

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ

ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
для обучающихся по направлению подготовки
19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»
(магистерская программа «Технология алкогольных, слабоалкоголь-
ных и безалкогольных напитков»)

(уровень магистратуры)

Ставрополь, 2019

Печатается по решению учебно-методической комиссии факультета агробиологии и земельных ресурсов и учебно-методического совета Ставропольского государственного аграрного университета

Составители:

декан факультета агробиологии и земельных ресурсов и факультета экологии и ландшафтной архитектуры, доктор сельскохозяйственных наук, профессор

А.Н. Есаулко

заведующая кафедрой производства и переработки продуктов питания из растительного сырья, кандидат сельскохозяйственных наук, доцент
доцент кафедры производства и переработки продуктов питания из растительного сырья, кандидат технических наук, доцент

Е.С. Романенко

Е.А. Миронова

Государственная итоговая аттестация: учебно-методические указания для обучающихся по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» (магистерская программа «Технология алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков») / А.Н. Есаулко, Е.С. Романенко, Е.А. Миронова. – Ставрополь: Параграф, 2019. – 43 с.

Учебно-методические указания, разработанные в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья (уровень магистратуры), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.11.2014 года № 1481 и Федеральным законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273 «Об образовании в Российской Федерации», содержат требования по подготовке к сдаче и сдаче государственного экзамена и требования по выполнению, подготовке к защите и процедуре защиты выпускной квалификационной работы для выпускников по направлению 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья.

СОДЕРЖАНИЕ

	ВВЕДЕНИЕ	4
1	ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	5
1.1	Характеристика профессиональной деятельности магистров	5
1.2	Требования к результатам освоения образовательной программы магистратуры	6
2	ФОРМЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	8
3	ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ФОРМ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	10
4	ГОСУДАРСТВЕННЫЕ ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ КОМИССИИ И АПЕЛЛЯЦИОННЫЕ КОМИССИИ	11
5	ПОРЯДОК ПОДГОТОВКИ К СДАЧЕ И СДАЧИ ГОСУДАРСТВЕННОГО ЭКЗАМЕНА	13
5.1	Задания для государственного экзамена	13
5.2	Программное содержание государственного экзамена	18
5.3	Порядок и критерии оценки результатов государственного экзамена	18
6	ПОРЯДОК ПОДГОТОВКИ К ЗАЩИТЕ И ПРОЦЕДУРЫ ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ	21
6.1	Структура и содержание магистерской диссертации	23
6.2	Требования к оформлению магистерской диссертации	25
6.3	Состав, содержание и оформление графической части магистерской диссертации	28
6.4	Организация и контроль за выполнением и подготовкой к защите магистерской диссертации	29
6.5	Порядок проведения защиты магистерской диссертации	29
7	УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	35
	Приложения	38

ВВЕДЕНИЕ

Учебно-методические указания составлены в соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г.; Приказом Минобрнауки России от 05.04.2017 года № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»; приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2015 года № 636 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»; федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья (уровень магистратуры), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.11.2014 года № 1481; Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ от 30.06.2016 г.; Положением о выполнении и защите выпускной квалификационной работы в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ от 10.12.2015 г.

Учебно-методические указания по подготовке к сдаче, сдаче государственного экзамена и выполнению, подготовке к защите и процедуре защиты выпускной квалификационной работы выпускников факультета агробиологии и земельных ресурсов очной и заочной формы обучения ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет» распространяется на выпускников по направлению 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья (уровень магистратуры), обучающихся по очной и заочной форме получения высшего образования.

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Характеристика профессиональной деятельности магистров

Область профессиональной деятельности магистров по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья (магистерская программа «Технология алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков») включает: разработку идеологии, определение и реализация основных направлений научно-технического прогресса в отрасли; создание и реализация технологий новых пищевых продуктов в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований; разработку нормативно-технической документации; организацию входного контроля качества сырья растительного и животного происхождения, технологических добавок и улучшителей, производственный контроль качества сырья, полуфабрикатов и параметров технологического процесса производства; управление качеством готовой продукции; контроль над соблюдением экологической чистоты технологических процессов; подбор технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений; обучение и повышение квалификации специалистов, работающих на производстве.

Объектами профессиональной деятельности магистров по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья (магистерская программа «Технология алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков») являются: современные технологии пищевых продуктов, разработка новых технологических решений и новых видов продуктов питания из растительного сырья; продовольственное сырье растительного и животного происхождения, пищевые макро- и микроингредиенты (микронутриенты и физиологические функциональные ингредиенты), технологические добавки и улучшители, выполняющие технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств и сохранения их качества; нормативная и техническая документация; современные методы управления технологическими процессами, технологическое оборудование пищевых предприятий, методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, система производственного контроля и система управления качеством.

Исходя из потребностей регионального рынка труда, научно-исследовательских и материально-технических ресурсов СтГАУ, а так же в соответствии с п. 4.3. ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья выпускник готовится к научно-исследовательскому виду деятельности.

Выпускник, освоивший программу магистратуры, в соответствии с видом профессиональной деятельности, на который ориентирована программа магистратуры, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи: сбор, обработка, анализ и систематизация научно-технической информации по тематике исследования; разработка новых технологий и технологических решений для производства продуктов питания из растительного сырья; разработка новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и

готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества; разработка программ и проведение научных исследований, анализ полученных результатов; создание математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства и улучшать качество готовых изделий; внедрение результатов исследований и разработок; подготовка и проведение семинаров, конференций, симпозиумов по соответствующей тематике.

1.2 Требования к результатам освоения образовательной программы магистратуры

Выпускник, окончивший обучение по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья (магистерская программа «Технология алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков»), должен обладать следующими компетенциями:

общекультурными (ОК):

способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1);

готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-2);

готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3);

общепрофессиональными (ОПК):

готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1);

готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОПК-2);

способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать пищевое предприятие материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции (ОПК-3);

способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии (ОПК-4);

способностью создавать и поддерживать имидж организации (ОПК-5);

профессиональными (ПК):

способностью использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования биокаталитических, химических, биохимических, физико-химических, микробиологических, биотехнологических, тепло- и массообменных, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-6);

способностью свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, необхо-

димыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли (ПК-7);

способностью самостоятельно ставить задачу, планировать и проводить исследования, прогнозировать и оценивать результаты исследований (ПК-8);

применением современных информационных технологий, оборудования, отечественного и зарубежного опыта для самостоятельного определения задач и проведения научных исследований в области производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-9);

способностью осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по тематике исследования (ПК-10);

способностью разрабатывать методики для проведения контроля свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, позволяющих создавать информационно-измерительные системы (ПК-11);

способностью научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач (ПК-12);

способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологических процессов, улучшать качество готовой продукции (ПК-13);

способностью анализировать результаты научных исследований с целью их внедрения и использования в практической деятельности (ПК-14);

готовностью использовать практические навыки составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей (ПК-15);

готовностью использовать процедуры защиты интеллектуальной собственности (ПК-16);

вузовскими (ВК):

способностью к профессиональной эксплуатации современного технологического оборудования для производства алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков, в том числе лабораторного и приборов (ВК-1);

способностью разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков и применению основных принципов рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды (ВК-2);

способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании предприятий пищевой промышленности, участвовать в разработке проектных предложений и бизнес-планов строительства новых предприятий по выпуску напитков, реконструкции и техническому переоснащению действующих производств (ВК-3);

способностью подбирать и обосновывать технологические схемы производства напитков с заданными свойствами в зависимости от вида и качества исходного растительного сырья, обеспечивать реализацию технологического процесса на основе технического регламента (ВК-4).

2 ФОРМЫ 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 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья (уровень магистратуры).

В задачи государственной итоговой аттестации входит:

- проверка уровня сформированности компетенций, определенных федеральным государственным образовательным стандартом и ОПОП по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья (уровень магистратуры);

- принятие решения о присвоении квалификации по результатам ГИА и выдаче документа о высшем образовании и присвоении квалификации «Магистр».

Государственная итоговая аттестация выпускников направления подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья (магистерская программа «Технология алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков») в Ставропольском государственном аграрном университете состоит из аттестационных испытаний следующих видов:

- государственный экзамен;
- защита выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации).

Государственный экзамен является междисциплинарным и проводится по нескольким дисциплинам образовательной программы, результаты освоения которых имеют определяющее значение для профессиональной деятельности обучающихся. Государственный экзамен проводится устно.

Выпускная квалификационная работа представляет собой выполненную обучающимся работу, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Выпускная квалификационная работа выполняется в виде магистерской диссертации.

Объем государственной итоговой аттестации, ее структура и содержание устанавливаются Университетом по образовательной программе по направлению 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья в соответствии со стандартом и Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ от 30.06.2016 г. (СТУ СМК 06.02/1-1.2016), с обязательным отражением в учебном плане и графике учебного процесса.

Срок проведения государственной итоговой аттестации устанавливается графиком учебного процесса по каждой образовательной программе.

Итоговые аттестационные испытания, входящие в перечень обязательных итоговых аттестационных испытаний, не могут быть заменены оценкой качества освоения образовательных программ путем осуществления текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студента.

Университет обеспечивает проведение государственной итоговой аттестации по образовательным программам с использованием всех необходимых средств для ее проведения (пункт 3 части 12 статьи 59 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

Обучающимся и лицам, привлекаемым к государственной итоговой аттестации, во время ее проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

Лица, осваивающие образовательную программу в форме самообразования, либо обучавшиеся по не имеющей государственной аккредитации образовательной программе высшего образования, вправе пройти экстерном государственную итоговую аттестацию в Университете по имеющей государственную аккредитацию образовательной программе, в соответствии с Положением по ГИА СтГАУ (часть 3 статьи 34 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

3 ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ФОРМ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе высшего образования (часть 6 статьи 59 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

Программа государственной итоговой аттестации, включая программу государственного экзамена и требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения, критерии оценки результатов сдачи государственных экзаменов и защиты выпускных квалификационных работ, а также порядок подачи и рассмотрения апелляционных заявлений доводятся до сведения обучающихся не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Государственный экзамен проводится по программе государственного экзамена, содержащей перечень вопросов, выносимых на государственный экзамен, и рекомендации обучающимся по подготовке к государственному экзамену, в том числе перечень рекомендованной литературы для подготовки к государственному экзамену. Программа государственного экзамена разрабатывается выпускающими кафедрами, рассматривается учебно-методической комиссией факультета и утверждается деканом факультета.

Государственный экзамен проводится по нескольким дисциплинам образовательной программы, результаты освоения которых имеют определяющее значение для профессиональной деятельности обучающихся. Государственный экзамен проводится устно по следующим дисциплинам – Методология науки о пище, Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья, Биохимические и физико-химические основы совершенствования технологии напитков, Современное технологическое оборудование, Инновационные способы переработки сырья растительного происхождения, Разработка технологических решений при проектировании или реконструкции промышленных предприятий.

Перед государственным экзаменом проводится консультирование обучающихся по вопросам, включенным в программу государственного экзамена.

Выпускная квалификационная работа представляет собой выполненную обучающимся работу, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Выпускная квалификационная работа по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья выполняется в виде магистерской диссертации.

4 ГОСУДАРСТВЕННЫЕ ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ КОМИССИИ И АПЕЛЛЯЦИОННЫЕ КОМИССИИ

Для проведения государственной итоговой аттестации в Университете создаются государственные экзаменационные комиссии. Для рассмотрения апелляций по результатам государственной итоговой аттестации в Университете создаются апелляционные комиссии. Государственная экзаменационная и апелляционные комиссии действуют в течение календарного года. Комиссии работают в соответствии с регламентами работы комиссии.

Университет определяет перечень комиссий и кандидатуры председателей государственных экзаменационных комиссий и направляет на утверждение в Министерство сельского хозяйства Российской Федерации до 01 декабря, предшествующего года проведения государственной итоговой аттестации.

Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается Министерством сельского хозяйства Российской Федерации по представлению Университета не позднее 31 декабря, предшествующему году проведения государственной итоговой аттестации. Университет приказом ректора утверждает составы комиссий не позднее, чем за 1 месяц до даты начала государственной итоговой аттестации.

Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается из числа лиц, не работающих в Университете, имеющих ученую степень доктора наук и (или) ученое звание профессора соответствующего профиля либо являющихся ведущими специалистами - представителями работодателей или их объединений в соответствующей области профессиональной деятельности.

Председателем апелляционной комиссии является проректор по учебной и воспитательной работе.

Председатель государственной экзаменационной комиссии и председатель апелляционной комиссии организуют и контролируют деятельность комиссий, обеспечивают единство требований, предъявляемых к обучающимся при проведении государственной итоговой аттестации.

В состав государственной экзаменационной комиссии входят председатель указанной комиссии и не менее 4 членов указанной комиссии. Члены государственной экзаменационной комиссии являются ведущими специалистами – представителями работодателей или их объединений в соответствующей области профессиональной деятельности и (или) лицами, которые относятся к профессорско-преподавательскому составу Университета (иных организаций) и (или) к научным работникам Университета (иных организаций) и имеют ученое звание и (или) ученую степень. Доля лиц, являющихся ведущими специалистами – представителями работодателей или их объединений в соответствующей области профессиональной деятельности (включая председателя государственной экзаменационной комиссии), в общем числе лиц, входящих в состав государственной экзаменационной комиссии, должна составлять не менее 50 процентов.

В состав апелляционной комиссии входят председатель указанной комиссии и не менее 3 членов указанной комиссии. Состав апелляционной комиссии

формируется из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу Университета и не входящих в состав государственных экзаменационных комиссий.

На период проведения государственной итоговой аттестации для обеспечения работы государственной экзаменационной комиссии ректор Университета назначает секретаря указанной комиссии из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу Университета, научных работников или административных работников Университета. Секретарь государственной экзаменационной комиссии не входит в её состав. Секретарь государственной экзаменационной комиссии ведет протоколы ее заседаний, представляет необходимые материалы в апелляционную комиссию.

Основной формой деятельности комиссий являются заседания. Заседания комиссий правомочны, если в них участвуют не менее двух третей от числа лиц, входящих в состав комиссий. Заседания комиссий проводятся председателями комиссий. Решения комиссий принимаются простым большинством голосов от числа лиц, входящих в состав комиссий и участвующих в заседании. При равном числе голосов председатель обладает правом решающего голоса.

Проведение заседания государственной экзаменационной комиссии или апелляционной комиссии и решения, принятые соответствующей комиссией оформляются протоколами.

В протоколе заседания государственной экзаменационной комиссии по приему государственного аттестационного испытания отражаются перечень заданных обучающемуся вопросов и характеристика ответов на них, мнения председателя и членов государственной экзаменационной комиссии о выявленном в ходе государственного аттестационного испытания уровне подготовленности обучающегося к решению профессиональных задач, а также о выявленных недостатках в теоретической и практической подготовке обучающегося.

Протоколы заседаний комиссий подписываются председателем. Протокол заседания государственной экзаменационной комиссии также подписывается секретарем государственной экзаменационной комиссии. Протоколы заседаний государственной экзаменационной комиссии и апелляционной комиссии сшиваются в книги и хранятся в архиве Университета.

Хранение протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии и апелляционной комиссии обеспечивается Университетом в порядке, предусмотренном законодательством Российской Федерации об архивном деле.

5 ПОРЯДОК ПОДГОТОВКИ К СДАЧЕ И СДАЧИ ГОСУДАРСТВЕННОГО ЭКЗАМЕНА

5.1 Задания для государственного экзамена

Государственный экзамен по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья носит комплексный междисциплинарный характер.

Перечень теоретических вопросов для государственного экзамена

Блок дисциплин базовой части

Методология науки о пище

1. Роль питания в жизни человеческого общества. История развития науки о пище и питании во взаимосвязи с фундаментальными науками.
2. Роль биохимии, химии, микробиологии и биотехнологии в развитии науки о пище и индустрии продуктов питания.
3. Демографические изменения в обществе и их влияние на развитие науки о питании и индустрии пищи.
4. Методология науки о питании. Формы и методы научного познания.
5. Рационализация питания населения. Пути и методология.
6. Понятие о культуре питания. Концепции и системы питания.
7. Понятие о науке «трофология». Задачи трофологии. Трофология как новая философия питания.
8. Концепция государственной политики в области здорового питания населения РФ.
9. Методологические основы науки о питании
10. Классическая теория сбалансированного питания. Оценка ее положительных и отрицательных результатов.

Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья

1. Классификация основных технологических процессов производства продуктов питания.
2. Влияние различных способов обработки сырья на качество продуктов питания продуктов.
3. Технологические свойства сырья и принципы наилучшего использования энергии.
4. Научные основы производства пищевых продуктов.
5. Механические, гидромеханические, термические процессы пищевых производств.
6. Факторы, влияющие на скорость процессов переработки растительного сырья.
7. Биохимические и химические процессы пищевых производств.
8. Требования к технологическому оборудованию для производства пищевых продуктов из растительного сырья.
9. Применение ферментных препаратов при производстве напитков из растительного сырья.

10. Основные виды ферментов. Механизм их образования.

***Блок дисциплин вариативной части и дисциплин по выбору
Биохимические и физико-химические основы совершенствования
технологии напитков***

1. Биохимические изменения сырья в процессе производства безалкогольных напитков.
2. Биохимические изменения сырья в процессе производства слабоалкогольных напитков.
3. Биохимические изменения сырья в процессе алкогольных напитков.
4. Окислительно-восстановительные процессы на различных этапах производства напитков.
5. Физико-химические процессы, происходящие на различных стадиях производства безалкогольных напитков.
6. Физико-химические процессы, происходящие на различных стадиях производства слабоалкогольных напитков.
7. Физико-химические процессы, происходящие на различных стадиях производства алкогольных напитков.
8. Влияние способов и параметров производства продукции на скорость протекания, направленность технологических процессов и качество продуктов питания.
9. Биохимические и химические процессы пищевых производств.
10. Факторы, влияющие на скорость процессов переработки растительного сырья

Современное технологическое оборудование

1. Современное технологическое оборудование для производства безалкогольных напитков.
2. Современное технологическое оборудование для производства кваса.
3. Современное технологическое оборудование для производства солода.
4. Современное технологическое оборудование для производства пива.
5. Современное технологическое оборудование для переработки винограда.
6. Современное технологическое оборудование для получения виноматериалов.
7. Современное технологическое оборудование для розлива готовой продукции в потребительскую тару.
8. Современное технологическое оборудование для производства спирта.
9. Современное технологическое оборудование для производства ликеро-водочных изделий.
10. Принципы формирования оптимальных вариантов структур технологических линий бродильной промышленности.

Инновационные способы переработки сырья растительного происхождения

1. Классификация сырья растительного происхождения, используемого в пищевой промышленности.
2. Свойства сырья растительного происхождения как объекта хранения и переработки.
3. Биохимические изменения структуры растительного сырья при хранении.
4. Инновационные технологии хранения сырья растительного происхождения.
5. Процессы, происходящие при переработке сырья растительного происхождения.
6. Оборудование для переработки сырья растительного происхождения
7. Перспективные технологии переработки сырья растительного происхождения
8. Технологии в замкнутых камерах в атмосфере пара. Технологии в электрическом поле токов ВЧ и СВЧ.
9. Технологические мероприятия, улучшающие качество готовой продукции.
10. Использование современных интенсивных технологий при исследовании свойств сырья.

Разработка технологических решений при проектировании или реконструкции промышленных предприятий

1. Требования к промышленным зданиям и их классификация.
2. Изыскательские работы.
3. Стадии проектирования, их состав.
4. Типовое проектирование, применение типовых проектов и унификация в строительстве.
5. Нормы технологического проектирования.
6. Требования к освещенности и способы освещения помещений.
7. Микроклимат в производственных помещениях.
8. Технический проект и рабочие чертежи. Особенности проектов реконструкции.
9. Выбор места размещения производства
10. Основные требования к оформлению технологического процесса.

Перечень практико-ориентированных заданий для государственного экзамена

По дисциплине «Современное технологическое оборудование»

1. Рассчитайте производительность и мощность валковой дробилки-гребнеотделителя с гладкими цилиндрическими валками диаметром $D_{\text{влк}} = 0,27$ м, длиной $l_{\text{влк}} = 0,7$ м, частотой вращения $n_{\text{влк1}} = n_{\text{влк2}} = n_{\text{влк}} = 1,04 \text{ с}^{-1}$ и зазором между валками $\delta = 0,006$ м, если средний диаметр ягод $d_{\text{яг}} = 0,012$ м, объемная масса винограда $\rho_{\text{вин}} = 600 \text{ кг/м}^3$.

2. Рассчитать фактическую производительность G_{ϕ} шнекового стекателя с использованием конического запорного устройства, если наружный диаметр шнека $D_{\text{шн}} = 0,634$ м; диаметр вала $d_{\text{вал}} = 0,1$ м; шаг шнека $S_{\text{шн}} = 0,3$ м; частота вращения $n_{\text{шн}} = 0,022$ с⁻¹; угол наклона шнека $\alpha_{\text{шн}} = 25^\circ$, диаметр отверстия в цилиндре $d_{\text{отв}} = 0,8$ мм; плотность продукта $\rho_{\text{пр}} = 960$ кг/м³; выход сусла $G_{\text{сус}} = 55$ дал/т.

3. Рассчитать основные размеры бражной колонны, если расстояние между тарелками $h = 0,4$ м; глубина барботажного слоя $z = 0,05$ м; число тарелок $n = 25$; высота кубовой части $h_{\text{куб}} = 1,5$ м; высота от верхней тарелки до крышки колонны $h_{\text{кр}} = 0,7$; количество дистиллята-продукта $G_{\text{д}} = 0,062$ кмоль/с; флегмовое число $\Phi = 3$; абсолютная температура пара $T = 343$ К; объем продукта $V_{\text{пр}} = 0,030$ м³/с; скорость течения продукта $v_{\text{пр}} = 0,6$ м/с; объем дистиллята $V_{\text{д}} = 0,0030$ м³/с; скорость дистиллята $v_{\text{д}} = 10$ м/с; объем греющего пара $V_n = 0,25$ кг/с; скорость греющего пара $v_n = 20$ м/с.

4. Определить флегмовое число брагоперегонного аппарата, если содержание сухих веществ в бражке $B_{\text{бр}} = 8,6$ мас. %; содержание спирта в сырце $x_{\text{д}} = 86,0$ мас. %; коэффициент избытка флегмы $\beta = 1,5$; концентрация спирта в бражке $x_{\text{бр}} = 9$ мас. %; начальная температура бражки, поступающей в бражную колонну $t_{\text{бр}} = 72$ °С.

5. Определить количество пара $G_{\text{п}}$, поступающего в колонну, и количество барды $G_{\text{бар}}$ при концентрации спирта в бражке 8 мас. %, температура ее кипения при нормальном давлении $t_{\text{кип}} = 92,6$ °С; $c_{\text{бр}} = 3,98$ кДж/(кг·К). Концентрация спирта на питательной тарелке 9 мас. % (3,73 мол. %), температура ее кипения 91,9 °С, концентрация этанола в водно-спиртовых парах, выделяющихся на питательной тарелке, 50,0 мас. % (28,12 мол. %), коэффициент избытка пара $\beta = 1,05$. Потери теплоты в бражной колонне 860 кДж. Температура бражки, поступающей в колонну $t_{\text{сп}} = 69$ °С

6. Составить аппаратурно-технологическую схему процесса солодоращения с применением инновационных технологических приемов.

7. Составить аппаратурно-технологическую схему процесса производства столового красного вина с применением инновационных технологических приемов.

8. Составить аппаратурно-технологическую схему процесса производства ароматизированного вина с применением инновационных технологических приемов

9. Составить аппаратурно-технологическую схему процесса производства кваса брожения с применением инновационных технологических приемов

10. Составить аппаратурно-технологическую схему процесса производства безалкогольного напитка «Груша» с применением инновационных технологических приемов

11. Составить аппаратурно-технологическую схему процесса производства наливки с применением инновационных технологических приемов

12. Составить аппаратурно-технологическую схему процесса производства настойки сладкой с применением инновационных технологических приемов

13. Составить аппаратурно-технологическую схему процесса производства пунша с применением инновационных технологических приемов

14. Составить аппаратурно-технологическую схему процесса солодоращения с применением средств автоматизации

15. Составить аппаратурно-технологическую схему процесса производства напитка функционального назначения на основе сока прямого отжима с применением средств автоматизации

По дисциплине «Разработка технологических решений при проектировании или реконструкции промышленных предприятий»

1. Привести схему выполнения проектных работ при строительстве винодельческого предприятия

2. Привести схему выполнения проектных работ при строительстве пивоваренного предприятия

3. Привести схему выполнения проектных работ при строительстве предприятия по выпуску пива и безалкогольных напитков

4. Произвести количественный расчет технологических емкостей для хранения виноматериалов в количестве 300 тыс. дал и представить проект цеха хранения

5. Произвести количественный расчет технологических емкостей для выдержки коньячного спирта в количестве 50 тыс. дал и представить проект цеха выдержки

6. Произвести количественный расчет технологических емкостей для выдержки виноматериалов в количестве 550 тыс. дал и представить проект цеха выдержки

7. Произвести количественный расчет технологических емкостей для хранения пива в количестве 700 тыс. дал и представить проект цеха хранения

8. Произвести количественный расчет емкостей и оборудования для обработки виноматериалов в количестве 450 тыс. дал и представить проект цеха обработки и хранения

9. Произвести количественный расчет оборудования для переработки винограда на сусло в количестве 3600 тонн за сезон и представить проект цеха переработки

10. Произвести количественный расчет оборудования для брожения и дображивания виноградного сусла в количестве 100 тыс. дал и представить проект цеха

11. Составить задание на проектирование пивоваренного завода

12. Составить задание на проектирование завода по выпуску безалкогольных напитков

13. Составить задание на проектирование винодельческого завода

14. Составить задание на проектирование ликероводочного завода

15. Составить задание на проектирование завода по выработке концентрированных соков

5.2 Программное содержание государственного экзамена

Каждый билет государственного экзамена содержит два теоретических вопроса и одно практико-ориентированное задание, по каждому из которых студент обязан дать исчерпывающий ответ в соответствии с уровнем требуемой квалификационной подготовки.

Содержание билета

Теоретический вопрос №1 (оценка знаний):

1. Научные основы производства пищевых продуктов.

Теоретический вопрос №2 (оценка знаний):

2. Основные требования к оформлению технологического процесса.

Практико-ориентированное задание (оценка умений, навыков):

3. Рассчитать основные размеры бражной колонны, если расстояние между тарелками $h = 0,4$ м; глубина барботажного слоя $z = 0,05$ м; число тарелок $n = 25$; высота кубовой части $h_{куб} = 1,5$ м; высота от верхней тарелки до крышки колонны $h_{кр} = 0,7$; количество дистиллята-продукта $G_{\delta} = 0,062$ кмоль/с; флегмовое число $\Phi = 3$; абсолютная температура пара $T = 343$ К; объем продукта $V_{np} = 0,030$ м³/с; скорость течения продукта $v_{np} = 0,6$ м/с; объем дистиллята $V_{\delta} = 0,0030$ м³/с; скорость дистиллята $v_{\delta} = 10$ м/с; объем греющего пара $V_n = 0,25$ кг/с; скорость греющего пара $v_n = 20$ м/с.

5.3 Порядок и критерии оценки результатов государственного экзамена

Результаты государственного экзамена определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно». Студент, получивший оценку «неудовлетворительно», считается не сдавшим государственный экзамен.

Состав балльно-рейтинговой оценки государственного экзамена:

Содержание билета	Количество баллов, max
Теоретический вопрос №1 (из блока дисциплин базовой части)	30
Теоретический вопрос № 2 (из блока дисциплин вариативной части и дисциплин по выбору)	30
Практико-ориентированное задание	30
Дополнительные вопросы по блокам 1, 2	10
Итого	100

Полученная на государственном экзамене 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.

Критерии оценки ответа на теоретические вопросы (оценка знаний)

30 баллов выставляется студенту при полном ответе на вопрос билета по данному блоку, демонстрации теоретических знаний, способности привести примеры.

20-29 баллов – дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

10-19 баллов заслуживает студент, ответивший полностью и без ошибок на предложенные вопросы и показавший знания основных понятий дисциплины в соответствии с обязательной программой курса и рекомендованной основной литературой.

1-9 баллов – дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

0 баллов выставляется при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Критерии оценки результатов выполнения практико-ориентированного задания (оценка умений, навыков)

30 баллов – задание выполнено в обозначенный преподавателем срок. Составлен правильный алгоритм выполнения задания, в логическом рассуждении и решении нет ошибок, получен верный ответ, задание выполнено рациональным способом. Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

20-29 баллов – задание выполнено с задержкой. Работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы. Составлен правильный алгоритм выполнения задания, в логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок; есть объяснение решения, но задание выполнено нерациональным способом или допущено не более двух несущественных ошибок, получен верный ответ.

10-19 баллов – задание выполнено частично, с большим количеством ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

1-9 баллов – задание выполнено неправильно и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

0 баллов – задание не выполнено.

Критерии оценки ответа на дополнительные вопросы
(оценка знаний, умений, навыков)

10 баллов выставляется студенту при полном ответе на дополнительные вопросы по блокам 1,2, демонстрации теоретических знаний, способности привести примеры.

7-9 баллов – дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

4-6 баллов заслуживает студент, ответивший полностью и без ошибок на предложенные вопросы и показавший знания основных понятий дисциплины в соответствии с обязательной программой курса и рекомендованной основной литературой.

1-3 балла – дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная.

0 баллов выставляется при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Результаты государственного аттестационного испытания, проводимого в устной форме, объявляются в день его проведения.

6 ПОРЯДОК ПОДГОТОВКИ К ЗАЩИТЕ И ПРОЦЕДУРЫ ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Выпускная квалификационная работа представляет собой выполненную обучающимся работу, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Основными задачами выполнения ВКР являются:

- углубление, закрепление и систематизация теоретических и практических знаний и применение этих знаний при решении практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью выпускников;
- развитие навыков проведения самостоятельного анализа, формулирования выводов при рассмотрении проблем междисциплинарного характера;
- систематизация, закрепление, расширение теоретических знаний и практических умений по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья и использование их при решении профессиональных задач;
- развитие навыков самостоятельной научной работы и овладение методикой построения экспериментальных исследований;
- подготовка обучающихся к научно-исследовательской, учебно-воспитательной и экспертно-аналитической работе в условиях реальной профессиональной деятельности;
- завершение формирования общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающегося;
- выявление степени подготовленности обучающегося к самостоятельной работе;
- овладение навыками сбора, обработки и анализа информации для написания и защиты ВКР.

Выпускной квалификационной работой для обучающихся по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья является магистерская диссертация.

Порядок выполнения, подготовки к защите и процедуре защиты магистерской диссертации отражен в Положении о выполнении и защите выпускной квалификационной работы в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ от 01.01.2016 года.

Выполнение магистерской диссертации проводится по следующим этапам:

1. Определение темы магистерской диссертации.
2. Написание заявления с просьбой закрепления темы и руководителя магистерской диссертации (Приложение 1).
3. Согласование темы магистерской диссертации с руководителем.
4. Составление задания и календарного графика выполнения магистерской диссертации (Приложения 2, 3) с указанием конкретных сроков её поэтапного выполнения.
5. Изучение теоретического материала, нормативной документации, статистических данных по выбранной теме.

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

7. Оформление магистерской диссертации.

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

9. Подготовка доклада и при необходимости демонстрационного или презентационного материала.

10. Предварительная защита магистерской диссертации на кафедре.

11. Получение рецензии на магистерскую диссертацию (Приложение 6).

12. Получение допуска к защите на кафедре.

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

14. Размещение руководителем магистерской диссертации в электронно-библиотечной системе университета.

15. Передача оформленной магистерской диссертации с отзывом и рецензией в государственную экзаменационную комиссию.

16. Защита магистерской диссертации на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии.

За все сведения, изложенные в ВКР, порядок использования при её составлении фактического материала и другой информации, обоснованность (достоверность) выводов и защищаемых положений профессиональную, нравственную и юридическую ответственность несет непосредственно обучающийся – автор ВКР.

Магистерские диссертации подлежат обязательной проверке в системе «Антиплагиат.СтГАУ» (по адресу в сети Интернет <http://stgau.antiplagiat.ru/>). Доля авторского текста (оригинальность) в результате автоматизированной проверки системой «Антиплагиат.СтГАУ» в магистерской диссертации должна составлять не менее 60%. Из текстовых материалов магистерской диссертации, загружаемых в систему «Антиплагиат.СтГАУ» для проверки, с целью исключения из них элементов снижающих достоверность анализа и не относящихся к основным результатам выполненной обучающимся магистерской диссертации рекомендуется исключать титульный лист, содержание, список использованной литературы.

Результаты автоматического анализа магистерской диссертации в виде отчета о степени оригинальности, сформированного в системе «Антиплагиат.СтГАУ», подлежат анализу со стороны руководителя и отражаются им в заключении о степени оригинальности выпускной квалификационной работы. В заключении приводятся результаты автоматического анализа системой «Антиплагиат.СтГАУ», а также обоснованное мнение руководителя магистерской

диссертации об их достоверности, фактической доле оригинального текста и степени самостоятельности обучающегося при написании работы.

Текст магистерской диссертации, за исключением текста, содержащего сведения, составляющие государственную и коммерческую тайну, размещаются в электронно-библиотечной системе университета.

Бумажный вариант ВКР с приложением к нему отзыва руководителя, рецензии, документов о результатах проверки степени оригинальности ВКР (отчет и заключение) и согласия на размещения ВКР в электронно-библиотечной системе Университета, не позднее чем через 2 недели после защиты передается секретарем государственной экзаменационной комиссии в архив Университета, где хранится в течение 5 лет. После истечения срока хранения ВКР уничтожается в соответствии с требованиями ведения архивного дела.

6.1 Структура и содержание магистерской диссертации

Выпускная квалификационная работа по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья должна полностью соответствовать утвержденной теме и включать графическую часть и пояснительную записку к ней.

Текст пояснительной записки должен составлять 60-75 страниц машинописного текста в компьютерном исполнении, включая таблицы, рисунки, графики. Приложения в объем работы не входят.

Структура пояснительной записки

Титульный лист

Задание на выполнение работы

Введение

1. Обзор научно-технической и патентной литературы
2. Объекты и методы исследований
3. Экспериментальная часть
4. Экономические расчеты
5. Охрана окружающей среды
6. Выводы и предложения

Библиографический список

Приложение (если есть)

Методика разработки разделов пояснительной записки

Введение (2-4 стр.). В данном разделе должна быть сформулирована актуальность исследуемого вопроса; указаны источники получения основных материалов (организации, творческие коллективы, самостоятельные исследования); перечислены виды и объем исследований, выполненных обучающимся самостоятельно или в составе творческого коллектива. Если выпускник выполнял исследования в составе творческого коллектива, то ему необходимо указать свой вклад в общее исследование. Также следует определить личный вклад ис-

полнителя в проведенную работу, основанную на анализе заимствованных (литературных, ведомственных, отчетных) документов.

1. Обзор научно-технической и патентной литературы (16-18 стр.). Обзор литературы – это объективный критический анализ современной отечественной и зарубежной научно-технической и патентной литературы по исследуемому вопросу. В нем освещается степень изученности вопроса. Обзор литературы включает не менее 50 источников, из которых 60 % – за последние 5 лет, в том числе с указанием зарубежных источников. При изучении литературы главное внимание должно быть обращено не столько на руководства и учебники, которые прорабатывались в процессе обучения в вузе, сколько на современные монографии, статьи в научных и научно-производственных журналах, научных сборниках, диссертации и авторефераты диссертаций. Раздел необходимо закончить краткими выводами или заключением и сформулировать целесообразность изучения по выбранной теме исследования.

2. Объекты и методы исследований (5-6 стр.). В разделе дается характеристика изучаемых объектов исследования, приводятся методы проведения и структурная схема исследований по теме магистерской диссертации.

3. Экспериментальная часть (25-28 стр.). В разделе приводятся результаты исследований по теме магистерской диссертации. Излагают его по данным опыта в соответствии с программой исследований, сравнивая изучаемые варианты, прежде всего, с контролем. В этом разделе размещаются таблицы, графики, схемы, фотографии и другой иллюстрационный материал. После каждой таблицы дается пояснительный текст.

Раздел должен свидетельствовать об уровне профессиональной подготовки и об умении автора оценивать выбранную методику получения, обработки, анализа и интерпретации материала, способности критического сопоставления собственных результатов и данных полученных другими авторами, аргументированности и глубине представленных выводов.

4. Экономические расчеты (3-5 стр.). В разделе приводится экономическая оценка результатов внедрения экспериментально-исследовательской работы в производство. Рассчитывают себестоимость, прибыль и оптовую цену единицы продукции, определяют размер прибыли, налогов, рентабельность производства.

5. Охрана окружающей среды (3-5 стр.). В разделе дается описание экологической и санитарно-эпидемиологической обстановки, источников загрязнения, состояния и использования природных ресурсов. Раздел должен быть согласован с темой магистерской диссертации и содержать рекомендации, направленные на улучшение природоохранной работы, снижение отрицательного воздействия перерабатывающей промышленности на окружающую среду и качество продукции.

Выводы и предложения (2-3 стр.). Выводы и практические предложения делают на основании анализа данных магистерской диссертации. Они должны быть всесторонне продуманными, четко и лаконично сформулированы и полностью вытекать из собственных исследований студента.

Библиографический список (4-6 стр.). В библиографический список включают только те источники, на которые есть ссылки в обзоре литературы или которые использовались в качестве информационного материала при выполнении других разделов работы.

Приложение(я). Включает вспомогательные материалы к основному содержанию работы, которые необходимы для повышения наглядности изучаемых вопросов и подтверждения выводов и предложений (таблицы, статистическая обработка экспериментальных данных, графический материал).

Приложения оформляют как продолжение работы на завершающих ее страницах. Каждое приложение должно располагаться с новой страницы с указанием слова «Приложение» и иметь содержательный заголовок. На все приложения дают ссылки в основном тексте работы, а в содержании перечисляются все приложения с указанием их номера и наименования.

Работа **подписывается автором** на последней странице текстовой части после выводов.

6.2 Требования к оформлению магистерской диссертации

При оформлении магистерской диссертации на листе оставляются поля: слева – 3 см, справа – 1,5 см, снизу и сверху – 2 см. При использовании текстового редактора Microsoft Word должен применяться шрифт Times New Roman 14 размера с полуторным интервалом между строк.

Рубрикация и нумерация страниц. 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» 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 в правом верхнем углу. На странице 1 (титульный лист) номер страницы не ставят.

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 (при наличии в работе лишь одной, слово «Таблица» и ее номер не ставится). Нумерация таблиц последовательная и сквозная. Слева над таблицей (на уровне «красной строки») помещают надпись: «Таблица» с указанием порядкового номера и через тире – заголовок таблицы.

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. При переносе части таблицы на другой лист слово «Таблица» и номер ее указывают один раз слева 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.

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: объемная доля этилового спирта, %; массовая концентрация сахаров, г/дм³. Если размеры не сокращаются, то их дают также через запятую в именительном падеже множительного числа.

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, графики, схемы и т. п.) обозначают словом «Рисунок» и их следует помещать в выпускной квалификационной работе только в том случае, если они дополняют текстовый материал.

Графики, схемы, диаграммы должны быть четко выполнены на листах белой бумаги, представлять графический материал в виде фотографий нельзя.

На все иллюстрации должна быть ссылка в тексте. В связи с тем, что все иллюстрации (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, а в скобках автор и год издания литературного источника, откуда взят рисунок. Рисунок, выполненный с натуры, отмечается словом «Оригинальный».

Если в работе одна иллюстрация, то ее не нумеруют.

Знаки и числа 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.

Не допускается употребление символов и условных обозначений вместо соответствующих им терминов.

Знаки °, №, % и т. п. применяют только при цифрах. В других случаях их пишут словами.

Все числа с размерностями в научной литературе пишут цифрами.

Порядковые числительные, обозначаемые арабскими цифрами, сопровождаются падежными наращениями. Порядковые числительные, обозначенные римскими цифрами пишутся без наращения.

Сложные прилагательные, первой частью которых является числительное, пишутся через дефис.

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

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

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) указывается». 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.

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 проводится в соответствии с ГОСТ 7.1-2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления».

Контроль за выполнением требований к оформлению ВКР (соответствие нормам и требованиям действующих государственных, международных, отраслевых стандартов и других нормативных документов, оформление текста, списка литературы, чертежей и т.д.) осуществляет руководитель выпускной квалификационной работы.

6.3 Состав, содержание и оформление графической части магистерской диссертации

Графическую часть магистерской диссертации выполняют на одном листе формата А1 по ГОСТ 2.301 (594x841 мм). Она содержит аппаратурно-технологическую схему производства продукции или другие чертежи и схемы по согласованию с руководителем магистерской диссертации.

Аппаратурно-технологическую схему вычерчивают в ортогональных проекциях, но в отдельных случаях, по указанию руководителя, она может быть выполнена в аксонометрии. Машины и аппараты на аппаратурно-технологической схеме изображают упрощённо, но с соблюдением контуров и характерных особенностей их конструкции, по которым их легко можно узнавать. При этом применяют масштаб 1:100 или соблюдают примерное соотношение габаритных размеров оборудования. Толщина контура оборудования – 1-2 мм.

Позицию оборудования проставляют на выносной полке, которую располагают рядом с объектом на свободном месте чертежа, не допуская пересечений и накладок выносных и размерных линий чертежа.

Движение продукта показывают линией толщиной 0,6-1,5 мм. Посередине линии делают разрыв и проставляют индекс продукта, состоящий из одной-двух букв. В начале и конце линии ставят стрелку, показывающую направление движения продукта. Для наглядности и облегчения ориентации на аппаратурно-технологической схеме допускается изображать материальные потоки цветными линиями. Расшифровка линий должна приводиться на поле чертежа аппаратурно-технологической схемы под заголовком «Условное обозначение».

Чертежи и схемы должны быть выполнены в соответствии с требованиями стандартов систем ЕСКД, СПДС и СТП 053-2.12.

Лист должен быть заполнен не менее чем на 60 %.

Перед выполнением чертежа на лист бумаги наносят границы формата. Затем оформляют рамку, которую наносят внутри границ формата: сверху, справа и снизу на расстоянии 5 мм, слева на расстоянии 20 мм. Внутри рамки в правом нижнем углу выполняется основная надпись. Основная надпись выполняется на всех листах, включая таблицы, графики, диаграммы.

Чертежи выполняют в компьютерном варианте с использованием программ CorelDraw, AutoCAD, КОМПАС-3D.

Все надписи на чертежах выполняют по ГОСТ 2.316. Наклон букв к основанию строки равен примерно 75° . Кроме основного шрифта с наклоном используют также широкий шрифт с наклоном, у которого ширина букв и цифр увеличивается на $1/7$ высоты. Размер шрифта определяется высотой h прописных букв (мм). Установлены следующие размеры шрифта: 2,5; 3,5; 5; 7; 10; 14.

На работу составляют спецификацию оборудования в соответствии с требованиями ГОСТ 21.101.

Спецификацию оборудования располагают на чертеже над основной надписью. Расстояние между таблицей спецификации и основной надписью должно быть не менее 12 мм. Заполняют спецификацию сверху вниз. Если спецификация с большим числом перечислений, то ее располагают в виде колонок слева

направо, с разрывом между колонками 10 мм. При отсутствии достаточного свободного места на основном листе можно расположить спецификацию на отдельном листе, подобрав стандартный формат в соответствии с ее объемом. При размещении спецификации в несколько колонок ее последняя колонка должна располагаться над основной надписью (не ниже, чем 12 мм).

6.4 Организация и контроль за выполнением и подготовкой к защите магистерской диссертации

Организацию и контроль за выполнением и подготовкой к защите ВКР осуществляют выпускающая кафедра и деканат факультета агробиологии и земельных ресурсов в соответствии с требованиями Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

Подписанную руководителем выпускную квалификационную работу обучающийся предоставляет на кафедру. Выпускающая кафедра не позднее чем за две недели до защиты ВКР организует предзащиту (или предварительное заслушивание) ВКР.

Заведующий кафедрой на основании представленных материалов и результатов предзащиты (или предварительного заслушивания) 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.

6.5 Порядок проведения защиты магистерской диссертации

Порядок формирования и работы государственной экзаменационной комиссии по защите выпускных квалификационных работ определяется приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня № 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» и Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в ФГБОУ ВО Ставропольском ГАУ.

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.

Порядок проведения защиты ВКР определяется программой государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья в соответствии с Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в ФГБОУ ВО Ставропольском ГАУ.

Защита магистерской диссертации осуществляется в форме авторского доклада, на который отводится до 15 минут.

После завершения доклада члены государственной экзаменационной комиссии с разрешения ее председателя задают, как правило, уточняющие и дополнительные вопросы.

Обучающийся может по рекомендации кафедры защищать ВКР на одном из иностранных языков или представить на иностранном языке краткое содержание работы. В указанном случае защита может сопровождаться вопросами к обучающемуся на этом языке. Для этого на заседание государственной экзаменационной комиссии по защите ВКР приглашается переводчик.

Обучающийся допускается к защите магистерской диссертации 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 работу, оценивает её как неудовлетворительную. Решение государственной экзаменационной комиссии обязательно отражается в протоколе защиты магистерской диссертации.

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.

Состав балльно-рейтинговой оценки выпускных квалификационных работ

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

0 баллов – при полном отсутствии выпускной квалификационной работы.

Критерии оценки презентации

12-15 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). Используются изображения, видео, аудио.

8-11 баллов – все части презентации содержат важные утверждения по теме. Презентация основана на нескольких ключевых моментах, не полностью раскрывающих тему. Демонстрируется использование профессиональными терминами при раскрытии поставленных задач. Грамматические ошибки практически отсутствуют. Графические иллюстрации, статистика, диаграммы, графики, примеры сравнения представлены не в полной мере. Выдержана тематическая последовательность. Читаемый шрифт, корректно выбран цвет. Используются изображения, видео.

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. Используются изображения, видео.

1-3 баллов – 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. Используются изображения, видео.

0 баллов – при полном отсутствии презентации.

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 ответов на вопросы по теме выпускной квалификационной работы

7- 10 баллов – аргументировано отвечает на все поставленные вопросы, показано владение специальным аппаратом.

4- 6 баллов – на ряд вопросов ответы слабо аргументированы, использует общенаучные и специальные термины.

1-3 баллов – не может четко ответить 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.

Оценка выставляется каждым членом государственной экзаменационной комиссии. Итоговая оценка выставляется коллегиально с учетом оценок всех членов ГЭК.

Студент имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, установленной процедуры проведения защиты выпускной квалификационной 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 направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья.

Требования к выполнению ВКР, порядок организации и проведения защиты ВКР для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья определяются Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в ФГБОУ ВО Ставропольском ГАУ, программой государственной аттестации по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья.

7 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Основная литература

1. ЭБС «Znanium»: Ауэрман Т.Л. Основы биохимии : учеб. пособие / Т.Л. Ауэрман, Т.Г. Генералова, Г.М. Суслиянок. — М. : ИНФРА-М, 2017.— 400 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=760160>
2. ЭБС «Znanium»: Вобликова, Т.В. Процессы и аппараты пищевых производств [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Т.В. Вобликова, С.Н. Шлыков, А.В. Пермяков. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 204 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90162>.
3. ЭБС «Znanium»: Зайчик Ц. Р. Технологическое оборудование винодельческих предприятий: учебник / Ц. Р. Зайчик. - 5-е изд., доп. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 496 с.: ил. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=350950>
4. ЭБС «Znanium»: Иванова Т. Н. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учеб. пособие/Т.Н. Иванова - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 240 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=463725>
5. ЭБС «Znanium»: Неверова О. А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения : учебник / О. А.Неверова, А. Ю.Просеков и др. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 318 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=363762>
6. ЭБС "Znanium": Тяпин, И. Н. Философские проблемы технических наук [Элек-тронный ресурс] : учеб. пособие / И. Н. Тяпин. – М.: Логос, 2014. – 216 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=469157>

Дополнительная литература

1. ЭБС «Лань»: Сажин, С.Г. Приборы контроля состава и качества технологических сред [Электронный ресурс] : учеб. пособие — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 432 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4134>. — Загл. с экрана.
2. ЭБС «Znanium»: Гусейханов, М. К. Концепции современного естествознания: Учебник / М. К. Гусейханов, О. Р. Раджабов. - 7-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. - 540 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=415287>
3. ЭБС «Лань»: Технология безалкогольных напитков [Электронный ресурс] : учеб. / Л.А. Оганесянц [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2012. — 344 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4886>.
4. 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/bookread2.php?book=367398>
5. БД "Труды ученых СтГАУ": Романенко, Е. С. Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья [электронный полный текст] : электронное учебное пособие / Е. С. Романенко, Е. А. Сосюра, А. Ф. Нуднова. - Ставрополь, 2013. - 226 МБ.

6. Химия отрасли : учеб. пособие [по направлению 260100.62 "Продукты питания из растит. сырья"] / Е. С. Романенко [и др.] ; СтГАУ. - Ставрополь : Параграф, 2013. - 144 с. - 190 р.

7. **ЭБ «Труды ученых СтГАУ»:** Химия отрасли [электронный полный текст] : учеб. пособие [по направлению 260100.62 "Продукты питания из растит. сырья"] / Е. С. Романенко, Е. А. Сосюра, А. Ф. Нуднова, О. А. Гурская, М. В. Селиванова ; СтГАУ. - Ставрополь : Параграф, 2013. - 1,51 МБ.

8. Ермолаева, Г. А. Справочник работника лаборатории пивоваренного предприятия. - СПб. : Профессия, 2004 (ГП Техн. кн.). - 536 с. : ил., табл., цв. вкл.

9. Кретов, И. Т. Инженерные расчеты технологического оборудования предприятий бродильной промышленности : учеб. пособие для студентов вузов по направлению «Пищевая инженерия малых предприятий». / И. Т. Кретов. – М. : КолосС, 2006. – 391 с.

10. Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств : учебник для студентов вузов по специальности 110305 "Технология пр-ва и перераб. с.-х. продукции" / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, А. С. Гордеев, А. И. Завражнов. – М. : КолосС, 2007. – 591 с. : ил. – (Учебники и учебные пособия для студентов вузов. Гр. МСХ РФ).

11. Соболев Э. М. Технология натуральных и специальных вин : учеб. пособие для студентов вузов по специальностям: 270500 «Технология бродильных производств и виноделие», 655600 «Производство продуктов питания из растительного сырья» / КубГТУ. – Майкоп : ГУРИПП «Адыгея», 2004. – 400с. – (ГР.УМО).

12. Технологии пищевых производств : учебник для студентов вузов по специальности : «Машины и аппараты пищевых пр-в», «Пищевая инженерия», направления «Пищевая инженерия» / под общ. ред. А.П. Нечаева. – М. : Колос, 2005. –768с. ил. – (Учебники и учебные пособия для студентов вузов. Гр.).

13. Фараджаева, Е. Д. Общая технология бродильных производств : учебник для вузов / В. А. Федоров. - М. : Колос, 2002. - 408 с.

14. Физико-химические методы анализа: спектроскопия и хроматография : учеб. пособие / Е. В. Дергунов [и др.] ; СтГАУ. – Ставрополь : Параграф, 2009. – 100 с.

15. Химия пивоваренного и безалкогольного производства : метод пособие по проведению лабораторных занятий для студентов специальности 260204.65 – «Технология бродильных производств и виноделие» всех форм обучения / сост. Е. С. Романенко, В. Е. Струкова, Н. Ю. Качаева, Е. В. Дергунова, М. В. Берлева, О. В. Шарипова ; СтГАУ. – Ставрополь : АГРУС, 2007. – 56 с.

16. Шуманн, Г. Безалкогольные напитки: сырье, технологии, нормативы : справ. / под общ. ред. А. В. Орещенко, Л. Н. Беневоленской; пер. с нем. – СПб. : Профессия, 2004. – 278 с. : ил. + CD. - (Научные основы и технологии).

17. **ЭБ «Труды ученых СтГАУ»:** Определение качественных и количественных показателей безалкогольных напитков и кваса [электронный

полный текст] : метод. указ. / сост.: Н. А. Есаулко, И. П. Барабаш, А. Е. Зубов, Т. Л. Веревкина. – Ставрополь : АГРУС, 2007. – 188 КБ.

18. ЭБ «Труды ученых СтГАУ»: Технологическое оборудование предприятий бродильной промышленности [электронный полный текст] : учеб.-метод. пособие / сост.: Е. А. Сосюра, Л. С. Кирпичева, Т. Л. Веревкина, М. В. Берлева; СтГАУ. – Ставрополь : АГРУС, 2009. – 3,82 МБ.

19. ЭБ «Труды ученых СтГАУ»: Химия отрасли [электронный полный текст] : метод. пособие по проведению лаб. занятий для студентов очной формы обучения спец. 260204.65 - "Технология бродильных пр-в и виноделие" / сост. Е. С. Романенко, Э. М. Соболев, В. Е. Струкова, Н. Ю. Качаева, Л. А. Харкина, О. В. Шарипова; СтГАУ. – Ставрополь : АГРУС, 2007. – 2,26 МБ.

20. ЭБС «Лань»: Хозяев, И.А. Проектирование технологического оборудования пищевых производств [Электронный ресурс] : учеб. пособие — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2011. — 272 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4128>.

21. ЭБС «Лань»: Титова, Л.М. Массообменные процессы в химической и пищевой технологии. Лабораторные и практические занятия [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л.М. Титова, И.Ю. Алексанян, А.Х. Нугманов. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2014. — 224 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/53693>. — Загл. с экрана.

22. Виноделие и виноградарство (периодическое издание).

23. Достижения науки и техники АПК (периодическое издание).

24. Пиво и напитки (периодическое издание).

25. Пищевая промышленность (периодическое издание).

26. Международная реферативная база данных SCOPUS.
<http://www.scopus.com/>

27. Международная реферативная база данных Web of Science.
<http://wokinfo.com/russian/>

28. Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки <http://elibrary.rsl.ru/>

29. Международная база данных ProQuest AGRICULTURAL AND ENVIRONMENTAL SCIENCE DATABASE <https://search.proquest.com/agricenvironm/>

Интернет-ресурсы, справочные системы

1. О вине. Компетентно и исчерпывающе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.ovine.ru/blog/>.

2. Милеста. Оборудование и технологии [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.milesta.ru/>.

3. Normit [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://normit.ru/pishchevye-produkty-i-napitki/katalog-oborudovaniia/pishchevye-produkty-i-napitki>.

4. Оборудование для переработки овощей и фруктов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.gardenstaff.ru/>.

5. Сырье и добавки для производства пищевых продуктов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://www.dominant-trend.ru/\\$](http://www.dominant-trend.ru/$).

Образец заявления на выполнение магистерской диссертации

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

_____ (шифр, наименование)

магистерская программа

« _____ »

_____ ФИО студента полностью

Заявление

Прошу Вас разрешить выполнение выпускной квалификационной работы в виде магистерской диссертации 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 диссертацию
ФГБОУ ВО СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГАУ
Факультет агробиологии и земельных ресурсов
Кафедра производства и переработки продуктов питания из растительного сырья

Утверждаю:
Зав. кафедрой

_____ подпись И.О. Фамилия
« _____ » _____ 20__ г

ЗАДАНИЕ НА МАГИСТЕРСКУЮ ДИССЕРТАЦИЮ

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 диссертации
ФГБОУ ВО СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГАУ

Факультет агробиологии и земельных ресурсов

Кафедра производства и переработки продуктов питания из растительного сырья

Утверждаю:
 Зав. кафедрой

« ____ » _____ 20__ г.

**КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК ВЫПОЛНЕНИЯ ВЫПУСКНОЙ
 КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ (МАГИСТЕРСКОЙ ДИССЕРТАЦИИ)**

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

Темы ВКР « _____ »

№ п/п	Выполнение работ и мероприятия	Срок выполнения
1	Выбор темы и оформление заявления на выполнение магистерской диссертации	
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)

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

Образец заключения о степени оригинальности магистерской диссертации

ФГБОУ ВО СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГАУ
Факультет агробиологии и земельных ресурсов
Кафедра производства и переработки продуктов питания из растительного сырья

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ
о степени оригинальности выпускной квалификационной работы**

Выпускная квалификационная работа (магистерская диссертация) 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 диссертации

ФГБОУ ВО СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГАУ
Факультет агробиологии и земельных ресурсов
Кафедра производства и переработки продуктов питания из растительного сырья

**ОТЗЫВ о работе _____ (фамилия, имя, отчество обучающегося) пе-
риод 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 _____

_____ 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 _____ 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