

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ



МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ И ПОДГОТОВКЕ К ЗАЩИТЕ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ (МАГИСТЕРСКОЙ) РАБОТЫ

Направление подготовки: 19.04.03 – Продукты питания животного происхождения (уровень магистратуры), «Технология продуктов здорового питания»

Форма обучения: очная, заочная

Ставрополь, 2017

АВТОРЫ:

О.В. Сычева, доктор с.-х. наук, профессор
И.А. Трубина, кандидат техн. наук, доцент
Е.А. Скорбина, кандидат биол. наук

РЕЦЕНЗЕНТ:

Е.Э. Епимахова, доктор с.-х. наук, профессор

Сычева О. В. Методические указания по выполнению и подготовке к защите выпускной квалификационной (магистерской) работы : методические указания для магистрантов, обучающихся по направлению подготовки 19.04.03 – Продукты питания животного происхождения, магистерская программа – «Технология продуктов здорового питания» / О. В. Сычева, И. А. Трубина, Е. А. Скорбина. Ставрополь. ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ, 2017. 43 с.

Рассмотрено и утверждено на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, протокол № 1 от 25 августа 2017 г.

© О.В. Сычева
И.А. Трубина
Е.А. Скорбина

ФГБОУ ВО Ставропольский
государственный аграрный
университет, 2017

Содержание

1. Цель и задачи государственной итоговой аттестации	4
2. Требования к уровню подготовки	4
3. Трудоемкость ГИА в ЗЕТ	5
4. Виды ГИА	5
5. Подготовка и защита ВКР	6
6. Тематика и структура ВКР	8
7. Требования к объему и содержанию ВКР	10
8. Требования к оформлению ВКР	12
9. Требования к отзыву и рецензии на ВКР	18
10. Технология проведения процедуры защиты ВКР	19
11. Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания.....	20
12. Рекомендуемая литература и интернет источники.....	24
13. Порядок организации и проведения апелляции результатов сдачи государственных аттестационных испытаний	32
14. Порядок организации и проведения государственной итоговой аттестации для обучающихся Университета из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	34
Приложения	42

Цель и задачи государственной итоговой аттестации

Целью государственной итоговой аттестации является установление уровня подготовки выпускника к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (уровень магистратуры).

В задачи государственной итоговой аттестации входит:

- проверка уровня сформированности компетенций, определенных федеральным государственным образовательным стандартом и ОПОП по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» (уровень магистратуры);
- принятие решения о присвоении квалификации по результатам ГИА и выдаче документа о высшем образовании и присвоении квалификации «Магистр».

2. Требования к уровню подготовки

Выпускник магистратуры направления подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения должен обладать следующими компетенциями:

1) общекультурными компетенциями (ОК):

- способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК–1);
- готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК–2);
- готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК–3).

2) общепрофессиональными компетенциями (ОПК):

- готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности (ОПК–1);
- способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции (ОПК–3);
- способность создавать и поддерживать имидж организации (ОПК–5).

3) профессиональными компетенциями (ПК):

- способность использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах (ПК–16);
- способность ставить задачи исследования, выбирать методы

экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований (ПК–17);

- способность самостоятельно выполнять исследования для решения научно–исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов (ПК–18);

- способностью оценивать риск и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов (ПК–19);

- способностью представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений (ПК–20).

4) вузовскими компетенциями (ВК):

- готовность оценивать качество продуктов питания животного происхождения (ВК–1);

- способность подбирать технологические схемы производства продукции с заданными свойствами в зависимости от качества исходного сырья (ВК–2);

- обладать знаниями в области организации производства и переработки сельскохозяйственной продукции с целью получения продукции высокого качества (ВК–3);

- готовностью обеспечивать качество сельскохозяйственной продукции в соответствии с современными требованиями и потребностями рынка (ВК–4).

3. Трудоемкость ГИА в ЗЕТ

Трудоемкость ГИА по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения составляет 216 часов или 6 зачетных единиц, в том числе 108 часов (3 з.ед.) отводится на подготовку и сдачу государственного экзамена, а 108 часов (3 з.ед.) – на подготовку к защите и процедуру защиты выпускной квалификационной работы (ВКР).

4. Виды ГИА

Согласно ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения в соответствии с решением ученого совета ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ установлено итоговое аттестационное испытание выпускников в виде сдачи государственного экзамена и защиты выпускной квалификационной (магистерской) работы.

5. Подготовка и защита ВКР

Выполнение выпускной квалификационной работы (магистерской работы) обучающимися выпускных курсов СтГАУ является обязательным заключительным этапом обучения на соответствующем уровне образования для всех форм обучения и определяется как одна из форм проведения государственной итоговой аттестации (Положение о выполнении и защите выпускной квалификационной работы в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ от 01.01.2016 года). Магистерская работа представляет собой рукопись, выполненную обучающимся, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Выпускающие кафедры обеспечивают обучающихся методическими указаниями по выполнению ВКР, в которых содержатся:

- требования к структуре, содержанию, объему и оформлению ВКР применительно к направлению подготовки/специальности с учетом профиля образовательной программы или специализации;

- порядок предоставления ВКР на кафедру, проведения предзащиты (или предварительное заслушивание) ВКР, рецензирования, защиты ВКР на заседании государственной экзаменационной комиссии;

- порядок проверки выпускной квалификационной работы в системе «Антиплагиат. СтГАУ», и размещения текстов работ в электронно-библиотечной системе университета и доступа к работам.

- критерии оценки выпускных квалификационных работ, утвержденные учебно–методическим советом университета.

При выполнении магистерской работы рекомендуется прохождение следующих этапов:

1. Определение (выбор) и согласование темы магистерской работы с руководителем.

2. Написание заявления с просьбой закрепления темы и руководителя работы (Приложение 1).

3. Составление задания и календарного графика выполнения магистерской работы (Приложения 2, 3) с указанием конкретных сроков её поэтапного выполнения.

4. Изучение теоретического материала, нормативной документации, статистических данных по выбранной теме.

5. Прохождение преддипломной практики, которая проводится для выполнения магистерской работы и является обязательной. Задание на преддипломную практику выдается руководителем выполнения магистерской работы.

6. Оформление магистерской работы.

7. Представление магистерской работы руководителю для окончательной проверки, в том числе на объем заимствований (Приложение 4), и получения отзыва руководителя (Приложение 5).

8. Подготовка доклада и демонстрационного или презентационного материала.

9. Предварительная защита магистерской работы на кафедре.

10. Получение рецензии на магистерскую работу (Приложение 6).

11. Получение допуска к защите на кафедре.

12. Передача электронного варианта магистерской работы в формате pdf и письменного согласия (Приложение 7) на размещение магистерской работы в электронно-библиотечной системе университета руководителю магистерской работы.

13. Размещение магистерской работы в электронно-библиотечной системе университета руководителем.

14. Передача оформленной магистерской работы с отзывом и рецензией в государственную экзаменационную комиссию.

15. Защита магистерской работы на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии.

Общие требования к выпускной квалификационной работе разрабатываются выпускающими кафедрами в виде методических рекомендаций по выполнению, подготовки к защите и защите выпускной квалификационной работы по направлению подготовки и размещаются в информационно-образовательной среде университета.

Руководство и консультирование. Руководитель ВКР оказывает обучающемуся помощь в разработке темы на весь период выполнения ВКР, рекомендует необходимую литературу, справочные материалы и другие источники по теме, проводит систематические консультации, составляет задания на преддипломную практику, проверяет выполнение работы по частям и в целом.

Рекомендуется составление календарного графика выполнения выпускной квалификационной работы.

По предложению руководителя ВКР, в случае необходимости, по ходатайству выпускающей кафедры учебно-методической комиссией факультета решается вопрос о назначении консультанта (консультантов) по отдельным разделам работы. При выполнении ВКР по междисциплинарной тематике в качестве консультантов могут назначаться профессора и высококвалифицированные преподаватели других кафедр университета, а также научные работники и специалисты профильных учреждений региона.

Консультант (консультанты) проверяют соответствующую часть выполненной ВКР и на титульном листе работы ставят подпись. Для этого на титульном листе ВКР после данных о руководителе приводятся аналогичные данные о консультанте.

6. Тематика и структура ВКР

Тема выпускной квалификационной работы должна быть актуальной, представлять практический интерес, соответствовать направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения и тематике научных исследований выпускающей кафедры. При формировании примерного перечня тем ВКР кафедра учитывает возможности магистрантов к проведению исследований и необходимым для выполнения ВКР источникам информации и банкам данных.

Тематика магистерских работ разрабатывается выпускающими кафедрами. Перечень тем магистерских работ утверждается учебно-методической комиссией факультета и включается в программу государственной итоговой аттестации. Перечень тем доводится до сведения обучающихся за 6 месяцев до государственной итоговой аттестации.

Примерные темы выпускных квалификационных работ

1. Теоретическое обоснование и практическое использование проростков зерновых культур для производства мясных продуктов здорового питания.
2. Методология использования вторичного сырья животного происхождения низких товарных кондиций в технологиях продуктов здорового питания.
3. Теоретическое обоснование и практическое использование проростков зерновых культур для производства молочных продуктов здорового питания.
4. Методологические основы разработки безотходных технологий производства мясных продуктов для специального питания.
5. Методологические основы разработки безотходных технологий производства молочных продуктов для специального питания.
6. Разработка технологии замороженных мясных продуктов с высоким содержанием пищевых волокон с использованием модифицированных крахмалов.
7. Разработка технологии молочных продуктов с высоким содержанием пищевых волокон с использованием модифицированных крахмалов.
8. Разработка технологии мясных рубленых продуктов для специального питания.
9. Разработка технологии мясных рубленых продуктов для диетического питания.

10. Разработка технологии молочных продуктов лечебно-профилактического питания.
11. Разработка технологии мясных продуктов с высоким содержанием витаминов и минералов для детского питания.
12. Разработка технологии творожных изделий повышенной биологической ценности для диетического питания.
13. Разработка технологии вареных колбас с высоким содержанием витаминов и минералов для различных групп населения.
14. Разработка технологии молочных продуктов с высоким содержанием витаминов и минералов для детского питания.
15. Разработка технологии кисломолочных продуктов с высоким содержанием витаминов и минералов для различных групп населения.
16. Разработка технологии вареных колбас обогащенных пищевыми волокнами для различных групп населения.
17. Разработка рецептур и технологий мясных рубленых полуфабрикатов повышенной биологической ценности с использованием дикорастущих съедобных растений.
18. Разработка рецептур и технологий кисломолочных продуктов повышенной биологической ценности с использованием нетрадиционного сырья.
19. Разработка технологии йодированных мясных продуктов функциональной направленности.
20. Разработка рецептур и технологий молочных напитков повышенной биологической ценности с использованием нетрадиционного сырья.
21. Методологические основы разработки безотходных технологий производства кисломолочных продуктов для диетического питания.
22. Разработка технологии комбинированных продуктов повышенной биологической ценности на основе использования концентратов макро- и микронутриентов.
23. Разработка технологии мясных продуктов быстрого приготовления для здорового питания.
24. Разработка технологий пищевых продуктов животного происхождения с регулируемыми показателями качественного состава.
25. Разработка технологии молочных продуктов быстрого приготовления для здорового питания.
26. Рационализация технологий и способов производств пищевых продуктов животного происхождения биотехнологическими методами.
27. Разработка и внедрение принципов НАССР для предприятий общественного питания.
28. Разработка рецептур и технологий вареных колбасных изделий

повышенной биологической ценности с использованием дикорастущих съедобных растений.

29. Разработка рецептур и технологий кисломолочных напитков повышенной биологической ценности с использованием дикорастущих съедобных растений.

30. Разработка технологии творожных изделий повышенной биологической ценности для здорового питания.

При выборе темы магистерской работы обучающийся должен учитывать имеющийся опыт своей профессиональной деятельности, проблемы и специфику региона.

По письменному заявлению обучающегося (нескольких обучающихся, изъявивших желание выполнить магистерскую работу совместно) Университет может в установленном порядке предоставить обучающемуся (обучающимся) возможность подготовки и защиты магистерской работы по теме, предложенной обучающимся (обучающимися), в случае обоснованности целесообразности ее разработки для практического применения в соответствующей области профессиональной деятельности или на конкретном объекте профессиональной деятельности.

Выпускная квалификационная (магистерская) работа должна содержать следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- реферат (аннотация работы);
- содержание;
- введение;
- обзор литературы;
- материал и методы исследований;
- результаты исследований и их обсуждение;
- выводы;
- предложения (при необходимости);
- библиографический список;
- приложения (при наличии).

7. Требования к объему и содержанию ВКР

Объем выпускной квалификационной работы должен составлять 70–80 страниц компьютерного текста. Работа должна содержать достаточное для восприятия результатов количество иллюстративного материала в виде таблиц, схем, рисунков, графиков и фотографий.

Во *введении* должна быть отражена актуальность и научная новизна выполняемого исследования с позиций современного состояния вопроса.

Кратко анализируется современное состояние научной проблемы, которой посвящена магистерская диссертация, степень разработанности проблемы в научной литературе, сформулированы цель и реализуемые задачи исследования.

Обзор литературы проводится по отобранным источникам информации, включая сайты Internet. В процессе написания обзора научной литературы автор должен показать углубленное знакомство со специальной литературой, умение систематизировать источники, критически их рассматривать, оценивать ранее сделанное другими исследователями и определять главное. После каждого раздела обзора желательно дать краткое заключение об изложенном (2 – 4 предложения).

Обзор литературы следует начинать с работ, в которых представлены сведения об основных вопросах и проблемах, на которых базируется выбранная тема. Далее рекомендуется изучение источников последних пяти–шести лет издания, используя ссылки на цитируемую литературу. В первую очередь следует ознакомиться с содержанием соответствующих области исследования реферируемых журналов. Значительную помощь при анализе научной литературы может оказать работа с реферативными журналами, в которых полно освещается вся научная литература, выходящая в мире, путём публикации рефератов и аннотаций, составляемых на монографии, статьи, сборники, материалы конференций и другие издания. С помощью информационно–поисковых систем можно осуществлять поиск электронных документов по выбранной тематике. Наряду с анализом специализированных научных журналов и монографий по выбранной теме, важно также ознакомиться с публикациями преподавателей кафедры, факультета.

В ходе работы с источниками литературы следует составить каталог публикаций по теме исследований, не забывая фиксировать их выходные данные, что значительно упростит составление библиографического списка.

Обзор литературы следует делить на главы (разделы), которым желательно дать названия. Главы, в свою очередь, могут быть поделены на параграфы. Главы, параграфы следует нумеровать арабскими цифрами и их названия записывать с абзацного отступа. Главы должны иметь порядковую нумерацию в пределах всего текста. Введение, выводы и библиографический список не нумеруются.

Заголовки глав, параграфов следует печатать жирным шрифтом с абзацного отступа с прописной буквы без точки в конце, не подчеркивая. Если заголовок состоит из двух предложений, то их разделяют точкой.

Особое внимание следует обратить на правильное цитирование и оформление ссылки на источники литературы (ГОСТ Р 7.0.5–2008 Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления).

В разделе *«Материал и методы исследований»* отражаются сведения о месте проведения исследований; материал, объекты исследования, использованные методы (исследовательские, статистические), перечень видов и объем исследований, выполненных обучающимся самостоятельно или в составе творческого коллектива. Если выпускник выполнял исследования в составе творческого коллектива, то необходимо указать свой вклад в общее исследование.

В разделе *«Результаты исследований и их обсуждение»* описывают результаты, полученные по отдельным аспектам исследуемой проблемы. Этот раздел можно разбивать на подразделы.

Результаты собственных исследований необходимо обосновывать и сравнивать с современными данными литературы по изучаемому вопросу.

В *«Выводах»* делается емкое заключение по материалам работы, которое формулируется в 4–8 пунктах.

В *«Библиографическом списке»* все используемые источники литературы (научные монографии, статьи в журналах, сборниках, материалах конференций и др.) располагаются в алфавитном порядке по фамилии авторов работ, при этом, вначале идут работы на русском языке, затем, также в алфавитном порядке, работы на иностранных языках. Каждый источник литературы располагается с новой строки.

Приложение представляет собой дополнительную информацию и располагается на последних страницах выпускной квалификационной работы в порядке появления ссылок на них в тексте. В приложение могут быть включены материалы статистической обработки экспериментальных данных, графики, карты, инструкции, протоколы, выдержки из отчетных материалов и др. Объем приложения не ограничивается.

Все приложения должны иметь порядковые номера, указанные в правом верхнем углу приложений (например, Приложение 1, Приложение 2 и т.п.).

8. Требования к оформлению ВКР

Компьютерное оформление работы Рекомендуемый объем 50–80 с. машинописного текста на одной стороне листа бумаги формата А 4. Для набора текста используется шрифт Times New Roman, кегль 14. Общее количество строк на одном листе 29–30 при печатании текста через 1,5 интервала. Поля страниц: верхнее и нижнее по 20 мм, левое – 25–30, правое – 10–15 мм. Длина строки около 68–70 знаков, включая знаками препинания и

пробелы между словами. Плотность текста должна быть одинаковой

При использовании текстового редактора Microsoft Word должен применяться шрифт Times New Roman 14 размера с полуторным интервалом между строк.

Разделы (главы) должны быть пронумерованы арабскими цифрами. Подразделы следует нумеровать арабскими цифрами в пределах каждого раздела. Номер подраздела состоит из номера раздела (главы) и номера подраздела, разделенных точкой.

Пункты нумеруются в пределах каждого подраздела. Номер пункта состоит из номера раздела (главы), подраздела и пункта, разделенных точками.

Заголовки разделов (глав) начинаются на отдельной строке прописными буквами, например: «ВВЕДЕНИЕ», «ВЫВОДЫ» и т. д. Заголовки подразделов пишутся строчными буквами (кроме первой прописной). В конце заголовка точку не ставят. Подчеркивание и переносы в заголовках не допускаются.

Каждый раздел следует начинать с нового листа (страницы), а подразделы продолжают на странице.

Нумерация страниц должна быть сквозной: первой страницей является титульный лист, второй – оглавление и т. д. Номер страницы проставляется арабскими цифрами вверху страницы посередине. На странице 1 (титульный лист) номер страницы не ставят (особый колонтитул для первой страницы).

Если имеются рисунки и таблицы, которые располагаются на отдельных страницах, их необходимо включать в общую нумерацию. Приложения и библиографический список также включаются в сквозную нумерацию.

Оформление таблиц. Каждая таблица должна иметь порядковый номер и краткий четкий заголовок. Нумерация таблиц последовательная и сквозная. Над таблицей (посередине) помещают надпись: «Таблица» с указанием порядкового номера и через тире – заголовка таблицы. Например:

Таблица 1 – Химический состав мяса сельскохозяйственных животных

По своему строению таблицы должны быть простыми и удобными для размещения на странице. Следует избегать громоздких таблиц. Построение таблиц с размещением материала лишь в одну строку недопустимо. Многоэтажные заголовки граф нежелательны. Разделение заголовков граф таблицы по диагонали не допускается.

При необходимости, таблицу с большим количеством строк допускается переносить на другой лист. Для этого необходимо предусмотреть строку с нумерацией граф. При переносе части таблицы на другой лист слово «Таблица» и номер ее указывают один раз над первой частью таблицы; над

другими частями пишут слово «Продолжение». Если в работе несколько таблиц, то после слова «Продолжение» указывают номер таблицы, например: «Продолжение табл. 1». Нумерацию граф, если таблица не переносится, делать не следует.

Перенос таблицы на другую страницу сопровождается обозначением на новой странице. В таблице обязательно указывается шапка таблицы или её обозначение цифрами (1, 2, 3, 4 – столбцы таблицы) по примеру таблицы 2.

Таблица 2 – Характеристика образцов

Показатель	Контроль	1 образец	2 образец	3 образец
1	2	3	4	5

Тогда при переносе допускается использование цифровых обозначений:

Продолжение таблицы 2

1	2	3	4	5

Графу «№ п/п» в таблицу не включают. При необходимости порядковые номера указывают в боковике таблицы перед наименованием показателей.

Если параметры выражены в разных единицах физических величин, их указывают в заголовках граф или строк. Над таблицей помещают сокращенное значение физической величины, выраженной одной единицей измерения. Слова «более», «не более», «менее», «не менее», «в пределах» помещают в боковике таблице рядом с наименованием параметра после единицы физической величины, через запятую.

Основные заголовки таблицы пишутся с прописной буквы, а подчиненные, расположенные ниже объединяющего их текста, – со строчной.

Пустые графы в таблице оставлять нельзя. Если в графе необходимо указать, что исследования не проводились, можно употреблять знак умножения, а в примечании, которое помещается под таблицей, объяснить его значение. При отсутствии явления ставится знак тире.

Единицы измерения давать без предлога «в» через запятую. Например: урожайность, ц/га; длина, м. Если размеры не сокращаются, то их дают также через запятую в именительном падеже множительного числа. Например: «Количество мест продукции, шт.», а не «Количество мест продукции (в штуках)».

Все слова в таблице пишутся полностью, кроме принятых сокращений. Текст и цифровой материал должны быть напечатаны через 1,5 интервала. На все таблицы должна быть ссылка в тексте.

Иллюстрации. Иллюстрации (рисунки, фотографии, графики, схемы и т. п.) обозначают словом «Рисунок». Графики, схемы, диаграммы должны быть четко выполнены с использованием соответствующего графического редактора, представлять графический материал в виде фотографий нельзя.

На все иллюстрации должна быть ссылка в тексте. В связи с тем, что все иллюстрации (фотографии, схемы, чертежи и пр.) именуется рисунками, они последовательно нумеруются арабскими цифрами в пределах раздела. Содержание рисунков отображается в подрисуночных подписях, в которых объясняются все цифровые и буквенные обозначения (позиции). Нумерация иллюстраций должна быть сквозной. Например: Рисунок 2. Далее через дефис с заглавной буквы указывается название рисунка

Знаки, числа и формулы в тексте. Математические знаки применяются при используемых в вариационной статистике символах ($P > 0,1$; +, -), в формулах и таблицах при цифрах. В тексте их пишут словами. Нельзя, например, писать: температура была $> 18\text{ }^{\circ}\text{C}$, $\text{pH} = 6,7$. Правильно будет: температура была выше 18°C , pH равно значению 6,7. Исключение составляют знаки плюс (+) и минус (-) при цифрах (например: температура изменялась от +10 до +20 $^{\circ}\text{C}$).

Не допускается употребление символов и условных обозначений вместо соответствующих им терминов. Например: «Т повышалась», вместо правильного – «температура повышалась».

Знаки $^{\circ}$, №, % и т. п. применяют только при цифрах. В других случаях их пишут словами. Например: «процент выхода увеличился», а не «% увеличился». Знаки № и % для обозначения множественного числа не удваивают. Например: нужно писать № 1 и 2, а не №№ 1, 2 или № 1 и № 2.

Все числа с размерностями в научной литературе пишут цифрами. Например: «длина 5 м», а не «длина пять метров».

Порядковые числительные, обозначаемые арабскими цифрами, сопровождаются падежными наращенными. Например: 1-й участок, 2-я линия. Порядковые числительные, обозначенные римскими цифрами пишутся без наращенного. Например: I группа, II раздел.

Сложные прилагательные, первой частью которых является числительное, пишутся через дефис. Например: «15-градусная температура», «5 %-й раствор», а не «15 $^{\circ}\text{C}$ температура», «5 % раствор».

При написании дат после числа ставится точка, потом следует месяц арабскими цифрами и год. Например: 25.02.16 г.

Для указания многолетнего периода между годами ставится тире, цифры не сокращаются и слово «год» пишется во множественном числе, например: 2008–2009 гг.

Формулы приводятся с использованием редактора формул Microsoft Word. Все формулы в тексте нумеруют арабскими цифрами. Нумерация формул в квалификационной работе – сквозная. Номер указывают с правой стороны листа на уровне формулы в круглых скобках, например: (3).

Формулы следует выделять из текста в отдельную строку. Выше и ниже каждой формулы должно быть оставлено не менее одной свободной строки. Пояснения символов должны быть приведены под формулой. Первая строка начинается со слова «где» с начала строки без абзаца и без двоеточия после него.

Пример. Общую потребность основного сырья для производства данного вида изделий в смену А (кг) рассчитывают по формуле 1:

$$A = 100 \cdot \frac{B}{C} \text{ (кг/смену)} \quad (1)$$

где А – общее количество основного сырья для данного вида колбасных изделий, кг;

В – количество колбасных изделий, вырабатываемых в смену, кг;

С – выход готовой продукции к весу несоленого сырья, %.

Ссылки в тексте на номер формулы дают в скобках, например, «потребность в основных видах сырья рассчитана по формуле (1)».

Сокращения. В научной работе все слова, как правило, должны быть написаны полностью.

Допустимы такие сокращения:

– *отдельных слов:*

- с.–х. (сельскохозяйственный) – только в таблицах;
- табл. (таблица), рис. (рисунок) – при ссылке в тексте;
- т. е. (то есть) – внутри фразы;
- и т. д. (и так далее), и т. п. (и тому подобное), и пр. (и прочие), и др. (и другие) – в конце фразы после перечислений;
- г. (год), гг. (годы), в. (век), вв. (века), шт. (штук), экз. (экземпляры), руб. (рубли), коп. (копейки), тыс. (тысячи), млн (миллионы), млрд (миллиарды) – при цифрах;

• им. (имени);

– *специальных терминов:* ед. (единица); РОЭ (реакция оседания эритроцитов), КПД (коэффициент полезного действия); общепринятые сокращения единиц измерения, например, м (метр), кг (килограмм), с (секунда) и т. д. употребляются в тексте без точки;

– *географической терминологии:* р. (река), г. (город), оз. (озеро), о. (остров), с. (село), пос. (поселок) – при собственных названиях;

– *научных званий*: доц. (доцент), проф. (профессор), акад. (академик) – при фамилиях в тексте;

– *библиографических данных*, изд. (издание), изд–во (издательство), кн. (книга), сб. (сборник), вып. (выпуск), т. (том), ч. (часть), с. (страница), М. (Москва), Л. (Ленинград), К. (Киев).

Недопустимы следующие сокращения: к–з (колхоз), с–з (совхоз), з–д (завод), в т. ч. (в том числе), т. к. (так как), т.о. (таким образом), т.н. (так называемый) и другие.

Оформление ссылок на литературные источники. При ссылке на литературные источники в тексте указываются инициалы и фамилия автора, в скобках – номер, под которым указан источник в библиографическом списке или год издания. Например: «В работах В. И. Иванова (2016) указывает».

Иногда ссылаются на автора в конце абзаца, в этом случае в скобках указывается фамилия без инициалов и снова год. Например: (Теодоронский, 2009).

Составные фамилии пишутся через дефис, например: Иванов–Крамской. Если же речь идет о каком–нибудь методе или способе, принадлежащем нескольким авторам, то их отделяют с помощью тире. Например: метод Романовского – Гимза.

Фамилии типа Белоконь, Гребень, Пилипчук изменяются по падежам, если они принадлежат мужчинам, и не изменяются, если принадлежат женщинам. Например: нужно писать: «В исследованиях, проведенных Л. К. Гребнем (Белоконем, Пилипчуком)», если исследователь мужчина, и «в исследованиях, проведенных М. Г. Гребень (Белоконь, Пилипчук)», если исследователь женщина.

Оформление библиографического списка. Библиографический список начинается с официально–документальных материалов. Нумерация источников сплошная.

Сведения об отечественной литературе располагаются строго в алфавитном порядке авторов книг, статей в журналах и сборниках научных трудов, а если автор отсутствует, то заглавия книг, сборников и т. д.

Перечень иностранной литературы дается в порядке латинского алфавита, после ссылок на отечественных авторов и издания.

Библиография составляется по алфавиту авторов, сначала отечественных, затем зарубежных. Работы одного автора размещаются в хронологическом порядке. Библиографическое описание делается в соответствии с ГОСТ 7.1–2003

9. Требования к отзыву и рецензии на ВКР

ВКР, выполненная и подписанная обучающимся и консультантом, представляется руководителю. После проверки ВКР руководитель подписывает ее и вместе с отзывом, отчетом о степени оригинальности ВКР и заключением о степени оригинальности ВКР передает работу обучающемуся. В отзыве дается характеристика работы обучающегося во время написания ВКР. В отчете о степени оригинальности сформированном из системы «Антиплагиат. СтГАУ» отражается оценка оригинальности текста и процент заимствований. В заключении о степени оригинальности ВКР указывается доля авторского текста (оригинальность) полученная в результате автоматизированной проверки, а так же дается анализ автоматизированной проверки системой «Антиплагиат. СтГАУ» и мнение руководителя ВКР о достоверности, фактической доле оригинального текста и степени самостоятельности обучающегося при написании работы.

Подписанную руководителем выпускную квалификационную работу и указанные выше документы, обучающийся предоставляет на кафедру. Выпускающими кафедрами не позднее, чем за две недели до защиты ВКР организовывается предварительная защита ВКР.

Заведующий кафедрой на основании представленных материалов и результатов предварительной защиты делает отметку на титульном листе ВКР о допуске к защите. В случае, если обучающийся не допущен к защите работы, этот вопрос рассматривается на заседании кафедры с участием руководителя ВКР. В государственную экзаменационную комиссию по защите ВКР в составе информации о документах, представленных на защиту, и успеваемости обучающегося предоставляется заключение кафедры о готовности ВКР к защите.

Магистрант, не позднее, чем за 10 календарных дней до защиты в государственной экзаменационной комиссии, направляется на рецензирование. Рецензентами могут быть как преподаватели других кафедр и факультетов университета соответствующего профиля или иной образовательной организации высшего образования, так и практические работники различных учреждений соответствующей сферы деятельности, имеющие большой опыт работы. Если ВКР имеет междисциплинарный характер, то она направляется нескольким рецензентам.

Рецензент обязан в течение пяти рабочих дней с момента предоставления магистрантом выпускной квалификационной работы ознакомиться с работой и подготовить на нее рецензию.

В рецензии отмечается актуальность темы исследования, дается развернутая характеристика каждой главы выпускной квалификационной работы, оценивается степень достижения цели исследования и его практическая значимость, а также обязательно указываются недостатки выпускной квалификационной работы.

После получения отзыва на выпускную квалификационную работу изменения в ее содержание автор может вносить только по согласованию с научным руководителем. После рецензирования выпускная квалификационная работа изменениям не подлежит.

10. Технология проведения процедуры защиты ВКР

Оформленная в соответствии Положением о выполнении и защите выпускной квалификационной работы в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ, выпускная квалификационная работа, отзыв, рецензия, отчет и заключение о степени оригинальности ВКР передаются в государственную экзаменационную комиссию не позднее, чем за 2 календарных дня до начала работы ГЭК.

Обучающийся допускается к защите магистерской работы вне зависимости от степени оригинальности полученной в результате автоматизированной проверки системой «Антиплагиат. СтГАУ» с согласия руководителя и заведующего выпускающей кафедры. До защиты обучающийся должен быть ознакомлен с заключением о степени оригинальности его работы, а во время защиты обучающемуся должна быть предоставлена возможность дать пояснения относительно самостоятельности выполнения им работы. Государственная экзаменационная комиссия, признавшая факт несамостоятельности выполнения работы в результате собеседования с обучающимся в процессе защиты работы, оценивает её как неудовлетворительную. Решение государственной экзаменационной комиссии обязательно отражается в протоколе защиты магистерской работы.

Результаты защиты выпускных квалификационных работ определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются непосредственно после защиты и оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии и заполнения зачетных книжек обучающихся. Оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» означают успешное прохождение государственного аттестационного испытания в форме защиты магистерской работы.

Обучающимся, не явившимся на защиту по уважительной причине, предоставляется право защитить выпускную квалификационную работу в течение 6 месяцев после завершения государственной итоговой аттестации.

Обучающиеся, не защитившие выпускную квалификационную работу в связи с неявкой на защиту по неуважительной причине или в связи с получением оценки «неудовлетворительно», отчисляются из Университета с выдачей им справки об обучении, как не выполнившие обязанностей по добросовестному освоению образовательной программы и выполнению учебного плана. Повторная защита ВКР возможна не ранее чем через год и не позднее чем через пять лет после срока проведения государственной итоговой аттестации, которая не пройдена обучающимся.

В тех случаях, когда защита выпускной квалификационной работы признана неудовлетворительной, государственная экзаменационная комиссия решает вопрос о том, предоставить ли обучающемуся возможность повторной защиты этой же работы с доработкой или указать ему на необходимость разработки новой темы, которая устанавливается выпускающей кафедрой. Решение комиссии отмечается в протоколе защиты выпускной квалификационной работы.

Обучающийся имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, установленной процедуры проведения защиты ВКР и (или) несогласии с результатами защиты ВКР. Порядок организации и проведения апелляции результатов сдачи государственных аттестационных испытаний регламентируется Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в ФГБОУ ВО Ставропольском ГАУ и программой государственной итоговой аттестации по соответствующему направлению подготовки/специальности.

11. Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

На защите ВКР государственная экзаменационная комиссия определяет уровень освоения общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций персонально каждого выпускника по специально разработанной балльно-рейтинговой шкале (табл.1).

Таблица 1 – Состав балльно–рейтинговой шкалы выпускных квалификационных работ

№	Предмет оценивания	Оценка, балл
1.	Содержание выпускной квалификационной работы: новизна, актуальность, наличие графического материала, соответствие выводов и предложений содержанию работы	40
2.	Оформление выпускной квалификационной работы: оформление текстового и графического материала в соответствии с ГОСТ	20
3.	Доклад	15
4.	Наличие презентации, отражающей основные положения и выводы выпускной квалификационной работы	10
	Ответы на вопросы по теме выпускной квалификационной работы	15
	ИТОГО	100

Критерии оценки содержания выпускной квалификационной работы

31–40 баллов выставляется, если работа представляет собой логически завершённое, самостоятельное исследование, посвящено решению актуальных проблем с учётом современных достижений науки и техники; базируется на современных научных концепциях и подходах, нормативных документах; отличается оригинальностью, включает элементы новизны; в работе широко представлен графический материал, выводы и предложения в полной мере соответствуют содержанию работы.

21–30 баллов выставляется, если работа представляет собой вполне логически завершённое, самостоятельное исследование, посвящено решению актуальных проблем, не учтены современные достижения науки и техники; базируется на современных научных концепциях и подходах, нормативных документах; включает элементы новизны; в работе представлен графический материал, выводы и предложения не вполне соответствуют содержанию работы.

11–20 баллов выставляется, если работа представляет собой не вполне логически завершённое исследование; в работе не учтены современные достижения науки и техники; в работе отсутствуют элементы новизны; графический материал представлен ограничено, выводы и предложения не вполне соответствуют содержанию работы.

1–10 баллов выставляется, если работа представляет собой не вполне логически завершённое исследование; в работе не учтены современные достижения науки и техники; в работе отсутствуют элементы новизны; графический материал отсутствует, выводы и предложения не соответствуют содержанию работы.

0 баллов – при отсутствии выпускной квалификационной работы.

Критерии оценки оформления выпускной квалификационной работы
(оформление текстового и графического материала в соответствии с ГОСТ)

15–20 баллов выставляется, если работа выполнена в полном соответствии с методическими указаниями; библиографический список оформлен в соответствии с ГОСТ; графический материал выполнен в соответствии с ГОСТ.

10–15 баллов выставляется, если работа выполнена в полном соответствии с методическими указаниями; библиографический список оформлен не в соответствии с ГОСТ; графический материал выполнен в соответствии с ГОСТ.

1–10 баллов выставляется, если работа выполнена не в соответствии с методическими указаниями; библиографический список оформлен не в соответствии с ГОСТ; графический материал выполнен не в соответствии с ГОСТ.

Критерии оценки доклада

11–15 баллов – доклад производит выдающееся впечатление, сопровождается иллюстративным материалом, в котором автор прекрасно ориентируется, аргументировано отвечает на все поставленные вопросы, показано владение специальным аппаратом, выводы полностью характеризуют работу.

6–10 баллов – доклад четко выстроен, демонстрационный материал, используемый в докладе хорошо оформлен, но есть неточности, на ряд вопросов ответы слабо аргументированы, используются общенаучные и специальные термины, выводы нечетко характеризуют работу.

1–5 баллов – доклад рассказывается, но не объясняется суть работы, представленный демонстрационный материал не использовался докладчиком или оформлен плохо, неграмотно, не может четко ответить на вопросы, использует базовые понятия и термины, выводы имеются, но не доказаны.

0 баллов – при полном отсутствии презентации.

Критерии оценки презентации

7–10 баллов – все части презентации связаны с целью и предметом обсуждения. Презентация основана на ключевых моментах, полностью раскрывает тему. Демонстрируется свободное владение профессиональными терминами при раскрытии поставленных задач. Грамматические ошибки отсутствуют. Имеются графические иллюстрации, статистика, диаграммы, графики, примеры сравнения. Выдержана тематическая последовательность.

Читаемый шрифт, корректно выбран цвет (не более трех). Используется изображения, видео, аудио.

4–7 баллов – основные части презентации содержат важные утверждения по теме, однако некоторые фрагменты не имеют к ней отношения. Некоторые выводы нелогичны или необоснованны. Презентация содержит ключевые моменты, однако они излишне многословны или лишены информации. Наблюдается некоторое затруднение при подборе слов и отдельные неточности в их употреблении. Допускаются ошибки, затрудняющие понимание. Представлены 2–3 графических иллюстрации (и «или» диаграмм, графиков, примеров). Выдержана тематическая последовательность. Читаемый шрифт, корректно выбран цвет. Используется изображения, видео.

1–3 балла – у презентации есть тема, однако многие ее части к теме отношения не имеют. Выводы отсутствуют или нелогичны. Не выделены ключевые моменты. Допускаются многочисленные ошибки затрудняющие понимание. Отсутствует иллюстрационный материал. Используется изображения, видео.

0 баллов – при полном отсутствии презентации.

Критерии оценки ответов на вопросы по теме выпускной квалификационной работы

10–15 баллов – аргументировано отвечает на все поставленные вопросы, показано владение специальным аппаратом.

5–9 баллов – на ряд вопросов ответы слабо аргументированы, использует общенаучные и специальные термины.

1–4 баллов – не может четко отвечает на вопросы, использует базовые понятия и термины.

0 баллов – при полном отсутствии ответов на вопросы.

Полученная на защите выпускной квалификационной работы сумма баллов переводится в оценку:

«отлично» – от 85 до 100 баллов;

«хорошо» – от 70 до 84 баллов;

«удовлетворительно» – от 55 до 69 баллов;

«неудовлетворительно» – менее 50 баллов.

12. Рекомендуемая литература и интернет источники

Основная литература:

1. БД «Труды ученых СтГАУ» Введение в технологию продуктов питания [электронный полный текст] : электронный практикум / Е. С. Романенко, Е. А. Сосюра, А. Ф. Нуднова, В. В. Дальвадянц, Д. С. Фитисов . – Ставрополь, 2013. – 711 МБ.
2. БД «Труды ученых СтГАУ»: Технология мясных продуктов функциональной направленности [электронный полный текст] : учеб. пособие / И. А. Трубина ; СтГАУ. – Ставрополь, 2016. – 7,08 МБ.
3. БД «Труды ученых СтГАУ»: Технология производства продукции общественного питания [электронный полный текст] : учеб. пособие / И. А. Трубина, Е. А. Скорбина ; СтГАУ. – Ставрополь : АГРУС, 2015. – 1,11 МБ.
4. Омаров, Р. С. Пищевые и биологически активные добавки в производстве продуктов питания : учеб. пособие / Р. С. Омаров, О. В. Сычева ; СтГАУ. – Ставрополь : АГРУС, 2015. – 64 с.
5. Омаров, Р.С. Основы рационального питания: учебное пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева. – Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2014. – 80 с.
6. ЭБ «Труды ученых СтГАУ» Омаров, Р. С. Пищевые и биологически активные добавки в производстве продуктов питания [электронный полный текст] : учеб. пособие / Р. С. Омаров, О. В. Сычева ; СтГАУ. – Ставрополь : АГРУС, 2015. – 407 КБ.
7. ЭБ «Труды ученых СтГАУ» Омаров, Р. С. Основы рационального питания [электронный полный текст] : учеб. пособие / Р. С. Омаров, О. В. Сычева ; СтГАУ. – Ставрополь : АГРУС, 2014. – 564 КБ.
8. ЭБ «Труды ученых СтГАУ» Шлыков, С. Н. Практикум по расчетам процессов и аппаратов пищевых производств [электронный полный текст] : учеб. пособие / С. Н. Шлыков, Р. С. Омаров ; СтГАУ. – Ставрополь, 2015. – 632 КБ.
9. ЭБС «Znanium» Щеникова Н. В. Традиции и культура питания народов мира: Учебное пособие [Электронный ресурс] / Н.В. Щеникова. – М.: Форум: НИЦ ИНФРА–М, 2015. – 296 с. Режим доступа : <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=469955>
10. ЭБС «Znanium» Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания : учебник / В. М. Позняковский [и др.] ; под ред. В. М. Позняковского. – 3–е изд., испр. и доп. Москва : ИНФРА–М, 2014. 336 с. Режим доступа : <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=367398>

11. ЭБС «Znanium»: Ауэрман Т.Л. Основы биохимии : учеб. пособие / Т.Л. Ауэрман, Т.Г. Генералова, Г.М. Сусянок. – М. : ИНФРА–М, 2017.– 400 с. Режим доступа : <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=760160>
12. ЭБС «Znanium»: Позняковский В.М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): учебник / В.М. Позняковский. – М.: НИЦ ИНФРА–М, 2015. – 271 с. Режим доступа : <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=460795>
13. ЭБС «Znanium»: Сурков И. В. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания : учебник / под общ.ред. В.М. Позняковского. – М.: ИНФРА–М, 2014.–336 с. Режим доступа : <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=367398>
14. ЭБС «Znanium»: Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок: Учебник / Т.Н. Иванова и др. – 2–е изд., испр. и доп. – М.: НИЦ ИНФРА–М, 2014. – 265 с. Режим доступа : <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=414639>
15. ЭБС «Лань» Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: [Электронный ресурс] : учеб. / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. – Электрон.дан. – М. : Дашков и К, 2015. – 496 с. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/61058>
16. ЭБС «Лань» Моделирование рецептур пищевых продуктов и технологий их производства: теория и практика: учеб.пособие. [Электронный ресурс] : учеб.пособие / О.Н. Красуля [и др.]. – Электрон.дан. – СПб. : ГИОРД, 2015. – 320 с. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/69866>
17. ЭБС «Лань»: Дунченко, Н. И. Дунченко, Н.И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности: [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Н.И. Дунченко, М.Д. Магомедов, А.В. Рыбин. – Электрон. дан. – М. : Дашков и К, 2016. – 212 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93376>.
18. ЭБС «Лань»: Кривошеин, Д.А. Основы экологической безопасности производств : учебное пособие / Д.А. Кривошеин, В.П. Дмитренко, Н.В. Федотова. – Электрон. дан. – СПб. : Лань, 2015. – 333 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/60654>.
19. ЭБС «Лань»: Пищевая химия : учеб. / [А. П. Нечаев, С. Е. Траубенберг, А. А. Кочеткова и др.]; под ред. А. П. Нечаева. – Москва : ГИОРД, 2015. – 672 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/69876>.
20. ЭБС «Лань»: Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность : учеб.пособие / Л.А. Маюрникова [и др.]; под ред.

В.М. Позняковского. – 2–е изд., испр. и доп. – Санкт–Петербург : ГИОРД, 2016. – 448 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/69878>.

Дополнительная литература:

1. БД «Труды ученых СтГАУ» Введение в технологию продуктов питания [электронный полный текст] : электронный практикум / Е. С. Романенко, Е. А. Сосюра, А. Ф. Нуднова, В. В. Дальвадянец, Д. С.Фитисов . – Ставрополь, 2013. – 711 МБ.
2. БД «Труды ученых СтГАУ»: Медико–биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов [электронный полный текст] :элект. учебное пособие / Е. С. Романенко, Е. А. Сосюра, А. Ф. Нуднова, А. А. Юхнова, Н. А. Есаулко, В. И. Жабина, О. А. Гурская, М. В. Селиванова ; СтГАУ. – Ставрополь, 2013. – 88,5 МБ.
3. БД «Труды ученых СтГАУ»: Организация производства на предприятиях общественного питания [электронный полный текст] : учеб.пособие / Е. А. Скорбина, И. А. Трубина ; СтГАУ. – Ставрополь : АГРУС, 2015. – 1,19 МБ
4. БД «Труды ученых СтГАУ»: Органолептические методы исследования качества мяса и мясных продуктов [электронный полный текст] : учеб.пособие / И. А. Трубина ; СтГАУ. – Ставрополь, 2016. – 501 КБ.
5. БД «Труды ученых СтГАУ»: Приоритетные направления в технологии продуктов здорового питания [электронный полный текст] :моногр. / О. В. Сычева, Е. А. Скорбина, И. А. Трубина, С. Н. Шлыков, Р. С. Омаров ; СтГАУ. – Ставрополь : АГРУС, 2016. – 4,21 МБ.
6. БД «Труды ученых СтГАУ»: Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья [электронный полный текст] : учеб.пособие / Е. А. Скорбина, И. А. Трубина. – Ставрополь, 2017. – 115 КБ.
7. Голубев, В. Н.Пищевые и биологически активные добавки : учебник для магистрантов вузов по специальности 655700 «Технология продов. продуктов спец. назначения и обществ. питания». – М. : Академия, 2003. – 208 с.
8. Горелов, А. А. Концепции современного естествознания : учеб.пособие для студентов вузов по гуманитарным направлениям и специальностям. – 3–е изд., стер. – М. : Академия, 2007. – 496 с.
9. Донченко, Л. В. История основных пищевых продуктов (введение в специальность) : учеб. пособие для вузов. – М. :ДеЛипринт, 2002. – 304 с. – (Гр.).
- 10.Европейские обычаи питания : учеб. пособие для студентов / пер. с англ. – М. : Финансы и статистика, 2006. – 208 с.

11. Закревский, В. В. Безопасность пищевых продуктов и биологически активных добавок к пище : практ. рук. по санитар.-эпидем. надзору / СПб. гос. мед. акад. им. И. И. Мечникова. – СПб. : ГИОРД, 2004. – 280 с.
12. Иванова, Л. А. Пищевая биотехнология : учеб. пособие для студентов вузов по специальности 240902 «Пищевая биотехнология». Кн. 2 : Переработка растительного сырья / под ред. И. М. Грачевой. – М. : КолосС, 2008. – 472 с. : ил.
13. Найдыш, В. М. Концепции современного естествознания : учебник для студентов вузов по гуманитар. специальностям / В. М. Найдыш. – 3-е изд., перераб. и доп. – М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2011. – 704 с. : ил. – (Гр.). [и предыдущие издания]
14. Омаров, Р. С. Основы рационального питания : учеб. пособие / Р. С. Омаров, О. В. Сычева ; СтГАУ. – Ставрополь : АГРУС, 2014. – 80 с.
15. Основы рационального питания : учеб. пособие / Р. С. Омаров, О. В. Сычева ; СтГАУ. – Ставрополь : АГРУС, 2014. – 80 с. – ISBN 978-5-9596-0991-7
16. Пищевая химия : учебник для магистрантов вузов / под ред. А. П. Нечаева. – 2-е изд., перераб., испр. – СПб. : ГИОРД, 2003. – 640 с.
17. Позняковский, В. М. Экспертиза пищевых концентратов : учеб. пособие для магистрантов вузов, обучающихся по специальности 351100 «Товароведение и экспертиза товаров и др. технол. специальностей пищевого профиля» / под общ. ред. В. М. Позняковского. – Новосибирск : Сиб. унив. Изд-во, 2004. – 226 с.
18. Производство плодоовощных консервов и продуктов здорового питания : учебник для бакалавров по направлению «Технология пр-ва и перераб. с.-х. продукции» / М. Г. Магомедов. – Санкт-Петербург : Лань, 2015. – 560 с. – (Учебники для вузов. Специальная литература. Гр. УМО)
19. Рогов, И. А. Пищевая биотехнология : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Пищевая технология», «Технология мяса и мясных продуктов», «Технология молока и молоч. продуктов», направления «Технология сырья и продуктов животного происхождения». В 4-х кн. Кн. 1 : Основы пищевой биотехнологии. – М. : КолосС, 2004. – 440 с.
20. Сычева, О. В. Товароведная характеристика и оценка качества молочных продуктов : практ. пособие / О. В. Сычева ; СтГАУ. – М. : Колос ; Ставрополь : АГРУС, 2009. – 108 с. – (Приоритетные национальные проекты «Образование»).
21. Технологии пищевых производств : учебник для студентов вузов по специальности: «Машины и аппараты пищевых пр-в», «Пищевая инженерия малых предприятий», направления «Пищевая инженерия» / под

- общ. ред. А. П. Нечаева. – М. : КолосС, 2005. – 768 с. : ил. – (Учебники и учебные пособия для студентов вузов. Гр.).
22. Физико-химические методы анализа: спектроскопия и хроматография : учеб. пособие / Е. В. Дергунов [и др.] ; СтГАУ. – Ставрополь : Параграф, 2009. – 100 с.
23. ЭБ «Труды ученых СтГАУ» : Разработка, внедрение и поддержание системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах НАССР [электронный полный текст] : рабочая тетр. для практикума–тренинга для слушателей курсов повышения квалификации / сост. А. Пименов, О. В. Сычева, Г. П. Стародубцева ; под общ. ред. О. М. Лисовой. ; СтГАУ. Ставрополь : АГРУС, 2015. 768 КБ.
24. ЭБ «Труды ученых СтГАУ» Омаров, Р. С. Основы рационального питания [электронный полный текст] : учеб. пособие / Р. С. Омаров, О. В. Сычева ; СтГАУ. – Ставрополь : АГРУС, 2014. – 564 КБ.
25. ЭБС «Znanium» Зименкова Ф. Н. Питание и здоровье: Учебное пособие для студентов по спецкурсу «Питание и здоровье» / Зименкова Ф.Н. – М.: Прометей, 2016. – 168 с. Режим доступа : <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=557072>
26. ЭБС «Znanium»: Валова (Копылова), В. Д. Аналитическая химия и физико–химические методы анализа [Электронный ресурс] : Практикум / В. Д. Валова (Копылова), Е. И. Паршина. – М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. – 200 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=430507>
27. ЭБС «Znanium»: Лебедев С. А. Методы научного познания : учеб. пособие / С.А. Лебедев. – М. : Альфа–М : ИНФРА–М, 2017. – 272 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=884460>
28. ЭБС «Znanium»: Серенков П.С. Методы менеджмента качества. Методология организационного проектирования инженерной составляющей системы менеджмента качества / П.С. Серенков. – М.: НИЦ Инфра–М; Мн.: Нов. знание, 2014. – 491 с. Режим доступа : <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=389952>
29. ЭБС «Znanium»: Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок: Учебник / Т.Н. Иванова и др. – 2–е изд., испр. и доп. – М.: НИЦ ИНФРА–М, 2014. – 265 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=414639>
30. ЭБС «Znanium»: Экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум: Учебное пособие / Под ред. Ю.И. Сидоренко. – М.: НИЦ ИНФРА–М, 2015. – 182 с.: Режим доступа : <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=460732>

31. ЭБС «Znanium»: Демакова, Е. А. Система мониторинга и управления безопасностью продукции [Электронный ресурс] : монография / Е. А. Демакова; Краснояр. гос. торг.-экон. Ин-т. – Красноярск, 2011. – 158 с. Режим доступа : <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=422536>
32. ЭБС «Лань» Инновационное развитие техники пищевых технологий. [Электронный ресурс] : учеб. пособие / С. Т. Антипов [и др.]. – Электрон. дан. – СПб. : Лань, 2016. – 660 с. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/74680> – Загл. с экрана.
33. ЭБС «Лань» Процессы и аппараты пищевой технологии : учеб. пособие для магистрантов вузов по направлениям подготовки бакалавров: «Продукты питания из растит. сырья», «Продукты питания животного происхождения» / С. А. Бредихин [и др.] ; под ред. С. А. Бредихина. – Санкт–Петербург : Лань, 2014. – 544 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/50164>.
34. ЭБС «Лань» Харченко, Г.М. Технологическое оборудование для переработки мяса. [Электронный ресурс] : учеб. пособие – Электрон. дан. – Новосибирск : НГАУ, 2011. – 170 с. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/4585> – Загл. с экрана
35. ЭБС «Лань» Харченко, Г.М. Технологическое оборудование для переработки молока. [Электронный ресурс] : учеб. пособие – Электрон. дан. – Новосибирск : НГАУ, 2011. – 204 с. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/4584> – Загл. с экрана.
36. ЭБС «Лань»: Вилкова, С.А. Товароведение и экспертиза хозяйственных товаров. [Электронный ресурс] : учеб. пособие / С.А. Вилкова, Л.В. Михайлова, Е.Н. Власова. – Электрон. дан. – М. : Дашков и К, 2017. – 498 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93518>
37. ЭБС «Лань»: Криштафович, В.И. Физико–химические методы исследования: [Электронный ресурс] : учеб. / В.И. Криштафович, Д.В. Криштафович, Н.В. Еремеева. – Электрон. дан. – М. : Дашков и К, 2015. – 208 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4543>.
38. ЭБС «Лань»: Пищевая химия : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлениям 552400 «Технология продуктов питания», 655600 «Пр-во продуктов питания из растит. сырья», 655700 «Технология продуктов спец. назначения и обществ. питания», 655800 «Пищевая инженерия» (специальность 271300) / А. П. Нечаев [и др.] ; под ред. А. П. Нечаева. – 6–е изд., стер. – Санкт–Петербург : ГИОРД, 2015. – 672 с. : ил. – (Гр. УМО). Режим доступа : <https://e.lanbook.com/book/69876>.
39. ЭБС «Лань»: Руденко, С. И. Обеспечение продовольственной безопасности Российской Федерации: теория, методология, практика [Электронный

- ресурс] : Монография / С. И. Руденко. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2010. Режим доступа : <https://e.lanbook.com/book/70549>
40. ЭБС «Лань»: Юдина, С.Б. Технология продуктов функционального питания. [Электронный ресурс] : учеб. пособие – Электрон. дан. – СПб. : Лань, 2017. – 280 с. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/91277> – Загл. с экрана.
41. Известия высших учебных заведений. Пищевая технология (периодическое издание).
42. Молочная промышленность (периодическое издание)
43. Переработка молока, технология, оборудование, продукция (периодическое издание).
44. Пищевая промышленность (периодическое издание)
45. Стандарты и качество (периодическое издание)
46. Сыроделие и маслоделие (периодическое издание)
47. Хранение и переработка сельхозсырья (периодическое издание)

Перечень ресурсов информационно–телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Международная реферативная база данных SCOPUS. <http://www.scopus.com/>
2. Международная реферативная база данных Web of Science. <http://wokinfo.com/russian/>
3. Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки <http://elibrary.rsl.ru/>
4. <http://www.intuit.ru> – Интернет–университет информационных технологий, в котором собраны электронные и видео–курсы по отраслям знаний.
5. <http://www.stgau.ru> – Сайт СтГАУ, Библиотека – электронная библиотека СтГАУ
6. www.pnb.rsl.ru Российская Государственная Библиотека (РГБ), г. Москва
7. www.nlr.ru Российская национальная библиотека (РНБ), г. Санкт–Петербург
8. www.dic.academic.ru Словари и энциклопедии On–line
9. www.orel.rsl.ru Открытая Русская Электронная Библиотека РГБ (OREL)
10. <http://www.iqlib.ru> Интернет–библиотека образовательных изданий, в которой собраны электронные учебники, справочные и учебные пособия. Удобный поиск по ключевым словам, отдельным темам и отраслям знания

- 11.Консультант+ <http://www.consultant.ru> Справочно–правовая система. Содержит законодательную базу, нормативно–правовую базу.
- 12.<http://climatecontrolsolutions.ru/publication/138–vvedenie–v–haccp.html>
Введение в НАССР
- 13.<http://www.register–sic.com/ru/haccp> Система международной сертификации
- 14.<http://платформа–апк.рф/>
- 15.http://системы–качества.рф/haccp_haccp/ Сертификация по НАССР
- 16.<http://www.codexalimentarius.net> Международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус».
- 17.Все о технологии мяса и мясных продуктов: <http://promeat–industry.ru/>
- 18.Журнал «Мясные технологии»: <http://www.meatbranch.com/publ/view/>
- 19.Здоровое питание: подборка сайтов:
http://megapoisk.com/zdorovoe–pitanie_sites–all
- 20.История здорового питания <http://diletant.media/articles/26942909/>
- 21.Культура питания https://vuzlit.ru/419400/kultura_pitaniya
- 22.Молоко и молочные продукты производство:
<http://www.rabota–biznes.com/moloko–i–molochnie–prodyktu–proizvodstvo.html>
- 23.Нутрициология – наука о питании
<http://www.nutriciologia.ru/nutriciologiya–nauka–o–pitanii/>
- 24.Продукты питания – сетевой справочник : <https://edaplus.info/>
- 25.Развитие науки о питании <http://biofile.ru/bio/20193.html>
- 26.Технологии производства: <http://proiz–teh.ru/>
- 27.Школа здорового и правильного питания <http://myfoodcoach.ru/>
- 28.Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки <http://elibrary.rsl.ru/>
- 29.Электронный УМК «История продуктов питания» № 2015616008 Зарег. в Реестре программ для ЭВМ 29.05.2015 г.

Перечень информационных технологий, используемых для подготовки и прохождения государственной итоговой аттестации, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

1. Презентации по темам лекционных занятий дисциплин ОПОП ВО.
2. Личный кабинет преподавателей на сайте www.stgau.ru.
3. Консультант Плюс, Гарант (справочно-правовая система).

13. Порядок организации и проведения апелляции результатов сдачи государственных аттестационных испытаний

Для рассмотрения апелляций по результатам государственной итоговой аттестации обучающийся имеет право на апелляцию. Обучающийся имеет право подать в апелляционную комиссию по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, установленной процедуры проведения государственного аттестационного испытания и (или) несогласии с результатами государственного экзамена.

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

Для рассмотрения апелляции секретарь государственной экзаменационной комиссии направляет в апелляционную комиссию протокол заседания государственной экзаменационной комиссии, заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного аттестационного испытания, а также письменные ответы обучающегося (при их наличии) (для рассмотрения апелляции по проведению государственного экзамена) либо выпускную квалификационную работу, отзыв и рецензию (рецензии) (для рассмотрения апелляции по проведению защиты выпускной квалификационной работы).

Апелляция рассматривается не позднее 2 рабочих дней со дня подачи апелляции на заседании апелляционной комиссии, на которое приглашаются председатель государственной экзаменационной комиссии и обучающийся, подавший апелляцию.

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

При рассмотрении апелляции о нарушении процедуры проведения государственного аттестационного испытания апелляционная комиссия принимает одно из следующих решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях процедуры проведения государственного аттестационного испытания обучающегося не подтвердились и (или) не повлияли на результат государственного аттестационного испытания;

- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о

допущенных нарушениях процедуры проведения государственного аттестационного испытания обучающегося подтвердились и повлияли на результат государственного аттестационного испытания.

В последнем случае результат проведения государственного аттестационного испытания подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения комиссии. Обучающемуся предоставляется возможность пройти государственное аттестационное испытание в дополнительные сроки, но не позднее даты завершения обучения в Университете в соответствии со стандартом.

При рассмотрении апелляции о несогласии с результатами государственного экзамена апелляционная комиссия выносит одно из следующих решений:

- об отклонении апелляции и сохранении результата государственного экзамена;
- об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственного экзамена.

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

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Повторное проведение государственного аттестационного испытания обучающегося, подавшего апелляцию, осуществляется в присутствии одного из членов апелляционной комиссии не позднее даты завершения обучения в организации в соответствии со стандартом»

Апелляция на повторное проведение государственного аттестационного испытания не принимается.

Порядок организации и проведения апелляции результатов сдачи государственных аттестационных испытаний регламентируется Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в ФГБОУ ВО Ставропольском ГАУ и программой государственной итоговой аттестации по соответствующему направлению подготовки/специальности.

14. Порядок организации и проведения государственной итоговой аттестации для обучающихся Университета из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

а) для слабовидящих:

– на экзамене/защите ВКР присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

– задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения экзамена оформляются увеличенным шрифтом;

– задания для выполнения на экзамене зачитываются ассистентом;

– письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;

– обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

– студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

в) для глухих и слабослышащих:

– на экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

– экзамен проводится в письменной форме;

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

– по желанию студента экзамен может проводиться в письменной форме;

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

– письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту.

Приложения

Приложение 1

Образец заявления на выполнение магистерской работы

Декану факультета _____
 (ученое звание, ученая степень, И.О. Фамилия)
 ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ
 студента(ки) _____ курса _____ группы
 очной (очно–заочной, заочной) формы
 обучения
 направления подготовки/специальности

 (шифр, наименование)
 профиль « _____ »

 ФИО студента полностью

Заявление

Прошу Вас разрешить выполнение выпускной квалификационной работы в виде магистерской работы, на кафедре: _____ на тему: _____

 руководителем прошу назначить

 ФИО руководителя, должность, место работы

Дата _____

Подпись _____

Согласовано:

Руководитель _____ Фамилия И.О.

Зав. кафедрой _____ Фамилия И.О.

Образец задания на магистерскую работу
ФГБОУ ВО СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГАУ
Факультет технологического менеджмента
Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

Утверждаю:

Зав. кафедрой

_____ О.В. Сычева
подпись И.О. Фамилия

«__» _____ 20__ г.

ЗАДАНИЕ НА МАГИСТЕРСКУЮ РАБОТУ

Обучающемуся _____
(фамилия, имя, отчество, курс, группа, направление подготовки)

Тема ВКР _____

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

1. Срок представления работы к защите «__» _____ 20__ г.

2. Исходные данные для выполнения работы _____

3. Содержание ВКР: _____

4. Перечень графического материала (с полным указанием обязательных чертежей)

5. Консультанты по разделам

(подпись) (Фамилия И.О. консультанта, учёная степень должность, место работы)

6. Дата выдачи задания _____

7. Руководитель работы _____
подпись (Фамилия И.О., учёная степень, должность, место работы)

Задание к исполнению принял «__» _____ 20__ г. _____
(подпись обучающегося)

Образец календарного графика выполнения магистерской работы
ФГБОУ ВО СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГАУ

Факультет технологического менеджмента
 Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Утверждаю:
 Зав. кафедрой
 _____ О.В. Сычева
 « ____ » _____ 20__ г.

КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК ВЫПОЛНЕНИЯ ВЫПУСКНОЙ
КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ (МАГИСТЕРСКОЙ РАБОТЫ)

Магистранта _____
 (Фамилия, имя, отчество, курс, группа, направление подготовки)

Тема ВКР « _____ »

№ п/п	Выполнение работ и мероприятия	Срок выполнения
1	Выбор темы и оформление заявления на выполнение магистерской работы	
2	Подбор литературы, ее изучение и проработка.	
3	Составление плана работы и согласование его с руководителем	
4	Разработка и предоставление на проверку первой главы	
5	Накопление, систематизация и анализ практических материалов	
6	Сбор данных	
7	Проведение эксперимента	
8	Анализ полученных данных	
9	Разработка и предоставление на проверку второй главы	
10	Согласование с руководителем выводов и предложений	
11	Переработка (доработка) работы в соответствии с замечаниями	
12	Представление готовой работы на проверку руководителю	
13	Получение отзыва и заключения о степени оригинальности ВКР от руководителя. Получение рецензии.	
14	Предоставление работы, отзыва и заключения о степени оригинальности ВКР на кафедру для прохождения предзащиты	
15	Получение допуска к защите от зав.кафедрой и получение рецензии	
16	Передача оформленной ВКР с отзывом, рецензией и заключением о степени оригинальности ВКР в государственную экзаменационную комиссию	

Руководитель ВКР: _____
 (Фамилия И.О., учёная степень, должность, место работы. (подпись)

Магистрант: _____
 (Фамилия, имя, отчество (подпись)

Образец заключения о степени оригинальности магистерской работы

ФГБОУ ВО СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГАУ

Факультет _____

Кафедра _____

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о степени оригинальности выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа (магистерская работа) обучающегося

_____ (Ф.И.О. полностью)

_____ курса _____ группы, на тему

« _____

В соответствии с п.п. 1.12, 1.14, 1.15 Положения о выполнении и защите выпускных квалификационных работ в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ» **прошла** автоматизированный анализ а системе «Антиплагиат.СтГАУ», **сохранена** в электронной информационно–образовательной среде университета и **загружена** в электронно-библиотечную систему университета.

Доля авторского текста (оригинальности) в результате автоматизированной проверки составила « _____ %».

Анализ результата автоматизированной проверки системой «Антиплагиат.СтГАУ» и мнение руководителя ВКР о достоверности, фактической доле оригинального текста и степени самостоятельности обучающегося при написании работы:

Руководитель ВКР

_____ (уч.степень, должность, Фамилия И.О.)

« _____ » _____

20__ г.

_____ (Подпись)

Образец отзыва руководителя магистерской работы

ФГБОУ ВО СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГАУ

Факультет _____

Кафедра _____

ОТЗЫВ о работе _____ (фамилия, имя, отчество обучающегося) **в период подготовки выпускной квалификационной работы**

На тему «

_____»

В тексте отзыва следует указать степень самостоятельности и способности обучающегося к исследовательской работе (умение и навыки искать, обобщать, анализировать материал и делать выводы), дать оценку деятельности обучающегося в период выполнения работы (степень добросовестности, работоспособности, ответственности, аккуратности и т.п.).

Руководитель

(фамилия, имя, отчество, должность, ученая степень, ученое звание)

Дата: « ____ » _____ 20 ____ г.

Подпись: _____

РЕЦЕНЗИЯ

на выпускную квалификационную работу обучающегося _____ курса
направления подготовки/специальности _____
факультета _____

(Фамилия, имя, отчество студента)

Тема выпускной квалификационной работы _____

Выпускная квалификационная работа выполнена на кафедре
_____ под руководством _____

(уч.степень, должность Фамилия И.О. руководителя)

Общая характеристика работы:

Положительные стороны работы: _____

Недостатки: _____

Заключение: _____

« _____ » _____ 20 _____ г.

Рецензент

_____/_____/

Фамилия И.О. (подпись)

Ученая степень, ученое звание, место работы и должность

**Согласие на размещение текста
выпускной квалификационной работы обучающегося
в ЭБС ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ**

Я, _____
(фамилия, имя, отчество)

даю согласие ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ безвозмездно размещать (доводить до всеобщего сведения) написанную мною в рамках выполнения образовательной программы направления подготовки/специальности

_____ выпускную
квалификационную работу (далее – ВКР) бакалавра/ специалиста/ магистра – *нужное подчеркнуть.*

на тему: « _____

_____»

в следующем содержании:

- титульный лист ВКР;
 - содержание (план) ВКР;
 - введение (аннотация);
 - главы (разделы) ВКР, в которых излагается интеллектуальный труд;
 - заключение;
 - список использованных источников.
- (отметить нужное)

в сети Интернет в ЭБС ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ по адресу: <http://pps.stgau.ru/ebs/>, таким образом, чтобы любое лицо могло получить доступ к ВКР из любого места и в любое время по собственному выбору, в течение всего срока действия исключительного права на ВКР.

Я подтверждаю, что ВКР написана мною лично, в соответствии с правилами академической этики и не нарушает интеллектуальных прав иных лиц.

« _____ » _____ 20 г.
Дата

_____ Подпись

Форма титульного листа

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

Факультет технологического менеджмента

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

Допущена к защите:
Заведующий кафедрой,
д.с.-х.н., профессор
_____ О.В. Сычева
« » _____ 2017 г.

Направление подготовки 19.04.03 – Продукты питания животного
происхождения
Профиль «Технология продуктов здорового питания»

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

**«Методологические основы разработки безотходных
технологий производства молочных продуктов для
специального питания»**

Выполнил:

магистр _____

С. А. Измайлова
« » _____ 2017 г.

Форма обучения: заочная

Руководитель:

д.с.-х.н., профессор _____

О. В. Сычева
« » _____ 2017 г.

Ставрополь, 2017

