

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ М.М.ДЖАМБУЛАТОВА»



Утверждаю  
Первый проректор  
М.Д. Мукайлов  
«10» 09 2020 г.

**ПРОГРАММА  
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**Направление подготовки**

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

(Код и наименование направления подготовки/специальности)

**Профиль подготовки**

Технология продуктов общественного питания

**Квалификация выпускника**

бакалавр

**Форма обучения**

очная, заочная

(очная, заочная)

**МАХАЧКАЛА, 2020**

## 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, утвержденный Приказом МОН РФ от 12 марта 2015 г. № 213 с учетом зональных особенностей Республики Дагестан

СОСТАВИТЕЛЬ

М.М. Салманов, д.с.-х.н., профессор  
(инициалы и фамилия, ученая степень и ученое звание)



Программа Государственной итоговой аттестации обсуждена на заседании кафедры товароведения, технологии продуктов и общественного питания

«04» 09 2020 г., протокол № 1

Заведующий кафедрой



Салманов М.М.  
Подпись/ФИО

Программа Государственной итоговой аттестации одобрена методической комиссией технологического факультета

«09» 09 2020 г., протокол № 1

Председатель методической  
комиссии факультета



Г.А. Макуев  
Подпись/ФИО

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения.....	4
2. Цели и задачи государственной итоговой аттестации.....	4
3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника.....	6
4. Форма государственной итоговой аттестации.....	6
5. Содержание и организация защиты выпускной квалификационной работы.....	6
6. Особенности проведения государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	15
7. Подача и рассмотрение апелляционных заявлений по результатам государственных аттестационных испытаний.....	17
8. Материально-техническое обеспечение государственной итоговой аттестации.....	18
9. Сведения о внесённых изменениях на текущий учебный год.....	19
Приложения.....	19

## **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 12 марта 2015 г. № 213) 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. Джамбулатова» (далее – Положение).

Ответственность и порядок действий по подготовке и проведению государственных итоговых испытаний в Дагестанском государственном аграрном университете имени М.М. Джамбулатова, 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 **дипломной работы**.

## **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 общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций (в зависимости от выбранного вида профессиональной деятельности) у выпускника в

соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 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**

Область 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 новых, 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**

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются продовольственное сырье растительного происхождения, пищевые добавки и улучшители, пищевые продукты, пищевые предприятия, технологическое оборудование пищевых предприятий, специализированные цеха, имеющие функции пищевого производства, нормативная и техническая документация, методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, система производственного контроля.

С учетом профиля его подготовки: технологическое оборудование; сетевые и крупные предприятия питания и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства; центральный офис сети предприятий питания.

### **Виды профессиональной деятельности выпускника**

Виды профессиональной деятельности определены в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

- производственно-технологическая;
- экспериментально-исследовательская;

При разработке и реализации программы бакалавриата организация ориентируется на конкретные виды профессиональной деятельности, к которым готовится бакалавр, исходя из потребностей рынка труда, научно-исследовательских и материально-технических ресурсов организации.

Программа бакалавриата формируется организацией в зависимости от видов учебной деятельности и требований к результатам освоения образовательной программы ориентированной на научно-исследовательский и (или) педагогический вид (виды) профессиональной деятельности как основной (основные) (далее - программа академического бакалавриата).

### **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:

**производственно-технологическая деятельность:**

- обеспечение входного контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов;

- управление технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья на предприятии;

- обеспечение выпуска высококачественной продукции: муки, крупы, крупяных продуктов, комбикормов; хлеба, кондитерских и макаронных изделий; сахара и сахаристых продуктов; продукции бродильной и винодельческой промышленности; субтропических и пищевкусовых продуктов; продуктов общественного питания; продуктов детского и функционального питания; консервов и пищекокцентратов; субтропических и пищевкусовых продуктов.

- реализация мероприятий по повышению эффективности производства, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов;

- организация рационального ведения технологического процесса и осуществление контроля над соблюдением технологических параметров процесса производства продуктов питания из растительного сырья;

- участие в разработке новых технологий и технологических схем производства продуктов питания из растительного сырья;

- участие в мероприятиях по организации эффективной системы контроля и качества сырья, учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний; осуществление анализа проблемных производственных ситуаций и задач;

**экспериментально-исследовательская деятельность:**

- изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта применительно к сфере своей профессиональной деятельности;

- применение современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов, внедрения безотходных и малоотходных технологий переработки растительного и других видов сырья;

- участие в исследовании технологических процессов производства

продуктов питания из растительного сырья;

- проведение измерений;
- анализ и математическая обработка экспериментальных данных;
- использование результатов исследований; подготовка материалов для составления научных обзоров, отчетов и публикаций;
- использование методов математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ;

Компетенции выпускника, формируемые в процессе освоения ОП, определяются на основе ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, и дополняются специальными компетенциями с учетом профиля Технология продуктов общественного питания подготовки, а также в соответствии с целями и задачами данной ОП. Результаты освоения ОП определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения, опыт и личностные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения ОП выпускник по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья и профилю подготовки Технология продуктов общественного питания в соответствии с задачами профессиональной деятельности и целями ОП должен обладать следующими компетенциями:

**общекультурные компетенции (ОК):**

- способностью использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности (ОК-1);
- способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах (ОК-2);
- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-3);
- способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-4);
- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-5);
- способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности (ОК-6);
- способностью поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-7);
- способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-8);
- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-9).



### **общефессиональные компетенции (ОПК):**

- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);
- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья (ОПК-2).

### **профессиональные компетенции (ПК):**

- способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства (ПК-1);
- способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-2);
- способностью владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (ПК-3);
- способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4);
- способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-5);
- способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья (ПК-6);
- способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья (ПК-7);
- готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-8);
- способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли (ПК-9);
- способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения (ПК-10);
- готовностью выполнить работы по рабочим профессиям (ПК-11);
- способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК-12);

12);

➤ способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования (ПК-13);

➤ готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций (ПК-14);

➤ готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство (ПК-15);

➤ готовностью применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ (ПК-16);

➤ способностью владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-17);

#### **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 30.05.2018 (протокол № 9) оценка качества освоения образовательной программы осуществляется защитой выпускной квалификационной работы.

#### **5. Содержание и организация защиты выпускной квалификационной работы**

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

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

➤ способностью использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности (ОК-1);

➤ способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах (ОК-2);

➤ способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-3);

➤ способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-4);

➤ способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-5);

- способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности (ОК-6);
- способностью поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-7);
- способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-8);
- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-9).
- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);
- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья (ОПК-2).
- способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства (ПК-1);
- способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-2);
- способностью владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (ПК-3);
- способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4);
- способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-5);
- способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья (ПК-6);
- способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья (ПК-7);
- готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-8);
- способностью работать с публикациями в профессиональной

периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли (ПК-9);

- способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения (ПК-10);

- готовностью выполнить работы по рабочим профессиям (ПК-11);

- способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК-12);

- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования (ПК-13);

- готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций (ПК-14);

- готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство (ПК-15);

- готовностью применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ (ПК-16);

- способностью владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-17);

с. 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 1). 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

d. 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: производственно-технологическая; экспериментально-исследовательская - включение в состав ВКР в качестве составных частей теоретических и практических материалов, собранных в период прохождения производственной (преддипломной) практики;

актуальность темы; обоснованность содержания, состоящая в раскрытии темы, адекватном использовании исследовательских приемов, отражении единства теории и практики и т. п.;

комплексность постановки задачи или проблемы ВКР, предполагающая вместе с тем направленность на углубленную разработку одного или нескольких аспектов;

использование знаний, умений и навыков, полученных при изучении дисциплин учебного плана;

использование имеющихся общенаучных знаний, учебной, научной, художественной литературы и периодики, современной техники.

е. 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.

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

- 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) Список основной литературы*

1. Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания. – М.: КолосС, 2007. – 247 с.: ил. – (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений).
2. Ведомственные нормы технологического проектирования заготовочных предприятий общественного питания по производству полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий. ВНТП 04-86. – М.: Минторг СССР, 1986. – 71 с.
3. Каталог оборудования. – М.: Фирма «Русский проект», 2003. – 12 с.
4. Каталог оборудования. – М.: Фирма «Торговый дизайн», 2004. – 135 с.
5. Нормативные документы по ресторанному бизнесу. Справочник. – М.: Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2004. – 247 с.
6. Профессиональная кухня: сто готовых проектов. Технический каталог / А.Д. Ефимов, Т.Т. Никуленкова, Н.В. Вунолова, М.И. Ботов. – М.: Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2002. – 207 с., 2003. – 265 с., 2004. – 257 с.
7. Справочник руководителя предприятий общественного питания / А.П. Антонов, Г.С. Фонарева и др. – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000. – 664 с.
8. Технологический каталог. – М.: Сухаревка, 2003. – 197 с.
9. Технология продукции общественного питания / Под общей редакцией проф. А.С. Ратушного. – В 2-х т. – М.: Мир, КолосС, 2004. – 760 с.
10. Радченко, Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Л. А. Радченко. – Ростов-на-Дону.: Феникс. 2005.
11. Панова, Л. А. Обслуживание на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах: учебное пособие / Л. А. Панова. – М.: «Дашков и К°», 2007.
12. Денисова, Н. И. Ресторанный интерьер, идеи, дизайн: экспресс-информ. / Н. И. Денисова. – М.: Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2004.
13. Емельянова, Т. В.. Кравченко В. П. Экономика общепитного питания: учебное пособие / Т. В. Емельянова. В. П. Кравченко. – Минск. Высшая школа, 2004.

#### б) Список дополнительной литературы

1. Валуйко Г.Г. Технология виноградных вин. — Симферополь: Таврида, 2001. - 624с.
2. Валуйко Г.Г. «Справочник по виноделию» – М.: Агропромиздат, 1985.
3. Зайчик, Ц.Р. Технологическое оборудование винодельческих предприятий : учеб. для вузов / Ц.Р. Зайчик ; 2-е изд., испр. - М. : ДеЛи принт, 2004. – 476 с.
4. Зайчик Ц.Р. Технологическое оборудование винодельческих предприятий: (Расчёт. практикум): Учеб. пособие для вузов. — М.: Колос, 1997. - 191 с.

6. Косюра В.Т., Донченко Л.В., Надыкта В.Д. Основы виноделия. – М.: ООО «ДеЛи принт», 2004.
7. Кретов, И.Т. Инженерные расчеты технологического оборудования предприятий бродильной промышленности : учеб. для вузов / И.Т. Кретов, С.Т. Антипов, С.В. Шахов. – М. : КолосС, 2004. – 213 с.
8. Кунце В. Технология солода и пива / В. Кунце, Г. Мит // Пер. с нем. – СПб.: Профессия, 2001. – 912 с.
9. Лабораторный практикум по курсу «Технология вина» /АА. Мержаниан, В.Ф.Монастырский, И.Б.Платонов и др.. -М.: Лег. и пищ. пром-сть, 1981. -216 с.
10. Э. Ли, Дж. Пигготт «Спиртные напитки. Особенности брожения и производства». Изд. «Профессия» СПб – 2006
11. Правила техники безопасности и производственной санитарии в винодельческой промышленности. - М.: Легкая и пищевая промышленность, 1982. - 167 с.
12. СанПиН 2.2.4.548 – 96. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений.
13. СанПиН 2.3.4.704 — 98. Производство спирта этилового ректифицированного и ликероводочных изделий.
14. Сборник основных правил, технологических инструкций и нормативных материалов по производству винодельческой продукции: Утв. 05.05.98 г. / Рос. акад. с. — х. наук. — М.: Пищепромиздат, 1998. —242 с.
15. Сборник технологических инструкций. Правил и нормативных материалов по винодельческой промышленности / Под ред. Г.Г. Валуйко. - М.: Агропромиздат, 1985. -511 с.
16. Соболев Э.М. Технология натуральных и специальных вин. – Майкоп: ГУРИПП «Адыгея», 2004.
13. Справочник по виноделию / Под ред. Г.Г. Валуйко, В.Т. Косюры. - Симферополь: Таврида, 2000. - 613 с.
14. Технология и оборудование производства пива и безалкогольных напитков: Учеб. для нач. проф. образования / Г.А. Ермолаева, Р.А. Колчева. -- М.: ИРПО, Академия, 2000. —416 с.
15. Технология солода, пива и безалкогольных напитков / К.А. Колунянц, В.Л. Яровенко, В.А. Доморецкий, Р.А. Колчева. — М.: Колос, 1992. – 46 с.
16. Технология переработки продукции растениеводства : учебник /под ред. Н. М. Личко. – М. : КолосС, 2006. – 616 с.
17. Тихомиров В.Г. Технология пивоваренного и безалкогольного производств. - М.: Колос, 1998. — 448 с.
18. Фараджеева Е.Д. Федоров В.А. Общая технология бродильных производств – М.: Колос, 2002
19. Шольц ЕЛ. Технология переработки винограда / Е.П. Шольц, В.Ф. Пономарёв. — М.: Агропромиздат, 1990. — 447 с.
20. Шуман Г. «Безалкогольные напитки: сырье, технология, нормативы». Изд. «Профессия», СПб – 2004.



ГОСТ Р 51672-2000 Метрологическое обеспечение испытаний продукции для целей подтверждения соответствия. Основные положения.

ГОСТ 2.106-96 ЕСКД Текстовые документы

ГОСТ 2.301.68 ЕСКД Форматы

ГОСТ 2.303-68 ЕСКД Линии

ГОСТ 2.304-81 ЕСКД Шрифты чертежные

ГОСТ 2.305-68 ЕСКД Разрезы. Изображения – виды, разрезы, сечения

ГОСТ 2.307-68 ЕСКД Нанесение размеров и предельных отклонений

ГОСТ 2.316-68 ЕСКД Правила нанесения на чертежах надписей, технических требований и таблиц

ГОСТ 7.1-2003 СИБИД Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления.

ГОСТ 7.9-95 СИБИД Реферат и аннотация. Общие требования.

ГОСТ 8.417-2002 ГСИ Единицы величин

ГОСТ 12.1.009-76 ССБТ Электробезопасность. Термины и определения.

ГОСТ 12.1.033-81 ССБТ Пожарная безопасность. Термины и определения

ГОСТ 21.101-97 СПДС Основные требования к проектной и рабочей документации

ГОСТ 21.501-93 СПДС Правила выполнения архитектурно-строительных чертежей

ГОСТ 21.508-93 СПДС Правила выполнения рабочей документации генеральных планов предприятия, сооружений и жилищно-гражданских объектов

СНиП 2.09.04-87 Административные и бытовые здания

СН 124-72 Указания по строительству проектированию предприятий, зданий и сооружений пищевой промышленности

СТП 053-5.03-2000 Редакционно-издательская деятельность. Порядок планирования и подготовки рукописей к изданию. Общие требования к структуре, содержанию и оформлению издаваемой литературы.

### ***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 повторений, 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 посередине 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 сокращенными 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 описания 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 сведением, относящимся к заглавию, – пояснение жанра, типа издания, например, сборник статей, учебное пособие и т. п. Сведения об ответственности – это сведения 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., Л., Р., N-Y.). Все остальные города пишутся полностью (Новосибирск, Киев). Названия издательств сокращаются в соответствии с 35 ГОСТом. 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»
<b>Актуальность темы и ее значимость</b>	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 сформулирована более или менее точно.	Актуальность проблемы исследования обоснована анализом состояния действительности. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе.
<b>Оценка методики исследований</b>	Использована традиционная методика исследований	Использована как традиционная методика исследований, но и апробированная	Использована как традиционная и (или) апробированная методика исследований, но и традиционная с оригинальными элементами	Использована как традиционная и (или) апробированная методика исследований, но и традиционная с оригинальным и элементами и (или) принципиально новая
<b>Оценка теоретическая</b>	Содержание и тема работы плохо	Содержание и тема работы не	Содержание, как целой	Содержание, как целой работы, так и

<b>ого содержания работы</b>	согласуются между собой.	всегда согласуются между собой. Некоторые части работы не связаны с целью и задачами работы. Используются известные решения	работы, так и ее частей связано с темой работы, имеются небольшие отклонения. Логика изложения присутствует – одно положение вытекает из другого. Используются как известные решения, так и новые теоретические модели и решения.	ее частей связано с темой работы. Тема сформулирована конкретно, отражает направленность работы. В каждой части присутствует обоснование, использования части в рамках данной темы. Используются новые теоретические модели и решения.
<b>Разработка мероприятий по реализации работы</b>	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
<b>Апробация и публикация результатов работы</b>	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
<b>Внедрение</b>	Нет	Рекомендовано ГЭК к внедрению	Принято к внедрению	Внедрено
<b>Качество оформления</b>	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»
<b>Актуальность темы и ее практическая значимость</b>	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 проектирования, методы, используемые в работе.	Автор обосновывает актуальность проектирования объекта в целом, а не собственной темы. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект проектирования. Тема работы сформулирована более или менее точно.	Актуальность проблемы проектирования объекта обоснована анализом состояния действительности. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект проектирования, методы, используемые в работе.
<b>Уровень проектного решения – оригинальность</b>	Использованы известные аналоги	Использованы как известные аналоги, так и оригинальное решение отдельных элементов	Использовано оригинальное решение отдельных элементов	Использовано принципиально новое решение
<b>Уровень расчетно - теоретического раздела проекта</b>	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
<b>Уровень разработки основного раздела проекта</b>	Использованы традиционные технологические, управленческие и т. п. решения	Использованы как традиционные технологические, управленческие и т. п. решения, так и элементы новых технологических, или в управленческих и	Использованы как традиционные технологические, управленческие и т. п. решения, так	Использованы новые технологические, управленческие и т. п. решения

		т п. решений	и элементы новых технологических, управленческих и т п. решений	
<b>Уровень разработки разделов сопровождения проекта</b>	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
<b>Апробация и публикация результатов работы</b>	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
<b>Внедрение</b>	Нет	Рекомендовано ГЭК к внедрению	Принято к внедрению	Внедрено
<b>Качество оформления</b>	Много нарушений правил оформления и низкая культура ссылок. Автор не может назвать и кратко изложить содержание используемых источников. Использовано менее 5 источников литературы.	Представленная ВКР имеет отклонения и не во всем соответствует предъявляемым требованиям. Автор путается в содержании используемых источников.	Есть некоторые недочеты в оформлении работы, в оформлении ссылок. Автор ориентируется в содержании используемых источников.	Соблюдены все правила оформления работы. Автор легко ориентируется в содержании используемых источников.

Таблица 5– Качество защиты ВКР

Показатели оценивания	Уровни оценивания и описание критериев			
	Недостаточный	Низкий уровень	Средний уровень -	Высокий



	<b>уровень - «неудовлетвори тельно»</b>	<b>- «удовлетворител ьно»</b>	<b>«хорошо»</b>	<b>уровень - «отлично»</b>
<b>Качество доклада на заседании ГЭК</b>	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.
<b>Правильность и аргументиров анность ответов на вопросы</b>	Автор обнаруживает неумение применять полученные знания в ответах на вопросы членов ГЭК	Автор показал слабую ориентировку в тех понятиях, 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 поставленные вопросы.
<b>Эрудиция и знания в области профессионал ьной деятельности</b>	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 решения.	Автор уверенно осуществляет сравнительно-сопоставительный анализ разных теоретических подходов, практическая часть ВКР выполнена качественно и на высоком уровне.
<b>Свобода</b>	Автор	Автор, в целом,	Автор достаточно	Автор

<b>владения материалом ВКР</b>	обнаруживает непонимание материалов ВКР и проявляет неумение применять полученные материалы даже с помощью членов комиссии.	владеет содержанием работы, но при этом показал слабую ориентировку в тех понятиях, терминах, которые использует в своей работе. Практическая часть ВКР выполнена некачественно	уверенно владеет содержанием материалов работы, но допускает отдельные неточности при защите ВКР. Практическая часть ВКР выполнена качественно	уверенно владеет содержанием работы, показывает свою точку зрения, опираясь на соответствующие теоретические положения.
--	---	---	--	---

*г. Примерный график подготовки, организации и проведения защиты ВКР*

*Таблица 6 – График подготовки, организации и проведения защиты ВКР*

<b>Виды работ</b>	<b>Сроки</b>	<b>Ответственный исполнитель</b>
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%) - начало преддипломной	Руководители ВКР, Зав. кафедрой

I этап (30%) II этап (80%) III этап (100%)	практики по КУГ II этап (80%) - окончание преддипломной практики по КУГ III этап (100%) за неделю до защиты ВКР по приказу	
Утверждение и предоставление 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

*h. Рекомендации обучающимся по подготовке к защите ВКР*

*i. 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 руководителе м
2. Разработка общей части (введения, теоретической главы) работы.	Опрос руководителе м
3. Технологические разработки. Этапы решения поставленной задачи. Подготовка аналитической и практической глав.	Опрос руководителе м
4. Написание заключения и аннотации.	Опрос руководителе м

Этапы работ	Контроль
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	-

## ii. Структура ВКР. Требования к ее содержанию

Структура ВКР включает: введение, 6 глав, с разбивкой на подглавы, заключение, а также список использованной литературы и приложения. Объем работы – в пределах 50-60 печатных страниц.

**Во введении** обосновывается выбор темы, ее актуальность, формулируются цель и задачи исследования. Здесь отражается степень изученности рассматриваемых вопросов в научной и практической литературе, оговаривается предмет и объект исследования, конкретизируется круг вопросов, подлежащих исследованию. По объему введение не превышает 3 - 4 страниц.

**Первая глава (обзор литературы)** имеет теоретический характер. В ней на основе изучения литературы, дискуссионных вопросов, систематизации современных исследований рассматриваются возникновение, этапы исследования проблем, систематизируются позиции российских и зарубежных ученых и обязательно аргументируется собственная точка зрения обучающегося относительно понятий, проблем, определений, выводов.

**Вторая глава (методика, результаты)** носят аналитический и прикладной характер, раскрывающий содержание проблемы. В них на конкретном практическом материале освещается фактическое состояние проблемы на примере конкретного объекта. Достаточно глубоко и целенаправленно анализируется и оценивается действующая практика, выявляются закономерности и тенденции развития на основе использования собранных первичных документов, статистической и прочей информации за предоставленный для данного исследования период.

**Третья глава состоит из нескольких разделов.**

**Технико-экономическое обоснование.** В этом разделе следует осветить: обоснование необходимости строительства или реконструкции предприятия; обоснование выбора типа проектируемого предприятия; обоснование режима работы предприятия; обоснование технической возможности строительства (реконструкции) проектируемого предприятия общественного питания.

**Технико-экономическое обоснование строительства предприятия общественного питания.** При составлении технико-экономического

обоснования разработки проекта предприятия общественного питания необходимо учитывать данные о мощности, специализации предприятия, об обеспечении его сырьем, материалами, полуфабрикатами, энергией, топливом, водой и трудовыми ресурсами, о рекомендуемой технологии производства (технологической схемы) /1/; указать объективные причины выбора района, площадки для строительства и их характеристики, влияние проектируемого предприятия на окружающую среду. Кроме того, надо дать характеристику площадки строительства с указанием количества сносимых строительных объектов, зеленых насаждений или кустарников и рассмотреть транспортные связи района строительства и возможности их использования.

**Технико-экономическое обоснование реконструкции, расширения или технического перевооружения предприятия общественного питания.** При реконструкции предприятия общественного питания имеющаяся производственная площадь остается без изменения; изменяется производственная программа, ассортимент блюд и кулинарных изделий. При расширении предприятия общественного питания изменяется производственная площадь, строительные реконструкции, количество посадочных мест, производственная программа и ассортимент выпускаемой продукции. При техническом перевооружении совершенствуются производственные процессы за счет применения новых технологических схем, поточных линий, новейших видов оборудования, внедрение автоматизированных систем управления и контроля производством.

При разработке технико-экономического обоснования проекта реконструкции предприятия общественного питания дается характеристика изучаемого объекта, в которой описываются выявленные недостатки в области организации производства и обслуживания, определяются пути по устранению недостатков на данном предприятии, приводятся данные о техническом состоянии реконструируемого или расширяемого предприятия, анализ и оценка его деятельности, основные технико-экономические показатели работы предприятия по реконструкции и ожидается после реконструкции.

Для правильного решения поставленных задач необходимо иметь техническую характеристику всего парка технологического и вспомогательного оборудования (для решения вопроса об установке дополнительного оборудования с целью замены устаревшего и др.), планы и разрезы существующих цехов, подлежащих реконструкции, генплан предприятия общественного питания, а также сведения о фактическом состоянии всех объектов, которые связаны с реконструируемым предприятием.

Выявив наличие источников продовольственного снабжения и имея все рассмотренные сведения, приступают к выполнению проекта.

**Организационный раздел.** Включает описание организации торгово-производственного процесса на проектируемом предприятии, характеристику производственных и бытовых помещений, места их расположения и взаимосвязи, организацию обслуживания потребителей.

**Технологический раздел.** Состоит из расчетов производственной мощности проектируемого предприятий, сырья, технологического оборудования, рабочей силы, площадей всех групп помещений. Этот раздел предполагает выполнение компоновки помещений и размещение оборудования. Приводится перечень производственного инвентаря, посуды и другие вопросы.

После определения потребного количества сырья и полуфабрикатов подбирают технологическое оборудование для выполнения соответствующих технологических процессов и операций. Естественно, к подбираемому оборудованию должны быть предъявлены определенные требования:

- оборудование должно обеспечить выпуск продукции высокого качества при минимальных отходах и потерях сырья;
- предпочтительно оборудование несложной конструкции, легко поддающееся обслуживанию, регулированию, очистке, ремонту и экономно расходующее электроэнергию, пар, воду и др.;
- материал оборудования не должен химически взаимодействовать с продуктом, быть дорогим и дефицитным.

Технологическое оборудование выбирается исходя из производительности. Желательно, чтобы подбираемое оборудование серийно выпускалось отечественными заводами. При подборе оборудования обязательно нужно учесть коэффициент его использования (желательно, чтобы величина этого коэффициента равнялась 0,75-0,85).

Подбор оборудования должен быть обоснован расчетным путем, исходя из проектируемой производительности и производительности отдельных видов технологического оборудования.

Подобранное оборудование для каждого цеха в дипломной работе представляют в виде таблицы, в которой должны быть указаны: - график работы оборудования; наименование оборудования; тип и марка оборудования; суточная потребность сырья или полуфабрикатов; производительность оборудования; время работы оборудования; количество необходимых машин; коэффициент использования; габаритные размеры оборудования.

На основании рассчитанного и подобранного оборудования производятся расчеты полезной и общей площади цехов.

**Научно-исследовательская часть.** Уровень представленного к защите дипломного проекта существенно повышается при наличии в нем раздела, экспонатов, иллюстративного материала, отражающих результаты научных исследований, выполненных студентом. Содержание раздела, отражающего результаты НИР, должно быть связано с темой дипломного проекта. Направление и тематика научных исследований студентов весьма многообразны; ниже перечисляются лишь некоторые из них:

- сбор, обработка и анализ литературных данных и результатов работы научно-исследовательских институтов по химии пищевых продуктов с целью разработки рекомендаций по совершенствованию технологических процессов;

- исследования, связанные с разработкой рецептур пищевых продуктов, обладающих определенными свойствами;
- исследования, связанные с совершенствованием технологических процессов пищевых производств;
  - исследования, связанные с разработкой безотходных, энерго- и ресурсосберегающих технологий производства пищевых продуктов;
  - исследования, связанные с разработкой более эффективных аппаратов непрерывного действия для пищевых производств;
  - разработка новых способов физического и химического воздействия на пищевые продукты с целью получения продуктов, обладающих лечебными свойствами;
  - разработка алгоритмов, блок-схем, программ для проектирования на ЭВМ пищевых продуктов с заданными свойствами и др.

При планировании и обработке результатов НИР весьма уместно, а в некоторых случаях необходимо применение методов математической статистики, теории вероятности, математического моделирования, корреляционного анализа и др.

Примерный порядок оформления научно-исследовательской части:

- цель работы и краткий обзор литературы с постановкой задач исследования;
- методы исследования;
- результаты работы и их обсуждение;
- выводы.

**Экономический раздел.** Экономический раздел дипломного проекта – это экономическое обоснование решений, принятых в дипломном проекте, разработка вопросов организации труда, производства и управления. Решение указанных вопросов в дипломном проекте позволяет дать оценку проектным разработкам, обосновать экономическую эффективность проекта и тем самым показать подготовленность студента к самостоятельной инженерной деятельности.

Организационно-экономический раздел дипломного проекта включает:

- расчет капиталовложений на строительство или реконструкцию зданий, сооружений;
- расчет товарооборота и валового дохода предприятия;
- расчет фонда оплаты труда работников предприятия;
- расчет затрат на оборудование и инвентарь проектируемого (реконструируемого) предприятия;
- расчет суммы амортизационных отчислений;
- расчет издержек производства и обращения на предприятии;
- расчет прибыли и рентабельности предприятия;
- расчет экономической эффективности капитальных вложений и срока окупаемости.

В конце раздела дается таблица основных технико-экономических показателей проектируемого или реконструируемого предприятия, сопоставляющиеся с аналогичными показателями действующих предприятий

общественного питания или предприятий общественного питания до реконструкции.

Содержание этих глав является логическим продолжением первой теоретической главы и отражает взаимосвязь теории и практики, обеспечивает разработку вопросов плана работы и выдвижение конкретных предложений по исследуемой проблеме.

**Заключение** содержит выводы по теме ВКР и конкретные предложения по исследуемым вопросам. Они должны непосредственно вытекать из содержания выпускной работы и излагаться лаконично и четко. По объему заключение не превышает (2-3)страниц.

**Библиографический список** должен содержать сведения об источниках, использованных при написании работы (законодательные и нормативные материалы, учебники, учебные и методические пособия, монографии, другие научные труды, статьи из журналов и иных периодических изданий и информационных материалов). Особое внимание следует уделить трудам преподавателей выпускающей и родственных кафедр. В библиографическом списке следует привести не менее 20 проработанных источников, на которые содержатся ссылки в работе.

**В приложениях** к ВКР приводятся материалы, подтверждающие достоверность проведенных исследований (например, сводные таблицы, графики, расчеты, выполненные на основе известных методик), а также иные существенные для данной работы документы (например, разработанные положения о создаваемых структурных подразделениях организации, должностные инструкции для отдельных категорий работников и т. п.).

## **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, прочитать 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 указанных 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, 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.

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
<p>Специальные помещения:</p> <p>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></p>	<p>ауд. <u>215</u> Общежитие № 4</p> <p>ауд. <u>1</u> библиотека Дагестанский ГАУ</p>

## 9. Сведения о внесённых изменениях на текущий учебный год

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

--	--	--

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

**О Т З Ы В**

руководителя на выпускную квалификационную работу

Студента \_\_\_\_\_ группы \_\_\_\_\_  
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 \_\_\_\_\_ оценки

\_\_\_\_\_  
Фамилия, имя, отчество, должность руководителя

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_ г.

Подпись \_\_\_\_\_

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

### **Р Е Ц Е Н З И Я**

на выпускную квалификационную работу студента \_\_\_\_\_ группы  
факультета агротехнологии и землеустройства

\_\_\_\_\_  
Фамилия, имя, отчество

на тему: \_\_\_\_\_

1. Актуальность темы и соответствие выпускной квалификационной  
работы заданию \_\_\_\_\_

2. Оценка методика и объема проведенных исследований \_\_\_\_\_

3. Степень использования достижений науки и практики с/х производств \_\_\_\_\_

4. Положительные качества работы (проекта) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

5. Недостатки и рекомендации к их устранению \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

6. Оценка дипломной работы (проекта) и возможность применения результатов исследований в с/х производстве \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

7. Работа (проект) заслуживает \_\_\_\_\_ оценки  
Ф.И.О., место работы и должность рецензента \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_ г.

Подпись \_\_\_\_\_

Приложение 1

**ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ ЧЛЕНА ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ КОМИССИИ ГАК**  
по защите выпускной квалификационной работы

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

Факультет \_\_\_\_\_

Кафедра \_\_\_\_\_

Направление (специальность) \_\_\_\_\_

Профиль / специализация/ программа подготовки \_\_\_\_\_

Член ГЭК \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О, место работы, должность, ученое звание, степень)

\_\_\_\_\_  
ФИО обучающегося

Показатель	Оценка			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
<b>Качество и уровень ВКР</b>				
Актуальность тематик и ее значимость				
Оценка методики исследований				
Оценка теоретического содержания работы				
Разработка мероприятий по реализации работы				
Апробация и публикация результатов работы				
Внедрение				
Качество оформления				
<b>Качество защиты ВКР</b>				
Качество доклада на заседании ГЭК				
Правильность и аргументированность ответов на вопросы				
Эрудиция и знания в области профессиональной деятельности				
Свобода владения материалом ВКР				

Итоговая оценка ВКР*				
* Итоговая оценка ВКР формируется как среднеарифметическая величина оценок по показателям качества и уровня ВКР, качества защиты ВКР				

Заседание ГАК \_\_\_\_\_

*дата заседания*

Член ЭК ГАК \_\_\_\_\_

*подпись*