дата обращения: 14.04.19 (неограниченный доступ)
- 7. Электронная база Polpred.com. Режим доступа: http://polpred.com/. Дата обращения: 14.04.19 (неограниченный доступ)

- 8. Журналы издательства SAGE Publications https://lib.tusur.ru/ru/resursy/bazy-dannyh/zhurnaly-izdatelstva-sage-publications, режим доступа https://archive.neicon.ru/xmlui/handle/123456789/2757634/browse?type=source. Дата обращения: 14.04.19 (открытый доступ)
- 9. Цифровой архив журнала Science https://lib.tusur.ru/ru/resursy/bazy-dannyh/tsifrovoy-arhiv-zhurnala-science, режим доступа https://archive.neicon.ru/xmlui/handle/123456789/2490906/browse?type=source. Дата обращения: 14.04.19 (открытый доступ)
- 10. Журналы издательства OxfordUniversityPress https://lib.tusur.ru/ru/resursy/bazy-dannyh/zhurnaly-izdatelstva-oxford-university-press, режим доступа https://archive.neicon.ru/xmlui/handle/123456789/1417890/browse?type=source. Дата обращения: 14.04.19 (открытый доступ)
- 11. Журналы издательства CambridgeUniversityPresshttps://lib.tusur.ru/ru/resursy/bazy-dannyh/zhurnaly-izdatelstva-cambridge-university-press, режим доступа https://www.cambridge.org/ Дата обращения: 14.04.19 (открытый доступ)
- 12. Журналы издательства Annual Reviewshttps://lib.tusur.ru/ru/resursy/bazy-dannyh/zhurnaly-izdatelstva-annual-reviews , режим доступа http://archive.neicon.ru/xmlui/handle/123456789/1391849/browse?type=source. Дата обращения: 14.04.19 (открытый доступ)
- 13. Web of Science https://lib.tusur.ru/ru/resursy/bazy-dannyh/web-of-science, режим доступа https://apps.webofknowledge.com/home.do?SID=Z1V9IS8DggMcH9KSZ1X. Дата обращения: 14.04.19 (неограниченный доступ)
- 14. Scopus https://lib.tusur.ru/ru/resursy/bazy-dannyh/web-of-science, режим доступа https://www.scopus.com/ Дата обращения: 14.04.19 (неограниченный доступ).

Комплект лицензионногопрограммногообеспечения

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа	МісгоsoftWindowsProfessional 8 версия 8 авторизационный номер лицензиата: 91766136ZZE1504 номер лицензии: 61760053 дата выдачи настоящей лицензии: 05.04.2013 срок действия — бессрочно. Місгоsoft Office 2013 Russian Academic версия 2013 авторизационный номер лицензиата: 91766136ZZE1504 номер лицензии: 61760053 дата выдачи настоящей лицензии: 05.04.2013 срок действия — бессрочно. KasperskyEndpointSecurity для бизнеса - Стандартный RussianEdition авторизационный номер лицензиата: KL4863RATFQ
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	номер лицензии: 17EO-180723-132302-727-122 МісгоѕоftWindowsProfessional 8 версия 2013 Sku: FQC-06435 число лицензий: 33 авторизационный номер лицензиата: 91335960ZZE1412 номер лицензии: 61332573 дата выдачи настоящей лицензии: 24.12.2012 МісгоѕоftOffice 2013 RussianAcademic Sku: O21-10232 число лицензий: 33 авторизационный номер лицензиата: 91335960ZZE1412
	номер лицензии: 61332573 дата выдачи настоящей лицензии: 24.12.2012 КаsperskyEndpointSecurity для бизнеса - Стандартный RussianEdition Sku: Tr000266331/Tr023274 число лицензий: 600 авторизационный номер лицензиата: KL4863RATFQ номер лицензии: 17EO-180723-132302-727-122
Аудитория для самостоятельной работы обучающихся	МісгоѕоftWindowsProfessional 8 версия 8 авторизационный номер лицензиата: 91766136ZZE1504 номер лицензии: 61760053 дата выдачи настоящей лицензии: 05.04.2013 срок действия — бессрочно. Місгоѕоft Office 2013 Russian Academic версия 2013 авторизационный номер лицензиата: 91766136ZZE1504 номер лицензии: 61760053 дата выдачи настоящей лицензии: 05.04.2013 срок действия — бессрочно. КаѕрегѕкуЕпфроіntSecurity для бизнеса - Стандартный RussianEdition авторизационный номер лицензиата: KL4863RATFQ номер лицензии: 17EO-180723-132302-727-122 Доступ LMS eLearningServer 4G разработчик Нурегмеthоd договор покупки: № б/н от 11.06.2013 г. (ООО "Ленвэа") срок действия — бессрочно.
Аудитория для самостоятельной работы и курсового проектирования (выполнения курсовых работ)	МісгоsoftWindowsProfessional 8 версия 8 авторизационный номер лицензиата: 91766136ZZE1504 номер лицензии: 61760053 дата выдачи настоящей лицензии: 05.04.2013 срок действия — бессрочно. Місгоsoft Office 2013 Russian Academic версия 2013 авторизационный номер лицензиата: 91766136ZZE1504 номер лицензии: 61760053 дата выдачи настоящей лицензии: 05.04.2013 срок действия — бессрочно. KasperskyEndpointSecurity для бизнеса - Стандартный RussianEdition авторизационный номер лицензиата: KL4863RATFQ номер лицензии: 17EO-180723-132302-727-122

	Доступ LMS eLearningServer 4G разработчик Hypermethod
	договор покупки: № б/н от 11.06.2013 г. (ООО "Ленвэа") срок
	действия – бессрочно.
Помещения для самостоятельной работы с	Доступ LMS eLearningServer 4G разработчик Hypermethod
возможностью подключения к Интернету и	договор покупки: № б/н от 11.06.2013 г. (ООО "Ленвэа") срок
обеспечением доступа в электронную	действия – бессрочно.
информационно-образовательную Орловского	Microsoft Windows XP Professional
ГАУ (читальные залы библиотеки)	номер лицензии: 61332573
	дата выдачи настоящей лицензии: н/д срок действия –
	бессрочно.
	Microsoft Win SL 8.1 Russian Academic версия 8.1
	(обновлениедо Microsoft Windows 10)
	авторизационный номер лицензиата: 93767482ZZE1607
	номер лицензии: 63807538
	дата выдачи настоящей лицензии: 09.07.2014 срок действия –
	бессрочно.
	MicrosoftOffice 2013 RussianAcademic версия 2013
	авторизационный номер лицензиата: 91766136ZZE1504
	номер лицензии: 61760053
	дата выдачи настоящей лицензии: 05.04.2013 срок действия –
	бессрочно
	MicrosoftOfficeProfessionalPlus 2007 RussianAcademic версия 2007
	авторизационный номер лицензиата: 62376358ZZE0906
	номер лицензии: 42392443
	дата выдачи настоящей лицензии: 29.06.2007 срок действия –
	бессрочно
	KasperskyEndpointSecurity для бизнеса - Стандартный
	RussianEdition
	авторизационный номер лицензиата: KL4863RATFQ
	номер лицензии: 17ЕО-180723-132302-727-122

Электронно-библиотечные системы и электронная информационно-образовательная среда для подготовки к ГИА

- 1. ЭБС издательства «Лань», договор № 1 от 28.02.2020г. на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям издательства «Лань». Режим доступа: неограниченный доступ.
- 2. ЭБС «IPRbooks», лицензионный договор № 5118/19 на электронную библиотечную систему IPRbooks г. Саратов от 01.04.2019г. Режим доступа: неограниченный доступ.
- 3. Национальный цифровой ресурс «Руконт». Гражданско-правовой договор № 0504/22/19 на оказание услуги по предоставлению доступа к электронным изданиям от 08.04.2019г. с ООО «Центральный коллектор библиотек «БИБКОМ» (ООО «ЦКБ «БИБКОМ»). Режим доступа: неограниченный доступ.
- 4. ЭБС ООО «Агробизнесконсалтинг», Договор №065/21 от 05.02.20г. о передаче неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение, г.Тула пр. Ленина, д.59. Режим доступа: неограниченный доступ.
- 5. ЭБС издательства «ЮРАЙТ» Договор № 29 от 29.08.2019г. на оказание услуг по предоставлению доступа к ЭБС ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» г. Москва, ул. Плеханова, д.4А. Режим доступа: неограниченный доступ.
- 6. Электронные издания видеотека ООО «Решение: учебное видео». Договор №25 на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям видеотека «Решение» от 25.06.2019.
- 7. ЭБС Издательский Дом «Гребенников», ООО «ИД «Гребенников», Договор №15/ИА/2020 от 28.02.2020. г. Москва, ул. Алабяна, д.10, корп. 5, пом.2, ком.4. Режим доступа: неограниченный доступ.
- 8. ЭБС ООО Группа Компаний «Кодекс». Договор №020/20-БНД-К от 28.02.2020г. об оказании информационных услуг по предоставлению доступа по сети Интернет к экземплярам информационно-справочных систем «Кодекс» и «Техэксперт», г. Орел, ул. Московская, д.69, литера «В», пом. 7. Режим доступа: неограниченный доступ.
- 9. Образовательный портал Орловского ГАУ на платформе eLearning Server 4G, разработчик Hypermethod http://do3.orelsau.ru/. Договор № ГМЛ-Л-20/02-1286 от 19.02.2020 г. (ООО "Ленвэа") срок действия бессрочно.

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

- База данных Web of Science. Сублицензионный договор № WoS/845 от 02 апреля 2018г.
- База данных Scopus.Сублицензионный договор №Scopus/845 от 10 мая 2018г.

Периодические издания

- 1. АГРАРНАЯ НАУКА.- М., 2005-2019, 1-12 (в год)
- 2. ВЕСТНИК РОССИЙСКОЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ НАУКИ. М., 2006-2019, 1-6 (в год)
- 3. МОЛОЧНАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ. M., 2005-2019, 1-12 (в год)
- 4. МОЛОЧНОЕ И МЯСНОЕ СКОТОВОДСТВО. Балашиха, 2005-2019, 1-8 (в год)
- 5. ТЕХНИКА И ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ СЕЛА. Правдинский, 2005-2019, 1-12 (в год).

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения ОПОП

1. Научная электронная библиотека. «КиберЛенинка». Режим доступа: http://cyberleninka.ru/ Дата обращения: 12.02.20 (открытый доступ)

- 2. ЭБС Book.ru. Режим доступа: http://www.book.ru/activate/XID235IbZ94wK2ctChW. Дата обращения: 12.02.20 (неограниченный доступ)
- 3. ЭБС Издательства «Лань». Режим доступа: http://lanbook.com/ebs.php. Дата обращения: 12.02.20 (неограниченный доступ)
- 4. ЭБС Национальный цифровой ресурс «Руконт». Режим доступа: http://rucont.ru/. Дата обращения: 12.02.20 (неограниченный доступ)
- 5. Электронная библиотека eLIBRARY.RU. Режим доступа: http://elibrary.ru/defaultx.asp. Дата обращения: 12.02.20 (открытый доступ)
- 6. ЭБС «ТД ЮРАИТ». Режим доступа: http://www.biblio-online.ru/. Дата обращения: 12.02.20 (неограниченный доступ)
- 7. Электронная база Polpred.com. Режим доступа: http://polpred.com/. Дата обращения: 12.02.20 (неограниченный доступ)
- 8. Журналы издательства SAGE Publications https://lib.tusur.ru/ru/resursy/bazy-dannyh/zhurnaly-izdatelstva-sage-publications, режим доступа https://archive.neicon.ru/xmlui/handle/123456789/2757634/browse?type=source. Дата обращения: 12.02.20 (открытый доступ)
- 9. Цифровой архив журнала Science https://lib.tusur.ru/ru/resursy/bazy-dannyh/tsifrovoy-arhiv-zhurnala-science, режим доступа https://archive.neicon.ru/xmlui/handle/123456789/2490906/browse?type=source.

 Дата обращения: 12.02.20 (открытый доступ)
- 10. Журналы издательства OxfordUniversityPress https://lib.tusur.ru/ru/resursy/bazy-dannyh/zhurnaly-izdatelstva-oxford-university-press, режим доступа https://archive.neicon.ru/xmlui/handle/123456789/1417890/browse?type=source. Дата обращения: 12.02.20 (открытый доступ)
- 11. Журналы издательства CambridgeUniversityPresshttps://lib.tusur.ru/ru/resursy/bazy-dannyh/zhurnaly-izdatelstva-cambridge-university-press, режим доступа https://www.cambridge.org/ Дата обращения: 12.02.20 (открытый доступ)
- 12. Журналы издательства Annual Reviewshttps://lib.tusur.ru/ru/resursy/bazy-dannyh/zhurnaly-izdatelstva-annual-reviews , режим доступа http://archive.neicon.ru/xmlui/handle/123456789/1391849/browse?type=source. Дата обращения: 12.02.20 (открытый доступ)
- 13. Web of Science https://lib.tusur.ru/ru/resursy/bazy-dannyh/web-of-science, режим доступа https://apps.webofknowledge.com/home.do?SID=Z1V9IS8DggMcH9KSZ1X. Дата обращения: 12.02.20 (неограниченный доступ)
- 14. Scopus https://lib.tusur.ru/ru/resursy/bazy-dannyh/web-of-science, режим доступа https://www.scopus.com/ Дата обращения: 12.02.20 (неограниченный доступ).

РЕЦЕНЗИЯ

на программу государственной итоговой аттестацию по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения Направленность (профиль) подготовки - Продукты питания животного происхождения Квалификация - бакалавр, форма обучения - заочная, год начала подготовки - 2019

Представленная на рецензию программа итоговой государственной аттестации для направления подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения разработана сотрудниками кафедры «Продукты питания животного происхождения», представляет собой систему методических разработок на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения, утвержденному приказом Минобрнауки РФ от 12.03.2015г. №199.

В программе описываются процедуры прохождения Государственной итоговой аттестации, как заключительный этап оценки качества освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы. Сформулированы основные задачи программы, которыми являются: оценка степени подготовленности выпускника к основным видам профессиональной деятельности, оценка уровня сформированных у выпускника необходимых компетенций, степени владения выпускником теоретическими знаниями, умениями и практическими навыками, характеризующими этапы формирования компетенций и обеспечивающими достижение планируемых результатов в области профессиональной деятельности, выявление уровня подготовленности выпускника к решению профессиональных задач.

Программа государственной итоговой аттестации, включает программы государственного экзамена и требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения, критерии оценки результатов сдачи государственных экзаменов и защиты выпускных квалификационных работ, утвержденные организацией, а также порядок подачи и рассмотрения апелляций. Представленная на рецензию программа Государственной итоговой аттестации позволяет в полной мере сформировать не обходимые компетенции, указанные в программе, а также соответствующие знания, умения и навыки в сфере профессиональной деятельности.

Таким образом, программа ГИА в составе основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения соответствует требованиям ФГОС ВО по данному направлению подготовки и может быть рекомендована для использования в учебном процессе с целью установления уровня подготовки обучающихся для выполнения профессиональных задач и соответствия их подготовки требованиям ФГОС ВО.

Рецензент:

Зам. генерального директора ООО «Орловский Гостинец» Прилов А.В. Беззубиков

.(.

РЕЦЕНЗИЯ

на программу государственной итоговой аттестацию по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения Направленность (профиль) подготовки - Продукты питания животного происхождения

Квалификация - бакалавр, форма обучения - заочная, год начала подготовки - 2019

Программа итоговой государственной аттестации (ГИА) для направления подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения разработана сотрудниками кафедры «Продукты питания животного происхождения» ФГБОУ ВО Орловский ГАУ, представляет собой систему методических разработок на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения, утвержденному приказом Минобрнауки РФ от 12.03.2015г. №199.

В программе описываются процедуры и правила проведения государственной итоговой аттестации, формы проведения ГИА, особенности проведения государственной итоговой аттестации для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, представлена программа проведения ГИА, критерии и параметры оценки результатов сдачи государственного экзамена, требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения, тематика выпускных квалификационных работ, процедура защиты выпускной квалификационной работы и критерии оценивания, учебнометодическое обеспечение программы бакалавриата по направлению 19.03.03 продукты питания животного происхождения, фонд оценочных средств.

Представленная на рецензию программа Государственной итоговой аттестации позволяет в полной мере сформировать необходимые компетенции, указанные в программе, а также соответствующие знания, умения и навыки в сфере профессиональной деятельности.

Таким образом, программа государственной итоговой аттестации в составе основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения соответствует требованиям ФГОС ВО по данному направлению подготовки и может быть рекомендована для использования в учебном процессе с целью установления уровня подготовки обучающихся для выполнения профессиональных задач и соответствия их подготовки требованиям ФГОС ВО.

Рецензент:

Начальник мясо-рыбного цеха Гипермаркет «ЛИНИЯ 1» филиал АО «Корпорация «ГРИНН» «Туристический многофункциональный комплекс «ГРИНН»

THE MAIN OF THE PARTY OF THE PA

И.В. Новикова