

Врио
по учебной р

О.2

«22» ию

1

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЯ И СОГЛАСОВАНИЯ

Программа Государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования к содержанию и уровню подготовки по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденный Приказом МОН РФ от 17. 08. 2020 г. № 1041 с учетом зональных особенностей Республики Дагестан

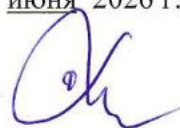
Составитель: д. с.-х.н., профессор
к. с.-х.н., доцент




М.М.Салманов
Н.М. Мусаева

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры товароведения, технологии продуктов и общественного «11» июня 2026 г., протокол № 10.

Заведующий кафедрой, д. с.-х.н., профессор



М.М.Салманов

Рабочая программа одобрена методической комиссией технологического факультета «17» июня 2026 г., протокол № 10.

Председатель методической
комиссии факультета



Г.А. Макуев

1. Общие положения

Программа Государственной итоговой аттестации составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (Приказ МОН РФ от 17.08.2020 г. № 1041) и Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденного приказом Минобрнауки России от 29.06.2015 г. № 636;

Порядок проведения государственной итоговой аттестации (далее ГИА), состав и функции государственных экзаменационных комиссий и апелляционных комиссий, особенности проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями регламентируется Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам бакалавриата, специалитета, магистратуры в Федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Дагестанский государственный аграрный университет имени М.М. Джембулатова» (далее – Положение).

Ответственность и порядок действий по подготовке и проведению государственных итоговых испытаний в Дагестанском государственном аграрном университете имени М.М. Джембулатова, а также перечень, очередность, сроки прохождения документов, необходимых для осуществления государственной итоговой аттестации, между структурными подразделениями определяется настоящей Программой.

Государственная итоговая аттестация по основной образовательной программе 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания включает защиту выпускной квалификационной работы в виде **ВКР**.

2. Цели и задачи государственной итоговой аттестации

Целью ГИА является определение уровня подготовки выпускника к выполнению задач профессиональной деятельности и степени его соответствия требованиям ФГОС ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (Технология продуктов общественного питания).

Основные задачи Государственной итоговой аттестации:

✓ определить уровень сформированности универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций (в зависимости от выбранного вида профессиональной деятельности) у выпускника в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, необходимых для эффективного решения комплексных задач специалиста по связям с общественностью и рекламе в коммерческой сфере;

✓ систематизировать, закрепить и расширить теоретические знания и практические умения и навыки, полученные в результате освоения образовательной программы и применить их при решении конкретных прикладных задач;

✓ развить и закрепить навыки самостоятельной работы и овладения методологией исследования, анализа информации при выполнении выпускной квалификационной работы; достичь единства мировоззренческой, методологической и профессиональной подготовки выпускника, а также определенного уровня культуры;

✓ определить уровень готовности (способности) выпускника к выполнению профессиональных задач, в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.

3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускника

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата, могут осуществлять профессиональную деятельность:

- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере применения технологий комплексной переработки растительного сырья и технологий производства продуктов питания из растительного сырья различного назначения);

-22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья.

Области профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, включает:

➤ организацию производства и обслуживания на пищевых предприятиях;

➤ хранение и переработку продовольственного сырья, эксплуатацию технологического оборудования пищевых предприятий;

➤ организацию входного контроля качества сырья растительного происхождения, пищевых добавок и улучшителей;

➤ производственный контроль качества полуфабрикатов и параметров технологического процесса;

➤ управление качеством готовой продукции; разработку новых видов продукции и технологий их производства в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения; разработку нормативной и технической документации, технических регламентов;

➤ обеспечение контроля над соблюдением экологической чистоты производственных процессов;

➤ участие в подготовке проектной документации для строительства но-

вых, реконструкции и модернизации действующих предприятий.

Бакалавры могут быть виноделами, дегустаторами, заготовителями продуктов и сырья. На производственных предприятиях продуктов питания у них есть все шансы занять позицию инженера по качеству или сертификации продукции. Также их нередко приглашают на работу кондитерами, пекарями или поварами.

С учетом профиля подготовки, могут осуществлять профессиональную деятельность выпускники в предприятиях общественного питания, учреждениях по организации, управлению, контролю качества и безопасности сырья и готовых продуктов общественного питания, сертификационных центрах, перерабатывающих предприятиях, мини-цехах, хлебопекарнях, выпечках кондитерских изделий, торговых предприятиях, а с приобретением необходимого опыта в Министерствах и Ведомствах города и региона (Роспотребнадзор, Центр метрологии и стандартизации, Комитет по защите прав потребителей и др.).

Объекты профессиональной деятельности выпускника

Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников:

- пищевые предприятия;
- специализированные цеха, имеющие функции пищевого производства;
- растительное сырье, полуфабрикаты и готовая продукция из него;
- продукты переработки (вторичное сырье) и отходы;
- пищевые ингредиенты и добавки;
- функциональные, обогащенные, диетические и специализированные продукты питания из растительного сырья;
- технологическое оборудование, информационно-измерительные комплексы, приборы;
- нормативная, техническая, проектно-технологическая документация;
- санитарные, ветеринарные и строительные нормы и правила;
- международные стандарты, методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- системы качества;
- базы данных технологического и технического характера;
- данные мониторинга экологической и биологической безопасности продовольствия и окружающей среды.

Виды профессиональной деятельности выпускника

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

- технологический;

- научно-исследовательский;
- организационно-управленческий.

Задачи профессиональной деятельности выпускника

Задачи профессиональной деятельности выпускника сформулированы для каждого вида профессиональной деятельности по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья и профиля подготовки Технология продуктов общественного питания на основе соответствующих ФГОС ВО и дополнены с учетом традиций ФГБОУ ВО Дагестанский ГАУ и потребностей заинтересованных работодателей.

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа бакалавриата, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
22 <i>Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере применения технологий комплексной переработки растительного сырья для производства полуфабрикатов и готовой продукции различного назначения)</i>	технологический;	➤ Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях на всех этапах технологического цикла производства ➤ Участие в разработке и ведение технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	растительное сырье; продукция из растительного сырья; методы и средства испытаний контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, продуктов питания из растительного сырья; технологическое оборудование пищевых предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья; производственный процесс; техни-
	научно-исследовательский	Организация и проведение научных исследований, направленных на совершенство-	

		вание процессов производства продуктов питания из растительного сырья	ческая и технологическая документация; перерабатывающие предприятия
	организационно-управленческий	➤ Планирование и управление производством продуктов питания из растительного сырья ➤ Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	

4. Форма государственной итоговой аттестации

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья и решением ученого совета Университета от 27.04.2021 (протокол № 8) оценка качества освоения образовательной программы осуществляется защитой выпускной квалификационной работы.

5. Содержание и организация защиты выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа (далее - ВКР) выполняется в виде **дипломной работы**

В рамках проведения защиты дипломной работы проверяется степень освоения выпускниками следующих компетенций:

Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками обязательной части

Универсальные компетенции (далее – УК) выпускников и индикаторы их достижения

Категория (группа) универсаль- ных компе- тенций	Код и наиме- нование уни- версальной компетенции	Код и наименование индикатора достиже- ния универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-1.ук-1 Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними; ИД-2.ук-1 Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению; ИД-3.ук-1 Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников; ИД-4.ук-1 Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов ИД-5.ук-1 Рассматривает различные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИД-1.ук-2 Формулирует на основе поставленной цели задачи и аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм; ИД-2.ук-2 Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, том числе с учетом их ограниченности и заменяемости. ИД-3.ук-2 Определяет совокупность взаимосвязанных задач и ресурсное обеспечение, условия достижения поставленной цели, исходя из действующих правовых норм. ИД-4.ук-2 Оценивает вероятные риски и ограничения, определяет ожидаемые результаты решения поставленных задач
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в	ИД-1.ук-3 Организует отбор членов команды для достижения поставленной цели, распределяя их роли в команде ИД-2.ук-3 Планирует и корректирует работу команды, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды, организует обсуждение результатов работы команды

Категория (группа) универсаль- ных компе- тенций	Код и наиме- нование уни- версальной компетенции	Код и наименование индикатора достиже- ния универсальной компетенции
	команде	ИД-3.УК-3 Разрешает конфликты и противоре- чия при деловом общении на основе учета ин- тересов всех сторон
Коммуника- ция	УК-4. Спосо- бен осуществ- лять деловую коммуника- цию в устной и письменной формах на государствен- ном языке Российской Федерации и иностранным(ых) язы- ке(ах)	ИД-1.УК-4 Составляет, переводит с иностран- ного языка на государственный язык Россий- ской Федерации и с государственного языка Российской Федерации на иностранный раз- личные профессиональные и академические тексты ИД-2.УК-4 Представляет результаты академи- ческой и профессиональной деятельности в устной и письменной формах на государ- ственном языке Российской Федерации и ино- странным(ых) языке(ах) ИД-3.УК-4 Выбирает стиль общения на госу- дарственном языке РФ и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык же- стов к ситуациям взаимодействия
Межкуль- турное взаи- модействие	УК-5. Спосо- бен воспри- нимать меж- культурное разнообразие общества в социально- историческом, этическом и философском контекстах	ИД-1.УК-5 Интерпретирует историю России в контексте мирового исторического развития ИД-2.УК-5 Анализирует важнейшие идеологи- ческие и ценностные системы, сформировав- шиеся в ходе исторического развития; обосно- вывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодей- ствии ИД-3.УК-5 Выстраивает социальное професси- ональное взаимодействие с учетом особенно- стей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры предста- вителей других этносов и конфессий, различ- ных социальных групп ИД-4.УК-5 Обеспечивает создание недискри- минационной среды взаимодействия при вы- полнении профессиональных задач ИД-5.УК-5 Демонстрирует толерантное воспри- ятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношение к исто- рическому наследию и культурным традициям

Категория (группа) универсаль- ных компе- тенций	Код и наиме- нование уни- версальной компетенции	Код и наименование индикатора достиже- ния универсальной компетенции
		ИД-6.УК-5 Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп
		ИД-7.УК-5 Проявляет в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира
		ИД-8.УК-5 Сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера
Самооргани- зация и са- моразвитие (в том числе здоровьесбе- режение)	УК-6. Спосо- бен управлять своим време- нем, выстраи- вать и реали- зовывать тра- екторию са- моразвития на основе прин- ципов образо- вания в тече- ние всей жиз- ни	ИД-1.УК-6 Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания ИД-2.УК-6 Определяет приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям ИД-3.УК-6 Выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда ИД-4.УК-6 Владеет методами и навыками выстраивания траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни. ИД-5.УК-6 Осуществляет управление своим временем, принятия эффективных решений и действия в нестандартных ситуациях, самодиагностику, самореализацию и саморазвитие.

Категория (группа) универсаль- ных компе- тенций	Код и наиме- нование уни- версальной компетенции	Код и наименование индикатора достиже- ния универсальной компетенции
	УК-7. спосо- бен поддер- живать долж- ный уровень физической подготовлен- ности для обеспечения полноценной социальной и профессио- нальной дея- тельности	ИД-1.ук-7 Выбирает здоровьесберегающие технологии для поддержания здорового обра- за жизни с учетом физиологических особен- ностей организма ИД-2.ук-7 Планирует свое рабочее и свободное время для оптимального сочетания физиче- ской и умственной нагрузки и обеспечения работоспособности ИД-3.ук-7 Соблюдает и пропагандирует нормы здорового образа жизни в различных жизнен- ных ситуациях и в профессиональной дея- тельности
Безопасность жизнедея- тельности	УК-8. спосо- бен создавать и поддержи- вать в повсе- дневной жиз- ни и в про- фессиональ- ной деятель- ности без- опасные усло- вия жизнедея- тельности для сохранения природной среды, обес- печения устойчивого развития об- щества, в том числе при угрозе и воз- никновении чрезвычайных ситуаций и военных кон- фликтов	ИД-1.ук-8 Анализирует факторы вредного влия- ния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологиче- ских процессов, материалов, аварийно- опасных химических веществ, зданий и со- оружений, природных и социальных явлений) ИД-2.ук-8 Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельно- сти ИД-3.ук-8 Решает проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности и разра- батывает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте ИД-4.ук-8 Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций при- родного и техногенного происхождения, ока- зывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях ИД-5.ук-8 Анализирует факторы и решает про- блемы жизнедеятельности при возникновении военных конфликтов
Инклюзивная	УК-9. спосо-	ИД-1.ук-9 Знает понятие инклюзивной компе-

Категория (группа) универсаль- ных компе- тенций	Код и наиме- нование уни- версальной компетенции	Код и наименование индикатора достиже- ния универсальной компетенции
компетент- ность	бен использо- вать базовые дефектологи- ческие знания в социальной и профессио- нальной сфе- рах	тентности, ее компоненты и структуру; осо- бенности применения базовых дефектологи- ческих знаний в социальной и профессио- нальной сферах. ИД-2.УК-9 Умеет планировать и осуществлять профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами. ИД-3.УК-9 Владеет навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с ли- цами с ограниченными возможностями здоро- вья и инвалидами.
Экономиче- ская культу- ра, в том числе финан- совая гра- мотность	УК-10. Спо- собен прини- мать обосно- ванные эконо- мические решения в различных областях жиз- недеятельно- сти	ИД-1.УК-10 Знает основные законы и законо- мерности функционирования экономики; ос- новы экономической теории, необходимые для решения профессиональных и социальных задач. ИД-2.УК-10 Применять экономические знания при выполнении практических задач; прини- мать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности ИД-3.УК-10 Способностью использовать основ- ные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональ- ных задач.
Гражданская позиция	УК-11. Спо- собен форми- ровать нетер- пимое отно- шение к кор- рупционному поведению	ИД-1.УК-11 Знает сущность коррупционного поведения и его взаимосвязь с социальными, экономическими, политическими и иными условиями. ИД-2.УК-11 Умеет анализировать, толковать и правильно применять правовые нормы о про- тиводействии коррупционному поведению. ИД-3.УК-11 Владеть (иметь опыт): навыками работы с законодательными и другими норма- тивными правовыми актами.

Общепрофессиональные компетенции (далее – ОПК) выпускников и индикаторы их достижения

Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1.ОПК-1 Использует информационные технологии в профессиональной деятельности; ИД-2.ОПК-1 Использует прикладное программное обеспечение для решения профессиональных задач с учетом основных требований информационной безопасности; ИД-3.ОПК-1 Организует защиту объектов интеллектуальной деятельности, результатов исследований и разработок. ИД-4.ОПК-1 Выбирает современные информационные технологии и программные средства, в том числе отечественного производства, для решения задач профессиональной деятельности. ИД-3.ОПК-1 Демонстрирует способность использовать цифровые ресурсы для решения задач профессиональной деятельности.
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1.ОПК-2 Осуществляет расчеты, анализирует полученные результаты и составляет заключение по проведенным анализам, испытаниям и исследованиям; ИД-2.ОПК-2 Систематизирует результаты научных исследований; ИД-3.ОПК-2 Применяет методы математического анализа при описании и решении задач в профессиональной деятельности; ИД-4.ОПК-2 Использует знания математического моделирования при решении задач в профессиональной деятельности; ИД-5.ОПК-2 Использует знания в области микробиологии для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции; ИД-6.ОПК-2 Применяет знания химии при проведении исследований и решении профессиональных задач.
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ИД-1.ОПК-3 Использует знания графического моделирования инженерных задач для выполнения и чтения технических чертежей в профессиональной деятельности; ИД-2.ОПК-3 Разрабатывает технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники; ИД-3.ОПК-3 Применяет знания основ строительства зданий при обосновании проектных решений; ИД-4.ОПК-3 Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования
ОПК-4. Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	ИД-1.ОПК-4 Осуществляет контроль технологического процесса производства, качества и безопасности сырья и готовой продукции; ИД-2.ОПК-4 Анализирует производственные и непроизводственные затраты на производство продуктов питания из растительного сырья; ИД-3.ОПК-4 Использует современные схемы автоматизации технологических объектов пищевых производств; ИД-4.ОПК-4 Разрабатывает модели и алгоритмы управления технологическими процессами
ОПК-5. Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики	ИД-1.ОПК-5 Использует основы знаний в области макро- и микроэкономики; ИД-2.ОПК-5 Осуществляет связи с поставщиками сырья и менеджерами по реализации готовой продукции для организации работ по применению передовых технологий в производстве продуктов питания из растительного сырья; ИД-3.ОПК-5 Проводит оценку производственных и непроизводственных затрат для обеспечения высокого качества готовой продукции; ИД-4.ОПК-5 Использует знания для оценки эффективности производства и определения технико-экономического обоснования модернизации производства.

Профессиональные компетенции (далее – ПК) выпускников и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Тип задач профессиональной деятельности: технологический				
Организация и управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях на всех этапах технологического цикла производства;	Растительное сырье; продукция из растительного сырья; методы и средства испытаний контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, продуктов питания из растительного сырья; технологическое оборудование пищевых предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья; производственный процесс; техническая и технологическая документация; перерабатывающие предприятия.	ПК-3 Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	ИД-1.пк-3 Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты российской федерации от 28 октября 2019 г. № 694н
Участие в разработке, проектировании и ведение технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья		ПК-5 Осуществляет проектирование новых и реконструкции и технологическое перевооружение предприятий по производству продукции из растительного сырья	ИД-1.пк-5 Формулирует цели проекта (программы), решает задачи, определяет критерии и показатели достижения целей, структурирует их взаимосвязь, определяет приоритетные решения задач ИД-2.пк-5 Выполняет работу в области научно-технической деятельности по проектированию ИД-3.пк-5 Разрабатывает порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывает производственные мощности и загрузку оборудования, участвует в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывает нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов)	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты российской федерации от 28 октября 2019 г. № 694н
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий				
Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Растительное сырье; продукция из растительного сырья; методы и средства испытания	ПК-2 Осуществляет оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ИД-1.пк-2 Контролирует технологии производства и организацию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях ИД-2.пк-2 Использует нормативную и техни-	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты российской федерации от

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
	ний контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, продуктов питания из растительного сырья; технологическое оборудование пищевых предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья;		ческую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе ИД-3.пк-2 Организует входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению его эффективности ИД-4.пк-2 Обосновывает нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции ИД-5.пк-2 Осуществляет контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	28 октября 2019 г. № 694н
Планирование и управление производством продуктов питания из растительного сырья	производственный процесс; техническая и технологическая документация; перерабатывающие предприятия.	ПК-4 Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов	ИД-1.пк-4 Организует технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья ИД-2.пк-4 Контролирует рациональное использование основных видов ресурсов ИД-3.пк-4 Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ производства продуктов питания	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты российской федерации от 28 октября 2019 г. № 694н
Тип задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский				
Организация и проведение научных исследований, направленных на совершенствование процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Растительное сырье; продукция из растительного сырья; методы и средства испытаний контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, продуктов питания из растительного	ПК-1 Обладает фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере производства продукции из растительного сырья	ИД-1.пк-1 Использует знания физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья в решении задач профессиональной деятельности ИД-2.пк-1 Использует методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты российской федерации от 28 октября 2019 г. № 694н

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
	сырья; технологическое оборудование пищевых предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья; производственный процесс; техническая и технологическая документация; перерабатывающие предприятия.		ИД-3.пк-1 Планирует, измеряет, наблюдает и составляет описания проводимых исследований, обобщает данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвует во внедрении результатов исследований и разработок ИД-4.пк-1 Организует защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия	

Первоначальным, ответственным и важным этапом является продуманный выбор темы исследования.

Тематика ВКР разрабатывается и ежегодно обновляется выпускающей кафедрой, оформляется приказом ректора университета.

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

При выборе темы ВКР обучающийся может обращаться за консультациями к заведующему кафедрой. Обучающийся вправе предложить свою тему ВКР для включения в общую тематику ВКР кафедры, если обоснует ее актуальность, научную и практическую значимость, а также целесообразность разработки в качестве темы исследования.

После выбора темы ВКР обучающийся на кафедре пишет заявление об утверждении темы (Приложение). Изменение темы ВКР или руководителя разрешается в исключительных случаях по заявлению обучающегося, согласованному с заведующим выпускающей кафедры не позднее, чем 3 месяца до срока защиты. Все изменения утверждаются приказом ректора.

Формулировка темы ВКР с указанием руководителя утверждается приказом ректора Университета.

Перечень тем приведены в Приложении

Цель выполнения ВКР и предъявляемые к ней требования

Выполнение ВКР имеет своей **целью**:

- систематизацию, закрепление и углубление полученных теоретических и практических знаний по направлению подготовки;
- развитие навыков обобщения практических материалов, критической оценки теоретических положений и выработки своей точки зрения по рассматриваемой проблеме;
- развитие умения аргументировано излагать свои мысли и формулировать предложения;
- выявление у обучающихся творческих возможностей и готовности к практической деятельности в условиях современной экономики.

К ВКР предъявляются следующие общие требования:

- ориентирование ВКР на виды профессиональной деятельности: технологическая; научно-исследовательская, организационно-управленческая - включение в состав ВКР в качестве составных частей теоретических и практических материалов, собранных в период прохождения производственной (преддипломной) практики;
- актуальность темы; обоснованность содержания, состоящая в раскрытии темы, адекватном использовании исследовательских приемов, отражении единства теории и практики и т. п.;

- комплексность постановки задачи или проблемы ВКР, предполагающая вместе с тем направленность на углубленную разработку одного или нескольких аспектов;
- использование знаний, умений и навыков, полученных при изучении дисциплин учебного плана;
- использование имеющихся общенаучных знаний, учебной, научной, художественной литературы и периодики, современной техники.

Задачи, которые студент должен решить в процессе выполнения дипломной работы, этапы ее/его выполнения, условия допуска студента к процедуре защиты, требования к структуре, объему, содержанию и оформлению, а также перечень обязательных и рекомендуемых документов, представляемых к защите указаны в Методических указаниях по выполнению Выпускной квалификационной работы по направлению подготовки **19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**, утвержденного в установленном порядке.

Задачи – то, что необходимо сделать в работе, чтобы достичь цели; средства, пути, которыми она достигается. Обычно задачи формулируются способами, через которые осуществляется рассмотрение проблемы.

Задачи исследования определяют промежуточные его результаты. Они конкретизируют те положения, которые составляют содержание выдвигаемой в исследовании гипотезы.

Задачи обычно касаются 5–7 аспектов, вытекающих из цели исследования:

- ✓ проанализировать теоретические положения, лежащие в основе данной проблемы.
- ✓ определить методики и процедуры исследования.
- ✓ проанализировать полученные результаты исследования.
- ✓ обобщить материалы теоретического анализа.
- ✓ сформулировать выводы по практической части исследования.
- ✓ разработать рекомендации.

Перечень рекомендуемой литературы для выполнения ВКР

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

- список использованной литературы должен в разумном соотношении содержать названия учебников и учебных пособий, монографий, научных статей и публикаций в специальных изданиях (сборниках научных статей вузов, профессиональной периодике и т. п.), авторефератов диссертаций, статистики, если нужно – законодательных и нормативных правовых актов и пр. (в зависимости от предмета, по которому пишется ВКР и ее темы);
- число учебников и учебных пособий должно быть минимальным: ссылки на них можно делать при работе с терминологией, при от-

ражении дискуссионных вопросов по теме ВКР. Но при этом ссылаться нужно не на название учебника, а на его автора; - основной акцент следует делать на монографии, научные статьи и публикации, а также на фактические и практические материалы (статистику, аналитику, опыт работы в исследуемой сфере и т. д.). Это повышает научную и практическую ценность ВКР;

- при разработке определенных тем в ВКР бывает просто необходимо ссылаться на авторов и их работы прежних лет (1950-х – 1990-х гг. и даже ранее). Однако при этом обязательно нужно отразить современное состояние вопроса и привести в списке использованной литературы новые издания;
- если в ВКР автор ссылается на правовые источники (законы, нормативные правовые акты), то в списке использованной литературы обязательным является указание на последнюю редакцию правового акта (помимо источника его первой публикации). Без этого можно будет подумать, что обучающийся пользовался устаревшей или недействующей редакцией документа.

а) основная литература:

1. Любецкая, Т.Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник / Т.Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-3754-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123665>

2. Шокина, Ю.В. Общая технология и научные основы консервирования пищевого сырья. Краткий курс лекций : учебное пособие / Ю.В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 116 с. — ISBN 978-5-8114-3733-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/125703>

3. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. — Москва : Дашков и К, 2017. — 416 с. — ISBN 978-5-394-02181-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93452>

4. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : учебное пособие. - Москва : Магистр; ИНФРА-М, 2014. - 560с. - ISBN 978-5-9776-0060-6 :

б) дополнительная литература:

1. Бурова, Т.Е. Технология замороженных готовых блюд [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.Е. Бурова, И.А. Баженова, Т.С. Баженова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 148 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/113373> .

2. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст] : учебник / сост. И.Р. Смирнова, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова, Л.В. Козловская. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2011. - 232с. - ISBN 978-5-904406-21-9

1. Мглинец А.И. Технология продукции общественного питания / А.И. Мглинец, Н.А. Акимова, Г.Н. Дзюба и др. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 735с.

3. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник / Л.А. Радченко. – Ростов н/Д: Феникс, 2012 – 373 с.

4. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания: Учебник для студ. учреждений высш. проф. образования. 2-е изд., перераб. и доп. / Е.А. Рубина. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 272 с.

5. Смирнова И.Р., Ефимов А.Д. Организация производства на предприятиях общественного питания / И.Р. Смирнова, А.Д. Ефимов и др. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 232 с.

6. Журналы: «Питание и общество», «Вы и Ваш ресторан», «Ресторанный бизнес», «Ресторатор», «Food Technologies», «Food engineering».

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

1. <http://www.rospotrebnadzor.ru/> Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека.

2. <http://www.gost.ru/> Официальный сайт Федерального агентства потехническому регулированию и метрологии.

3. <http://www.interstandart.ru/> Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии.

4. www.stq.ru/ Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество».

5. www.spros.ru/ Официальный сайт журнала Международной конференции потребителей «Спрос».

6. <http://www.ozpp.ru/> Официальный сайт Общества защиты прав потребителей.

7. www.ozprou.ru – Общероссийская общественная организация «Общество защиты прав потребителей образовательных услуг».

8. www.cnpe.spb.ru – Центр независимой потребительской экспертизы.

9. www.konfor.ru – Международная конфедерация обществ потребителей.

10. <http://www.mozp.org> – Московское общество защиты прав потребителей.

11. www.turistprav.ru – Общественная организация содействия защи-

теправ потребителей в сфере туризма «Клуб защиты прав туриста».

12. www.spros.ru – Журнал для потребителей «СПРОС»

13. <http://www.1gost.ru/> На данном сайте представлено большое количество национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ

14. www.tstu.ru/education/elib/pdf/2002/zaicev.pdf/ Денисова, А.Л. Теория и практика экспертной оценки товаров и услуг. Учебное пособие А.Л.Денисова, Е.В.Зайцев – Тамбов: Изд-во Тамб. гос. техн. унив., 2002. – 41 с.

15. <http://www.znaytovar.ru/> На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров.

16. <http://www.falshivkam.net/> На данном сайте представлено большое количество статей и иллюстраций к ним, посвященных способам фальсификации товаров, методам борьбы с ними. Описаны меры по защите товарных знаков, представлен обширный музей фальсифицированных товаров, представлен обширный музей фальсифицированных товаров.

Наименование электронно-библиотечной системы (ЭБС)		Принадлежность	Адрес сайта	Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование
1.	Доступ к коллекциям «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов - Издательство Лань «ЭБС» ЭБС Лань и «Единая профессиональная база знаний издательства Лань для СПО – Издательство Лань (СПО)» ЭБС ЛАНЬ	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Лицензионный договор № 10, 11 от 24.03.2026г. с 15.04.2026г. по 14.04.2027г.
2.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань». «Экономика и менеджмент- Издательство Дашков и К»	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Лицензионный договор № 15 от 27.01.2026 с 01.02.2026 г. до 31.01.2027г
3.	Polpred.com	сторонняя	http://polpred.com	ООО «Полпред справочники» Соглашение от 05.12.2017г. без ограничения времени.
4.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (Журналы)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор от 09.07.2013г. без ограничения времени
5.	Электронно-	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань»

	библиотечная система «Издательство Лань» (консорциум сетевых электронных библиотек)			Санкт-Петербург Договор № 17 от 11.11.2019г. без ограничения времени
6.	ЭБС ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ «Рыбохозяйственное образование»	сторонняя	http://lib.klgtu.ru/jirbis2 ЛарГАУ 11000000	ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ Лицензионный договор № 01-308-2021/06 от 09.04.2021 С 01.06.2021 без ограничения времени.
7.	ФПУ. 10-11 кл. Изд-во «Просвещение». Общеобразовательные предметы. – ЭБС ЛАНЬ	сторонняя	http://e.lanbook.com	Изд-во «Просвещение» ЭБС ЛАНЬ С 01.09.2025 до 31.08.2026 г.

Нормативные правовые и технические документы

3. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей"

4. ФЗ «О техническом регулировании» (с изменениями на 5 апреля 2016 года) (редакция, действующая с 1 июля 2016 года).

5. Федеральный закон №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

6. Федеральный закон № 52-ФЗ от 30.03.1999 с изм. 23.06.2014 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения.

7. Федеральный закон № 7-ФЗ от 10.01.2002 с изм. 12.03.2014 «Об охране окружающей среды»

8. Федеральный Закон «Об обеспечении единства измерений» № 140-ФЗ от 02.07.2008.

9. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»

10. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

11. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»

12. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»

13. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»

14. Гражданский кодекс Российской Федерации по состоянию на 01.02.17 г. Части 1-4 Издательство: Норматика. Серия: Кодексы. Законы. Нормы: 2017. -576 с.

15. Трудовой кодекс РФ (ТК РФ) от 30.12.2001 №197-ФЗ (принят ГД ФС РФ 21.12.2001) с изм. от 30.11.2011 №353-ФЗ)
16. Постановление Правительства РФ от 01.12.2009 N 982 (ред. от 26.09.2016) "Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии"
17. Постановление Правительства РФ от 5 января 2015 года N 6 «О внесении изменений в Правила продажи отдельных видов товаров».
18. Стандарты Кодекс Алиментариус 19 Ноя 2014 15:12 2002
19. Стандарты: МС ИСО - 9000, МС ИСО - 14000, МС ИСО 22000
20. Система ХАССП
21. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»;
22. ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
23. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;
24. ГОСТ Р ИСО 5725-2002 (6 частей). Точность (правильность и прецизионность) методов и результатов измерений.
25. СанПиН 2.3.2.1078-01 "Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов" с дополнениями и изменениями в редакции СанПиН 2.3.2.1280-03 (№ 2), .
26. СанПиН 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила" (с дополнениями и изменениями №№ 1-2 в редакции СП 2.3.6.1254-03 и СП 2.3.6.2202- 07).
27. Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания. Сборник технических нормативов / Под ред. М.П. Могильного. – М.: Дели принт, 2013 г. - 808с.
28. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания / Составитель М.П. Могильный. – М.: ДеЛи Плюс, 2011. – 1008 с.
29. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи Плюс, 2011. – 544 с.
30. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию кондитерского производства / Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи Плюс, 2011. – 543 с.
31. Справочник работника общественного питания / Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи Плюс, 2011.– 656 с.

Общие правила оформления выпускной квалификационной работы

Для оформления ВКР используются общие требования, предъявляемые к оформлению научных работ. Текст работы должен быть напечатан на компьютере на одной стороне стандартного листа белой односторонней бумаги формата А4 (210×297 мм) через 1,5 интервала в текстовом редакторе MS Word шрифтом Times New Roman 14 пт. Выравнивание осуществляется по ширине, абзацный отступ – 1,25 см. Интервалы между абзацами – 0 пт. Иллюстративный материал (таблицы, диаграммы и т. п.) в необходимых случаях допускается приводить на бумаге большего формата. 32 Страницы должны иметь следующие поля: левое поле – 30 мм, правое – 15 мм, верхнее – 20 мм, нижнее – 20 мм. Колонтитулы: верхний – 12,5 мм, нижний – 10 мм. Все страницы ВКР, включая приложения, должны иметь общую нумерацию по порядку от титульного листа до последней страницы без пропусков и повторов, т.е. соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту.

Страницы, на которых расположены только таблицы, схемы и т.п., входят в общую нумерацию страниц. Номер страницы следует проставлять по середине верхнего поля страницы арабскими цифрами без точки и других знаков. Номер на титульном листе не ставится, первой страницей, на которой ставится номер, является оглавление (номер страницы 2).

Каждый заголовок первого уровня и следующий за ним текст начинаются с новой страницы (с помощью разрыва страницы).

К заголовкам первого уровня относятся: оглавление, введение, названия глав, заключение, список использованной литературы, приложение. Они печатаются прописными буквами, жирным шрифтом, без точки в конце, выравниваются по центру, переносы в заголовках не допускаются. Названия параграфов печатаются сразу после названия глав жирным шрифтом, выравниваются по центру, имеют только первую букву прописную, остальные – строчные.

Между названием главы, названием параграфа и текстом необходимо делать интервал, равный одной строке (или 12 пт). Главы и параграфы работы следует нумеровать арабскими цифрами. Номер параграфа начинается с номера главы, затем ставится номер параграфа по порядку (например, 1.2. – второй параграф первой главы).

В тексте не допускается одновременное применение различных форм кавычек и тире (либо «», либо “”, а также либо –, либо —). Некоторые элементы текста требуют набора через неразрывный пробел. Неразрывный пробел – элемент компьютерного набора текстов, отображающийся внутри строки подобно обычному пробелу, но не позволяющий программам отображения и печати разорвать в этом месте строку. Используется для автоматизации верстки, правила которой предписывают избегать разрыва строк в известных случаях (большой частью для удобочитаемости).

В программе MS Word он образуется одновременным нажатием клавиш ctrl+shift+пробел. Применение неразрывного пробела: - между двумя инициалами и между инициалами и фамилией («А. С. Пушкин»); - между сокра-

щенными обращениями и фамилией («г-н Иванов»), а также после географических сокращений («г. Москва», «о-в Куба»); - между знаками номера и параграфа и относящимся к ним цифрам («№ 8», «§ 104»); - между числами и относящимися к ним единицами измерения («12 кг», «1981 г.»); - между группами цифр в многозначных числах по три цифры справа налево, начиная с пятизначных чисел («2 132 128 байт»); - перед номерами версий программных продуктов и частями их названий, состоящими из цифр или сокращений («Windows XP», «GNOME 2.8»); Без пробелов набираются такие комбинации: - знак препинания и предшествующий текст; - многоточие в начале предложения и последующий текст; - тире после точки или запятой; - тире между числами; - точка или запятая после знака сноски; - кавычки или скобки и заключенный в них текст; - кавычки или скобки и знаки препинания; - двойные знаки номера и параграфа; 33 - число перед знаком процента или промилле; - число перед знаком градуса, минуты, секунды или терции; - дефис и смежные элементы; - буквенно-цифровые обозначения. Запрещается перенос следующих комбинаций: - сокращения, подобные и т. д.; - фамилия и инициалы; - число и относящееся к нему слово; - знак номера или параграфа и число; - обозначение пункта списка и последующий текст.

Правила оформления содержания. Заголовок СОДЕРЖАНИЕ пишется заглавными буквами посередине строки. Содержание включает введение, наименования всех глав, параграфов, пунктов, заключение, список использованных источников и наименования приложений с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы работы. Наименования, включенные в содержание, записывают строчными буквами, начиная с прописной буквы.

Правила оформления основного текста. В технике оформления основного текста особое внимание необходимо уделить следующим моментам: оформление библиографических ссылок; оформление таблиц; правила сокращения слов; оформление схем.

Правила оформления списка литературы. Обязательной составной частью ВКР является список литературы, использованной при ее создании. Он состоит из совокупности библиографических записей, включающих описание использованных или цитированных произведений печати и других документов. Такой список помещается за текстом, связан с конкретными местами текста при помощи так называемых отсылок и обычно имеет простую структуру.

Список литературы позволяет определить источниковедческую базу исследования и составить представление о научных позициях автора. Список литературы должен называться «Список литературы». Государственного стандарта по оформлению списка литературы нет, но существует общепринятая практика. Например, принято источники в списке литературы располагать в алфавитном порядке (относительно заголовка соответствующей источнику библиографической записи). При этом независимо от алфавитного порядка впереди обычно идут нормативные акты. Исходя из этого можно считать устоявшимся правилом следующий порядок расположения источников:

нормативные акты; книги и печатная периодика; источники на электронных носителях удаленного доступа (т. е. интернет источники).

В каждом разделе сначала идут источники на русском языке, а потом – на иностранных языках (также по алфавиту).

Нормативные акты располагаются в следующем порядке: международные акты, ратифицированные Российской Федерации; Конституция Российской Федерации; федеральные конституционные законы; федеральные законы; Указы Президента Российской Федерации; постановления Правительства Российской Федерации; приказы, письма и пр. указания отдельных федеральных министерств и ведомств; Постановления Конституционного суда; постановления Верховного Суда; конституции (уставы) субъектов Российской Федерации; нормативные правовые акты субъектов Российской Федерации; судебная практика; законодательные акты, утратившие силу. Федеральные законы следует записывать в формате: Федеральный закон от [дата] № [номер] «[название]» // [официальный источник публикации, год, номер, статья]. Законы располагаются не по алфавиту, а по дате принятия (подписания Президентом России) – впереди более старые. Если при написании работы использовался законодательный сборник или издание отдельного закона, в список литературы все равно следует записать закон (приказ и т. п.) с указанием официального источника публикации. Для федеральных актов такими источниками являются: «Собрание законодательства Российской Федерации», «Российская газета», «Собрание актов Президента и Правительства Российской Федерации» и др. Библиографическое описание на книгу или любой другой документ составляется по определенным правилам. Оно содержит библиографические сведения о документе, приведенные в определенном порядке, позволяющие идентифицировать документ и дать его общую характеристику. Краткая схема библиографического описания (описание состоит из обязательных элементов) схематично может быть представлена следующим образом: Заголовок описания. Основное заглавие: сведения, относящиеся к заглавию / Сведения об ответственности. – Сведения об издании. – Выходные данные. – Объем. Заголовок – это элемент библиографической записи, расположенный перед основным заглавием произведения. Он может содержать имя лица (имя лица – условно применяемое понятие, включающее фамилию, инициалы или имя и отчество, псевдоним, личное имя или прозвище в качестве фамилии), наименование организации, унифицированное заглавие произведения, обозначение документа, географическое название, иные сведения. Заголовок применяют при составлении записи на произведение одного, двух и трех авторов. Если авторов четыре и более, то заголовок не применяют, запись составляют под заглавием произведения. При наличии двух и трех авторов указывают только имя первого автора или выделенного на книге каким-либо способом (цветом, шрифтом). Имена всех авторов приводят в библиографическом описании в сведениях об ответственности. Основным заглавием является заглавие книги или статьи, а сведениям, относящимся к заглавию, – пояснение жанра, типа издания, например, сборник статей, учебное пособие и т. п. Сведения об ответственности – это сведе-

ния о соавторах, переводчиках, редакторах и/или о той организации, которая принимает на себя ответственность за данную публикацию. Сведения об издании включают качественную и количественную характеристику документа – переработанное, стереотипное, 2-е и т. п. Выходные данные – это наименование города, издательства, где опубликована книга, и года издания. Москва, Ленинград, Санкт-Петербург, Лондон, Париж и НьюЙорк сокращаются (М., Л., СПб., L., P., N-Y.). Все остальные города пишутся полностью (Новосибирск, Киев). Названия издательств сокращаются в соответствии с 35 ГОС-Том. Названия издательств книг, опубликованных до 1917 года, пишутся полностью. Дата для книги означает год издания. Объем – это количество страниц или страницы, на которых опубликована статья в журнале или сборнике.

Особенности ссылок на электронные ресурсы В области примечаний приводят сведения, необходимые для поиска и характеристики технических спецификаций электронного ресурса. Сведения приводят в следующей последовательности: системные требования, сведения об ограничении доступности, дату обновления документа или его части, электронный адрес, дата обращения к документу.

Показатели и критерии оценки ВКР

Таблица 3– Качество и уровень ВКР (исследовательская работа)

Показатели оценивания	Уровни оценивания и описание критериев			
	Недостаточный уровень - «неудовлетворительно»	Низкий уровень - «удовлетворительно»	Средний уровень - «хорошо»	Высокий уровень - «отлично»
Актуальность темы и ее значимость	Актуальность исследования автором не обосновывается. Неясны цели и задачи работы (либо они есть, но абсолютно не согласуются с содержанием)	Актуальность либо вообще не сформулирована, либо сформулирована не в самых общих чертах – проблема не выявлена. Не четко сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе	Автор обосновывает актуальность направления исследования в целом, а не собственной темы. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования. Тема работы сформу-	Актуальность проблемы исследования обоснована анализом состояния действительности. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе.

			лирована более или менее точ- но.	
Оценка методики исследо- ваний	Использована традиционная методика исследований	Использована как традицион- ная методика исследований, но и апробиро- ванная	Используй- вана как традицион- ная и (или) апробиро- ванная ме- тодика ис- следований, но и тради- ционная с оригиналь- ными эле- ментами	Используй- вана как тра- диционная и (или) апробированная методика исследова- ний, но и традицион- ная с ориги- нальными элементами и (или) принципи- ально новая
Оценка теорети- ческого содержа- ния рабо- ты	Содержание и тема работы пло- хо согласуются между собой.	Содержание и тема работы не всегда согла- суются между собой. Некото- рые части рабо- ты не связаны с целью и зада- чами работы. Использованы известные решения	Содержа- ние, как це- лой работы, так и ее ча- стей связа- но с темой работы, имеются небольшие отклонения. Логика из- ложения присутству- ет – одно положение вытекает из другого. Используй- ваны как известные решения, так и новые теоретиче- ские модели и решения.	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой рабо- ты. Тема сформули- рована кон- кретно, от- ражает направлен- ность рабо- ты. В каж- дой части присутству- ет обосно- вание, ис- пользования части в рам- ках данной темы. Ис- пользованы новые тео- ретические модели и решения.

Разработка мероприятий по реализации работы	Освещен набор стандартных мероприятий	Освещен набор как стандартных мероприятий, так и мероприятий с элементами углубленной проработки отдельных мероприятий	Освещена углубленная проработка отдельных мероприятий	Освещена комплексная система мероприятий
Апробация и публикация результатов работы	Апробации и публикации не было	Был сделан доклад на внутривузовской конференции и (или) осуществлена публикация во внутривузовском журнале	Был сделан доклад на региональной конференции и (или) осуществлена публикация в региональном журнале	Был сделан доклад на всероссийской и (или) международной конференции и (или) осуществлена публикация в общероссийском журнале
Внедрение	Нет	Рекомендовано ГЭК к внедрению	Принято к внедрению	Внедрено
Качество оформления	Много нарушений правил оформления и низкая культура ссылок.	Представленная ВКР имеет отклонения и не во всем соответствует предъявляемым требованиям	Есть некоторые недочеты в оформлении работы, в оформлении ссылок.	Соблюдены все правила оформления работы.

Таблица 4 – Качество и уровень ВКР

Показатели оценивания	Уровни оценивания и описание критериев			
	Недостаточный уровень - «неудовлетворительно»	Низкий уровень - «удовлетворительно»	Средний уровень - «хорошо»	Высокий уровень - «отлично»
Актуальность темы и ее практические	Актуальность исследования автором не обосновывается. Неяс-	Актуальность либо вообще не сформулирована, либо сфор-	Автор обосновывает актуальность	Актуальность проблемы проектирования

ская значимость	ны цели и задачи работы (либо они есть, но абсолютно не согласуются с содержанием)	мулирована не в самых общих чертах – проблема не выявлена. Не четко сформулированы цель, задачи, предмет, объект проектирования, методы, используемые в работе.	проектирования объекта в целом, а не собственной темы. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект проектирования. Тема работы сформулирована более или менее точно.	объекта обоснована анализом состояния действительности. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект проектирования, методы, используемые в работе.
Уровень проектного решения – оригинальность	Использованы известные аналоги	Использованы как известные аналоги, так и оригинальное решение отдельных элементов	Использовано оригинальное решение отдельных элементов	Использован принципиально новое решение
Уровень расчетно - теоретического раздела проекта	Использованы известные традиционные подходы	Использованы как известные традиционные подходы, так и оригинальные решения некоторых разделов	Использованы как оригинальные решения некоторых разделов, так и новые расчетные и (или) теоретические решения	Использованы новые расчетные и теоретические решения
Уровень разработки основного раздела проекта	Использованы традиционные технологические, управленческие и т. п. решения	Использованы как традиционные технологические, управленческие и т. п. решения, так и элементы новых технологи-	Использованы как традиционные технологические, управленческие и т. п. решения,	Использованы новые технологические, управленческие и т. п. решения

		ческих, или в управленческих и т. п. решений	так и элементы новых технологических, управленческих и т. п. решений	
Уровень разработки разделов сопровождения проекта	Использованы традиционные технологические, управленческие и т. п. решения	Использованы как традиционные технологические, управленческие и т. п. решения, так и элементы новых технологических, или управленческих и т. п. решений	Использованы как традиционные технологические, управленческие и т. п. решения, так и элементы новых технологических, управленческих и т. п. решений	Использованы новые технологические, управленческие и т. п. решения
Апробация и публикация результатов работы	Апробации и публикации не было	Был сделан доклад на внутривузовской конференции и (или) осуществлена публикация во внутривузовском журнале	Был сделан доклад на региональной конференции и (или) осуществлена публикация в региональном журнале	Был сделан доклад на всероссийской и (или) международной конференции и (или) осуществлена публикация общероссийском журнале
Внедрение	Нет	Рекомендовано ГЭК к внедрению	Принято к внедрению	Внедрено
Качество оформления	Много нарушений правил оформления и низкая культура ссылок. Автор не может назвать и кратко изложить	Представленная ВКР имеет отклонения и не во всем соответствует предъявляемым требованиям.	Есть некоторые недочеты в оформлении работы, в оформлении ссылок.	Соблюдены все правила оформления работы. Автор легко ориентируется в со-

	содержание используемых источников. Использовано менее 5 источников литературы.	Автор путается в содержании используемых источников.	Автор ориентируется в содержании используемых источников.	держании используемых источников.
--	---	--	---	-----------------------------------

Таблица 5– Качество защиты ВКР

Показатели оценивания	Уровни оценивания и описание критериев			
	Недостаточный уровень - «неудовлетворительно»	Низкий уровень - «удовлетворительно»	Средний уровень - «хорошо»	Высокий уровень - «отлично»
Качество доклада на заседании ГЭК	Автор совсем не ориентируется в терминологии работы, защиту строит не связно, допускает существенные ошибки	Автор, в целом, владеет терминологией, но допускает неточности и ошибки при толковании основных положений и результатов работы. Защита прошла сбивчиво, неуверенно и нечетко.	Автор достаточно уверенно владеет терминологией, защиту строит связно, но допускает незначительные неточности при ответах. Использует наглядный материал.	Автор уверенно владеет терминологией, защиту строит связно, использует наглядный материал: презентации, схемы, таблицы и др.
Правильность и аргументированность ответов на вопросы	Автор обнаруживает неумение применять полученные знания в ответах на вопросы членов ГЭК	Автор показал слабую ориентировку в терминах, которые использует в своей работе, и затрудняется в ответах на вопросы членов ГЭК.	Автор достаточно уверенно владеет содержанием работы, в основном, отвечает на поставленные вопросы, но допускает незначительные неточности при ответах.	Автор уверенно показывает свою точку зрения, опираясь на соответствующие теоретические положения, грамотно и содержательно отвечает на поставлен-

				ные вопро-сы.
Эрудиция и знания в области профессиональной деятельности	Автор обнаруживает непонимание содержательных основ в области профессиональной деятельности и неумение применять полученные знания на практике.	Автор допускает неточности и ошибки при толковании основных положений и результатов работы, не имеет собственной точки зрения на проблему исследования.	Автор достаточно уверенно осуществляет содержательный анализ теоретических источников, но допускает отдельные неточности в теоретическом обосновании или допущены отступления в практической части от законов композиционного горешения.	Автор уверенно осуществляет сравнительно-сопоставительный анализ разных теоретических подходов, практическая часть ВКР выполнена качественно и на высоком уровне.
Свобода владения материалом ВКР	Автор обнаруживает непонимание материалов ВКР и проявляет неумение применять полученные материалы даже с помощью членов комиссии.	Автор, в целом, владеет содержанием работы, но при этом показал слабую ориентировку в тех понятиях, терминах, которые использует в своей работе. Практическая часть ВКР выполнена некачественно	Автор достаточно уверенно владеет содержанием материалов работы, но допускает отдельные неточности при защите ВКР. Практическая часть ВКР выполнена качественно	Автор уверенно владеет содержанием работы, показывает свою точку зрения, опираясь на соответствующие теоретические положения.

Примерный график подготовки, организации и проведения защиты ВКР

Таблица 6 – График подготовки, организации и проведения защиты ВКР

Виды работ	Сроки	Ответственный исполнитель
Представление тем ВКР, выбор темы ВКР и научного руководителя	за 7 мес. до защиты ВКР по КУГ	Преподаватели кафедры, Обучающиеся
Подача заявления о закреплении темы ВКР и научного руководителя	за 6 мес. до защиты ВКР по КУГ	Обучающийся
Подготовка приказа по утверждению тем и руководителей ВКР	за 6 мес. до защиты ВКР по КУГ	Ведущий специалист, Руководители ВКР
Составление и утверждение заданий на ВКР и календарного графика на ВКР	за 6 мес. до защиты ВКР по КУГ	Руководители ВКР, Зав. кафедрой
Составление и согласование технического задания на ВКР с зав. кафедрой	за 6 мес. до защиты ВКР по КУГ	Руководители ВКР, Зав. кафедрой
Организация консультаций и нормоконтроль	В течение преддипломной практики и выполнения ВКР по КУГ	Зав. кафедрой
Контроль за ходом выполнения ВКР I этап (30%) II этап (80%) III этап (100%)	I этап (30%) - начало преддипломной практики по КУГ II этап (80%) - окончание преддипломной практики по КУГ III этап (100%) за неделю до защиты ВКР по приказу	Руководители ВКР, Зав. кафедрой
Утверждение и представление дат защит ВКР	за 2 мес. до защиты ВКР по КУГ	Зав. кафедрой, Секретарь ГЭК
Для магистров - назначение рецензентов (за две недели до защиты)	за неделю до защиты ВКР	Руководители ВКР, Зав. кафедрой
Получение резолюций нормо контролера, рецензента (для магистров)	по приказу	Обучающийся
Подготовка проекта приказа о допуске к защите ВКР	за 7 мес. до защиты ВКР по КУГ	Зав. кафедрой Секретарь ГЭК
Защита ВКР в ГЭК	По КУГ	ГЭК

Рекомендации обучающимся по подготовке к защите ВКР

Планирование самостоятельной работы выпускников

Таблица 7 – График организации самостоятельной работы выпускников по подготовке к защите ВКР

Этапы работ	Контроль
1. Сбор, изучение и систематизация учебной, научно-технической литературы, учебно-методической документации и патентной информации.	Опрос руководителем
2. Разработка общей части (введения, теоретической главы) работы.	Опрос руководителем
3. Технологические разработки. Этапы решения поставленной задачи. Подготовка аналитической и практической глав.	Опрос руководителем
4. Написание заключения и аннотации.	Опрос руководителем
5. Окончательное оформление расчетно-пояснительной записки и графических материалов.	-
6. Подготовка на проверку и подпись ВКР руководителю.	-
7. Подготовка на проверку и подпись ВКР заведующему кафедрой. Получение допуска к защите.	-
Итого	-

6. Особенности проведения ГИА для лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для обучающихся из числа инвалидов ГИА проводится университетом с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее – индивидуальные особенности).

При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение ГИА для инвалидов в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья (ОВЗ), если это не создает трудностей для обучающихся при прохождении ГИА;

- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся инвалидам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, общаться с членами ГИА);

- пользование необходимыми лицам с ОВЗ техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа лиц с ОВЗ в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указан-

ных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Все локальные нормативные акты университета по вопросам проведения ГИА доводятся до сведения обучающихся инвалидов в доступной для них форме.

По письменному заявлению обучающегося инвалида продолжительность сдачи обучающимся инвалидом ГИА может быть увеличена по отношению к установленной продолжительности его сдачи.

Продолжительность выступления обучающегося при защите ВКР - не более чем на 15 минут.

В зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся с ОВЗ организация обеспечивает выполнение следующих требований при проведении государственного аттестационного испытания:

а) для слепых:

- задания и иные материалы для сдачи государственного аттестационного 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, имеющих 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.

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 государственных аттестационных 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.

В заявлении обучающийся указывает на необходимость (отсутствие необходимости) присутствия ассистента на государственном аттестационном испытании, необходимость (отсутствие необходимости) увеличения продолжительности сдачи государственного аттестационного испытания по отношению к установленной продолжительности (для каждого государственного аттестационного испытания).

7. Подача и рассмотрение апелляционных заявлений по результатам ГИА

По результатам ГИА обучающийся имеет право на апелляцию.

Обучающийся имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, установленной процедуры проведения ГИА.

Апелляция подается лично обучающимся в апелляционную комиссию не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

Для рассмотрения апелляции секретарь ГЭК направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, заключение председателя ГЭК о соблюдении процедурных вопросов при проведении ГИА, а также ВКР, отзыв и рецензию (рецензии) (для рассмотрения апелляции по проведению защиты ВКР).

Апелляция рассматривается не позднее 2 рабочих дней со дня подачи апелляции на заседании апелляционной комиссии, на которое приглашаются председатель ГЭК 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 апелляционной комиссии удостоверяется подписью обучающегося.

При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения ГИА апелляционная комиссия принимает одно из следующих решений:

-об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях процедуры проведения государственной итоговой аттестации обучающегося не подтвердились и (или) не повлияли на результат ГИА;

- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях процедуры проведения государственной итоговой аттестации обучающегося подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В случае, указанном в абзаце третьем настоящего пункта, результат проведения ГИА подлежит аннулированию, в связи, с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГИА для реализации решения апелляционной комиссии. Обучающемуся предоставляется возможность пройти ГИА в сроки, установленные университетом, по согласованию с председателем ГЭК.

8. Материально-техническое обеспечение ГИА

Таблица 8 – Материально-техническое обеспечение ГИА

Наименование оборудованных учебных кабинетов	Адрес (местоположение) учебных кабинетов
Специальные помещения: Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, представления результатов самостоятельного исследования ВКР и др. на <u>30</u> рабочих мест, оборудованная специализированной (учебной) мебелью (столы, стулья, доска аудиторная комбинированная); набором демонстрационного оборудования для представления информации: <u>мультимедиа-проектор, компьютер</u> компьютерный класс (учебная аудитория) для групповых и индивидуальных консультаций, для проведения курсового проектирования (выполнения курсовых работ), организации самостоятельной работы, в том числе, научно-исследовательской, <u>оборудованная учебной мебелью на 14 посадочных мест, компьютерами с неограниченным доступом к сети Интернет, включая доступ к ЭБС</u>	ауд. <u>215</u> Общежитие № 4 ауд. <u>1</u> библиотека Дагестанский ГАУ

9. Сведения о внесённых изменениях на текущий учебный год

Учебный год	Решение кафедры (№ протокола, дата прото- кола)	Внесённые изменения

Образец титульного листа

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Дагестанский государственный аграрный университет
имени М.М. Джамбулатова»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ

Кафедра товароведения, технологии продуктов и общественного питания

ДОПУЩЕН К ЗАЩИТЕ

Зав. кафедрой

/ _____ /

подпись инициалы, фамилия

« ____ » _____ 20 ____ г.

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

на тему: « _____ »
_____»

Студент: Фамилия, имя, отчество Подпись Дата

Руководитель: Фамилия, имя, отчество Подпись Дата

Рецензент: Уч. звание, степень, Фамилия И.О. Подпись Дата

Махачкала 2026

Приложение Б
Врио ректора Дагестанского государственного
аграрного университета
Кутаеву Ш.К.

направление _____
факультета _____
г. _____
_____ шифр _____

Заявление

Прошу разрешить выполнять дипломный проект (работу) на кафедре _____
на тему _____

Подпись _____

дата

Прошу утвердить тему и назначить руководителем _____

Заведующий кафедрой _____ (подпись)

дата

В приказ: утвердить тему и руководителя

Декан факультета _____ (подпись)

дата

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Дагестанский государственный аграрный университет
имени М.М. Джамбулатова»

Факультет _____

Кафедра _____ направление _____

Утверждаю
Зав. кафедрой

«__» _____

**Задание
по выпускной квалификационной работе**

«__» _____ 20__ г.

студента (ки) _____
ф.и.о., группа

1. Тема проекта (работы) _____

Утверждена приказом по ВУЗу от «__» _____ № _____

2. Исходные данные по проекту (работе) _____

3. Перечень подлежащих разработке (исследованию) вопросов или гра-
фического материала

4. Консультанты по проекту (работе): _____

5. Руководитель проекта (работы) _____
ф.и.о., должность, звание, должность

6. Срок сдачи студентом законченного проекта (работы) _____

7. Задание принято к исполнению _____
дата, подпись

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН

[illegible]

Студент-дипломник _____

Руководитель проекта (работы) _____

Приложение

**ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ М.М. ДЖАМБУЛАТОВА**

О Т З Ы В

руководителя на дипломную работу (проект)

Студента _____ группы _____
_____ фамилия, имя, отчество

на тему _____

1. Время и место выполнения работы _____

2. Качество оформления работы _____

3. Степень самостоятельности при выполнении эксперимента и инициатива студента _____

4. Умение анализировать полученные данные и делать выводы

5. Теоретическая и практическая подготовка студента

6. Работа (проект) заслуживает

фамилия, имя, отчество, должность руководителя

«_____» _____ 20 г.

Подпись _____

Приложение

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ ЧЛЕНА ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ КОМИССИИ ГАК
по защите выпускной квалификационной работы

ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный аграрный университет
имени М.М. Джембулатова»

Факультет _____

Кафедра _____

Направление _____

Профиль программа подготовки _____

Член ГЭК _____

(Ф.И.О, место работы, должность, ученое звание, степень)

ФИО обучающегося

Показатель	Оценка			
	«неудовле- творитель- но»	«удовле- творитель- но»	«хорошо»	«отлич- но»
Качество и уровень ВКР				
Актуальность тематик и ее значимость				
Оценка методики исследований				
Оценка теоретического содержания работы				
Разработка мероприятий по реализа- ции работы				
Апробация и публикация результатов работы				
Внедрение				
Качество оформления				
Качество защиты ВКР				
Качество доклада на заседании ГЭК				
Правильность и аргументированность ответов на вопросы				
Эрудиция и знания в области профес- сиональной деятельности				
Свобода владения материалом ВКР				
Итоговая оценка ВКР*				
* Итоговая оценка ВКР формируется как среднеарифметическая величина оценок по пока- зателям качества и уровня ВКР, качества защиты ВКР				

Заседание ГЭК _____

дата заседания

Член ГЭК _____