

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Гнатюк Сергей Иванович
 Должность: Первый проректор
 Дата подписания: 06.08.2025 09:10:13
 Уникальный программный ключ:
 5ede28fe5b714e680817c5c132d4ba793a6b4422

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования

направление подготовки **19.04.03 Продукты питания животного происхождения**

магистерская программа **Технология мяса и мясных продуктов**

квалификация **магистр**

форма обучения **очная, заочная**

Луганск, 2023

ПРИЛОЖЕНИЯ

	стр.
Приложение 1. Учебный план, календарный учебный график по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, магистерская программа Технология мяса и мясных продуктов	
Приложение 2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, магистерская программа Технология мяса и мясных продуктов.	
Приложение 3. Рабочие программы дисциплин (модулей)	
Приложение 4. Рабочие программы учебных практик	
Приложение 5. Рабочие программы производственных практик	
Приложение 6. Программа государственной итоговой аттестации	
Приложение 7. Сведения о кадровом обеспечении ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.	
Приложение 8. Сведения о материально-техническом обеспечении образовательного процесса при реализации ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.	
Приложение 9. Экспертные заключения работодателей	

Приложение 1**Учебный план, календарный учебный график по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, магистерская программа Технология мяса и мясных продуктов**

Учебный план по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) Технология мяса и мясных продуктов размещен на сайте ЛГАУ в разделе Сведения об образовательной организации, подраздел Образование по ссылке: <http://lgau.ru/sveden/education/eduop/>.

Приложение 2**Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, магистерская программа Технология мяса и мясных продуктов**

Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) Технология мяса и мясных продуктов представлена как часть учебного плана (страницы 5-21) и размещена на сайте ЛГАУ в разделе Сведения об образовательной организации, подраздел Образование по ссылке: <http://lgau.ru/sveden/education/eduop/>.

Приложение 3**Рабочие программы дисциплин (модулей)**

Рабочие программы дисциплин (модулей) размещены на сайте ЛГАУ в разделе Сведения об образовательной организации, подраздел Образование по ссылке: <http://lgau.ru/sveden/education/eduop/>.

Приложение 4**Рабочие программы учебных практик**

Рабочие программы учебных практик размещены на сайте ЛГАУ в разделе Сведения об образовательной организации, подраздел Образование по ссылке: <http://lgau.ru/sveden/education/eduop/>.

Приложение 5**Рабочие программы производственных практик**

Рабочие программы производственных практик размещены на сайте ЛГАУ в разделе Сведения об образовательной организации, подраздел Образование по ссылке: <http://lgau.ru/sveden/education/eduop/>.

Приложение 6**Программа государственной итоговой аттестации**

Программа государственной итоговой аттестации размещена на сайте ЛГАУ в разделе Сведения об образовательной организации, подраздел Образование по ссылке: <http://lgau.ru/sveden/education/eduop/>.

**Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП ВО по направлению подготовки
19.04.03 Продукты питания животного происхождения, магистерская программа Технология мяса и мясных продуктов**

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.О	Обязательная часть	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3; ПК-2.1
Б1.О.01	Философские проблемы науки и техники	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-5.1
Б1.О.02	Управление проектами и персоналом в профессиональной деятельности	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4
Б1.О.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	УК-4.1
Б1.О.04	Риторика	УК-4.2; УК-4.3
Б1.О.05	Педагогика и психология высшей школы	УК-5.1
Б1.О.06	Технология профессионально-ориентированного обучения	УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3
Б1.О.07	Методология научных исследований	ОПК-5.1; ОПК-5.3
Б1.О.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОПК-2.1; ОПК-2.3

Б1.О.09	Математические методы оптимизации и управления в пищевых производствах	ОПК-5.3; ОПК-6.1
Б1.О.10	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	ОПК-4.2; ОПК-6.2; ОПК-6.3
Б1.О.11	Управление качеством продукции	ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2
Б1.О.12	Научные основы технологии продуктов из сырья животного происхождения	УК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2
Б1.О.13	Эксплуатация современного оборудования мясной отрасли	ОПК-5.2; ПК-2.1
Б1.О.14	Современные проблемы и перспективы развития перерабатывающих отраслей	ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.О.15	Менеджмент	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ОПК-1.1; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.01	Биотехнологические процессы в производстве мясных ферментированных продуктов	ОПК-3.2; ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.02	Использование нетрадиционных видов сырья при разработке новых продуктов питания животного происхождения	ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.03	Биотехнология продуктов питания из сырья животного происхождения	ПК-2.1; ПК-2.3
Б1.В.04	Микробиология мяса и мясных продуктов	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3

Б1.В.05	Теоретические основы и современные методы интенсификации технологических процессов пищевых производств	ОПК-2.1; ОПК-2.2
Б1.В.06	Рациональное использование вторичного сырья и разработка на его основе новых мясных продуктов	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Б1.В.ДВ.01.01	Новые физико-химические и биотехнологические методы обработки пищевого сырья	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Б1.В.ДВ.01.02	Биомембранные методы разделения неоднородных жидких систем	ПК-1.1; ПК-1.3
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.ДВ.02.01	Биотехнология переработки эндокринно-ферментного сырья и крови	ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.ДВ.02.02	Технический контроль продуктов животного происхождения	ОПК-3.1; ОПК-3.2
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)	ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3
Б1.В.ДВ.03.01	Проектирование предприятий производства продуктов животного происхождения	ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3
Б1.В.ДВ.03.02	Организация непрерывных технологических потоков комплексной переработки сырья животного	ПК-1.1; ПК-1.3

	происхождения	
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)	ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.ДВ.04.01	Технология биологически активных веществ	ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.ДВ.04.02	Баромембранное фракционирование компонентов пищевого сырья	ПК-1.1; ПК-1.2
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины (модули) по выбору 5 (ДВ.5)	ОПК-1.1; ОПК-4.3
Б1.В.ДВ.05.01	Технологии разработки стандартов и нормативной документации	ОПК-1.1; ОПК-4.3
Б1.В.ДВ.05.02	Отраслевая стандартизация и сертификация	ОПК-1.1; ОПК-4.3
Б2	Практика	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б2.О	Обязательная часть	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б2.О.01(У)	Учебная технологическая практика	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б2.О.02(П)	Производственная технологическая практика	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б2.О.03(Пд)	Производственная преддипломная практика	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-

		4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Б2.В.01(Н)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Б3	Государственная итоговая аттестация	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3

Программа государственной итоговой аттестации

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования**

«Луганский государственный аграрный университет имени К.Е. Ворошилова»

УТВЕРЖДАЮ:

Первый проректор ФГБОУ ВО Луганский ГАУ

_____ С.И. Гнатюк

«06» июля 2023 г.

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

направление подготовки

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Магистерская программа

Технология мяса и мясных продуктов

Год начала подготовки – 2023

Уровень профессионального образования – бакалавр

Форма обучения – очная, заочная

Луганск, 2023

Программа государственной итоговой аттестации (далее – Программа ГИА) разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования

по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденным приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 11.08.2020 №937 и основной образовательной программой высшего образования по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, магистерской программой Технология мяса и мясных продуктов.

Ответственные за разработку Программы ГИА:

Декан факультета
пищевых технологий _____ А.В. Коваленко

Руководитель образовательной программы
19.04.03 Продукты питания животного происхождения,
магистерская программа Технология мяса и мясопродуктов _____ А.Е. Максименко

Зав. кафедрой технологии мяса и мясопродуктов _____ Ф.М. Снегур

Программа одобрена методической комиссией факультета пищевых технологий
Протокол № 12 «13» июня 2023 года

Председатель методической
комиссии факультета _____ А.К. Пивовар

Программа одобрена ученым советом факультета _____
Протокол № 11 «16» июня 2023 года

Председатель ученого совета факультета _____ А.В. Коваленко

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	4
2. ОБЪЕМ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ И ЕЕ ВИДЫ	4
3. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНЫМ КВАЛИФИКАЦИОННЫМ РАБОТАМ И ПОРЯДКУ ИХ ВЫПОЛНЕНИЯ	4
3.1. Общие требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения	4
3.2. Процедура защиты выпускной квалификационной работы	7
4. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	8
4.1. Перечень компетенций, которыми должен овладеть обучающийся в результате освоения ОПОП ВО	8
4.2. Описание критериев оценивания результатов защиты выпускной квалификационной работы	16
4.3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения ОПОП ВО	17
5. ПОРЯДОК ПОДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИЙ	17

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является завершающим этапом освоения образовательной программы.

ГИА относится к базовой части образовательной программы и завершается присвоением квалификации.

К ГИА допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный план по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.

Для проведения ГИА в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Луганский государственный аграрный университет имени К.Е. Ворошилова» (далее – Университет) создаются государственные экзаменационные и апелляционные комиссии.

Цель ГИА заключается в определении соответствия результатов освоения обучающимися основных образовательных программ высшего образования требованиям федеральных государственных образовательных стандартов по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, оценке сформированности компетенций, установленных ФГОС ВО, в соответствии с магистерской программой Технология мяса и мясных продуктов; областью профессиональной деятельности – 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере технологий комплексной переработки мясного и молочного сырья); типами задач профессиональной деятельности: производственно-технологическая, научно-исследовательская, проектная; и профессиональным стандартом «22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от «30» августа 2019 г. № 602 н.

К задачам ГИА относятся:

- определение уровня теоретической и практической подготовки обучающегося;
- определение сформированности компетенций и уровня подготовленности обучающегося к решению профессиональных задач.

2. ОБЪЕМ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ И ЕЕ ВИДЫ

ГИА обучающихся проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (далее – ВКР).

Объем ГИА составляет 9 зачетных единиц или 324 часов. Осуществляется в течение 6 недель.

Видом выпускной квалификационной работы является магистерская диссертация.

Подготовка ВКР осуществляется по программе магистратуры в течение всего периода обучения.

3. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНЫМ КВАЛИФИКАЦИОННЫМ РАБОТАМ И ПОРЯДКУ ИХ ВЫПОЛНЕНИЯ

3.1. Общие требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения

Требования к выпускным квалификационным работам по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения изложены в **методических указаниях «Методические указания для выполнения магистерской работы по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения».**

ВКР выполняется на тему, которая соответствует области, объектам и типам задач профессиональной деятельности по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания

животного происхождения. Выпускная квалификационная работа выполняется по одной из актуальных тем в области направления подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения с учетом социально-экономического развития Луганской Народной Республики.

Объект, предмет и содержание ВКР соответствуют направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленности (профиля) Технология мяса и мясных продуктов.

Область профессиональной деятельности выпускников включает: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере технологий комплексной переработки мясного и молочного сырья).

Типы задач профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие программу магистратуры: научно-исследовательский, производственно-технологический, проектный.

За все сведения, изложенные в ВКР, принятые решения и за правильность всех данных ответственность несет обучающийся – автор ВКР.

Темы выпускных квалификационных работ определяются исходя из региональных особенностей территории и производства. По своему содержанию темы ВКР должны предлагать решение конкретных задач в области производства пищевых продуктов из сырья животного происхождения. Тематика ВКР должна соответствовать задачам профессиональной деятельности выпускников, ежегодно пересматриваться и обновляться с учетом изменений в производстве, достижений науки и техники.

Примерная тематика выпускных квалификационных работ

1. Использование пищевых эмульсий в производстве продуктов питания животного происхождения.
2. Обоснование использования проростков зерновых культур для производства мясных продуктов питания с заданными свойствами.
3. Обоснование использования сырья низких товарных кондиций в технологиях продуктов здорового питания.
5. Обоснование способов сушки нетрадиционных пищевых продуктов для использования в технологиях продуктов здорового питания.
6. Разработка безотходных технологий мясных продуктов для диетического питания.
7. Разработка замороженных мясных продуктов питания с высоким содержанием пищевых волокон с использованием модифицированных крахмалов.
8. Разработка мясных продуктов лечебно-профилактического и специального питания.
9. Разработка продуктов питания "порошковой технологии" повышенной витаминной ценности с использованием продуктов переработки плодово-ягодного сырья
10. Разработка продуктов питания с высоким содержанием витаминов и минералов для различных групп населения
11. Разработка рецептур и технологий мясных рубленых полуфабрикатов повышенной биологической ценности с использованием дикорастущих съедобных растений.
12. Разработка технологии замораживания пищевых продуктов.
13. Разработка технологии йодированных пищевых продуктов.
14. Разработка технологии комбинированных продуктов повышенной биологической ценности на основе использования концентратов макро- и микронутриентов.
15. Разработка технологии мясных кулинарных изделий повышенной пищевой ценности на основе использования зерновых смесей.
16. Разработка технологии мясных продуктов быстрого приготовления для здорового питания.
17. Разработка технологий пищевых продуктов с регулируемыми показателями качественного состава
18. Рационализация технологий и способов производств пищевых продуктов биотехнологическими методами

19. Функционально-технологические свойства продуктов переработки топинамбура и разработка мясных продуктов диетического питания на их основе.

Организация выполнения ВКР возлагается на выпускающую кафедру, которая должна ознакомить обучающегося за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации с рекомендуемой тематикой выпускных квалификационных работ.

Выпускник может предложить свою тему ВКР, соответствующую задачам профессиональной деятельности и профилю научно-исследовательской работы кафедры, является актуальной и имеет практическое значение.

Руководители ВКР определяются выпускающими кафедрами из числа высококвалифицированных научно-педагогических сотрудников и назначаются приказом по Университету.

Руководитель выпускной квалификационной работы магистра должен иметь ученую степень.

В обязанности руководителя ВКР входит:

- составление задания и графика выполнения ВКР;
- оказание необходимой консультативной помощи обучающемуся при составлении плана ВКР, при подборе литературы и фактического материала в ходе производственной и преддипломной практики;
- консультирование обучающегося по вопросам выполнения ВКР согласно установленному графику консультаций;
- постоянный контроль за сроками выполнения ВКР, своевременностью и качеством написания отдельных глав и разделов работы;
- составление задания на производственную преддипломную практику по изучению объекта практики и сбору материала для выполнения ВКР;
- после завершения подготовки обучающимся ВКР руководитель ВКР не позднее, чем за 7 дней до защиты ВКР предоставляет письменный отзыв о работе обучающегося в период подготовки ВКР. В случае выполнения ВКР несколькими обучающимися руководитель ВКР предоставляет отзыв об их совместной работе в период подготовки ВКР;
- консультативная помощь обучающемуся в подготовке текста доклада и иллюстративного материала к защите ВКР.

Руководитель ВКР контролирует все стадии подготовки и написания работы вплоть до её защиты. Выпускник на основании контрольных дат, указанных руководителем в графике выполнения ВКР, отчитывается перед руководителем о выполнении задания.

Контроль за работой обучающегося, проводимый руководителем, дополняется контролем со стороны кафедры и деканата.

ВКР содержит следующие обязательные элементы:

- титульный лист;
- содержание;
- введение;
- основная часть;
- заключение;
- библиографический список (список литературы);
- приложение(я) (при необходимости).

3.2. Процедура защиты выпускной квалификационной работы

Завершенная и оформленная в соответствии с указанными выше требованиями выпускной квалификационной работы подписывается обучающимся и не позднее, чем за 10 дней до защиты предоставляется руководителю.

В письменном отзыве руководитель всесторонне характеризует качество работы, отмечает положительные стороны, особое внимание обращает на отмеченные ранее недостатки, не

устранённые обучающимся, обосновывает возможность или нецелесообразность представления выпускной квалификационной работы. В отзыве руководитель отмечает также ритмичность выполнения работы в соответствии с графиком, добросовестность, определяет степень самостоятельности, активности и творческого подхода, проявленные в период написания выпускной квалификационной работы, степень соответствия требованиям, предъявляемым к ВКР соответствующего уровня.

ВКР по программе магистратуры подлежит рецензированию. Для проведения рецензирования ВКР указанная работа направляется одному или нескольким рецензентам из числа лиц, не являющихся работниками кафедры, либо факультета, либо Университета. Рецензент проводит анализ ВКР и представляет в организацию письменную рецензию на указанную работу.

В случае если заведующий кафедрой, исходя из содержания отзыва руководителя, не считает возможным допустить обучающегося к защите ВКР, вопрос об этом рассматривается на внеочередном заседании кафедры с участием руководителя и автора работы.

Университет обеспечивает ознакомление обучающегося с отзывом и рецензией (для ВКР по программе магистратуры) не позднее, чем за 5 календарных дней до дня защиты ВКР.

ВКР, отзыв руководителя, рецензия, предоставляются в государственную экзаменационную комиссию не позднее, чем за 2 календарных дня до защиты.

При защите ВКР выпускники должны, опираясь на полученные знания, умения и навыки, показать способность самостоятельно решать задачи профессиональной деятельности, излагать информацию, аргументировать и защищать свою точку зрения.

Защита ВКР осуществляется перед государственной экзаменационной комиссией (далее – ГЭК).

Заседание комиссии считается правомочной, если в ней участвуют не менее двух третей от числа членов комиссии. Заседания комиссии проводятся председателем.

Списки обучающихся, допущенных к ГИА, утверждаются приказом по Университету.

Кроме членов ГЭК на защите целесообразно присутствие руководителя ВКР. Возможно присутствие других обучающихся, преподавателей и администрации Университета.

Защита ВКР проводится на основании расписания работы ГЭК на открытом заседании ГЭК. Руководит защитой председатель ГЭК.

Процедура защиты ВКР включает в себя:

- объявления председателем о защите ВКР с указанием Ф.И.О. обучающегося, темы работы, руководителя;
- доклад обучающегося, защищающего ВКР, продолжительностью 7-10 минут;
- вопросы членов комиссии и присутствующих на защите лиц, и ответы на них обучающегося;
- оглашение председателем отзыва руководителя, в т.ч. рекомендуемой оценки;
- ответы обучающегося на замечания в отзыве руководителя;
- оглашение председателем рецензии, в т.ч. рекомендуемой оценки;
- ответы обучающегося на замечания в рецензии;
- заключительное слово обучающегося.

При защите членам ГЭК могут представляться дополнительные материалы, характеризующие научную и практическую ценность выполненной работы (публикации по теме, документы, указывающие на практическое применение результатов работы, опытные образцы и т.п.), использоваться технические средства для презентации материалов ВКР.

Если на защите присутствует руководитель, по его просьбе ему предоставляется слово.

Вопросы членов ГЭК автору ВКР должны находиться в рамках ее темы и предмета исследования. При ответах на вопросы обучающийся имеет право пользоваться своей работой. В дискуссии могут принять участие как члены ГЭК, так и присутствующие заинтересованные лица.

Продолжительность защиты ВКР одного обучающегося не должна превышать 30 минут.

Решение ГЭК об итоговой оценке основывается на:

- оценке руководителя работы обучающегося в ходе подготовки и написания ВКР;
- оценке рецензента(ов) на ВКР;

- оценке членов ГЭК уровня подготовленности обучающегося к решению профессиональных задач по содержанию, оформлению и представлению работы, её защите, включая доклад, ответы на вопросы.

4. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

4.1. Перечень компетенций, которыми должен овладеть обучающийся в результате освоения ОПОП ВО

Государственная итоговая аттестация проверяет уровень сформированности следующих компетенций:

универсальных (УК):

4.1. Универсальные компетенции выпускника и индикаторы их достижения

Категория универсальных компетенций (в соответствии с ФГОС ВО)	Код и наименование универсальной компетенции (в соответствии с ФГОС ВО)	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.1. Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними, определяя вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке УК-1.2. Предлагает способы решения проблемной ситуации исходя из осуществленного поиска вариантов решения на основе доступных источников информации УК-1.3. Разрабатывает стратегию достижения поставленной цели. Как последовательность шагов, предвидя результат каждого из них и оценивая их влияние на внешнее окружение планируемой деятельности и на взаимоотношения участников этой деятельности
Разработка и реализация проектов	УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1. Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, формулируя цель, задачи, актуальность, значимость (научную, практическую, методическую и иную в зависимости от типа проекта), ожидаемые результаты и возможные сферы их применения. УК-2.2. Формирует план график реализации проекта и план контроля его выполнения предвидя конечный результат и последовательность шагов для его достижения. УК-2.3. Организует и координирует работу участников проекта, способствует конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов, обеспечивает работу команды необходимыми ресурсами. УК-2.4. Представляет публично результаты проекта (или отдельного его этапа) в различных формах (отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях и предлагает пути его внедрения в практику

Категория универсальных компетенций (в соответствии с ФГОС ВО)	Код и наименование универсальной компетенции (в соответствии с ФГОС ВО)	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Командная работа и лидерство	УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	<p>УК-3.1. Разрабатывает командную стратегию по работе коллектива учитывая интересы, особенности поведения и мнения (включая критические) людей, с которыми работает/взаимодействует, в т.ч. посредством корректировки своих действий</p> <p>УК-3.2. Применяет эффективные стили руководства командой для достижения поставленной цели, в т.ч. разрабатывая мероприятия по личностному, образовательному и профессиональному росту</p> <p>УК-3.3. Предвидит результаты (последствия) как личных, так и коллективных действий обладая навыками преодоления возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон</p> <p>УК-3.4. Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды</p>
Коммуникация	УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	<p>УК-4.1. Демонстрирует интегративные умения, необходимые для написания, письменного перевода и редактирования различных академических текстов (рефератов, эссе, обзоров, статей и т.д.).</p> <p>УК-4.2. Представляет результаты академической и профессиональной деятельности на разных научных мероприятиях, включая международные</p> <p>УК-4.3. Демонстрирует интегративные умения, необходимые для эффективного участия в академических и профессиональных дискуссиях</p>
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	<p>УК-5.1. Адекватно объясняет особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними, опираясь на знания причин появления социальных обычаев и различий в поведении людей</p> <p>УК-5.2. Владеет навыками создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач</p>
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	<p>УК-6.1. Владеет методиками самооценки, самоконтроля и саморазвития с учетом имеющихся ресурсов, профессионального и личностного развития, исходя из этапов карьерного роста и требований рынка труда</p> <p>УК-6.2. Владеет технологиями и навыками управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки и принципов образования в течение всей жизни</p> <p>УК-6.3. Планирует профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности</p>

общепрофессиональных (ОПК):

4.2. Общепрофессиональные компетенции выпускника и индикаторы их достижения

Категория общепрофессиональных компетенций (в соответствии с ФГОС ВО)	Код и наименование общепрофессиональной компетенции (в соответствии с ФГОС ВО)	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Планирование развития предприятия	ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК-1.1. Демонстрирует навыки в разработке эффективной стратегии в рамках производства конкурентоспособной продукции
		ОПК-1.2. Выстраивает инновационную политику предприятия
		ОПК-1.3. Оценивает и осуществляет выбор концептуального подхода развития предприятия
Совершенствование технологических процессов производства	ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-2.1. Знает современные подходы производства продуктов питания, опираясь на отечественный и мировой опыт
		ОПК-2.2. Применяет на практике современные тенденции производства пищевой продукции
		ОПК-2.3. Совершенствует технологические процессы производства продукции различного назначения
Управление качеством	ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений	ОПК-3.1. Оценивает риски при нарушении технологического процесса производства, используя инновационные технологические решения
		ОПК-3.2. Управляет качеством процесса и продукции
		ОПК-3.3. Применяет новые высокотехнологические решения для эффективного здоровья- и ресурсосбережения
Моделирование и верификация	ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	ОПК-4.1. Использует методы моделирования продуктов питания из сырья животного происхождения для детерминированных групп населения
		ОПК-4.2. Осуществляет проектирование технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения
		ОПК-4.3. Выстраивает стратегию апробации и внедрения разработанных продуктов питания
Организация научно-исследовательской работы	ОПК-5. Способен организовывать научно-исследовательские и научно-	ОПК-5.1. Организует научно-исследовательские работы для комплексного решения профессиональных задач
		ОПК-5.2. Осуществляет научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач

Категория общепрофессиональных компетенций (в соответствии с ФГОС ВО)	Код и наименование общепрофессиональной компетенции (в соответствии с ФГОС ВО)	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
	производственные работы для комплексного решения профессиональных задач	ОПК-5.3. Применяет комплексный подход для решения профессиональных задач, ориентируясь на современные достижения науки и техники
Основы педагогической деятельности	ОПК-6. Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации	ОПК-6.1. Выстраивает модель образовательной траектории с учетом прорывных технологий в автоматизации и роботизации
		ОПК-6.2. Участвует в проектировании образовательных программ в сфере своей профессиональной деятельности
		ОПК-6.3. Разрабатывает материалы для научно-методического обеспечения образовательного процесса

профессиональных (ПК):

4.3. Профессиональные компетенции выпускника и индикаторы их достижения

Задача ПД	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (Проф.стандарт (код и наименование ТФ и формулировка трудового действия), анализ опыта (протокол заседания УМС с участием работодателей); рекомендации работодателей (вх. документ))
Тип задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский			
Производство продуктов питания из сырья животного происхождения с заданными свойствами, ориентируясь на передовые достижения науки и техники	ПК-2 Способен осуществлять стратегическое управление технологическими процессами производства и разрабатывать прогрессивные технологии продуктов питания из сырья животного происхождения с заданными свойствами.	ПК-2.2. Создает рецептуры продуктов питания из сырья животного происхождения с заданными свойствами	Е/01.7 Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		ПК-2.3. Оперрует научными знаниями для внедрения прогрессивных технологий	

<p>Разработка прогрессивных технологий продуктов питания из сырья животного происхождения и комплексное исследование качественных показателей полуфабрикатов и продуктов в процессе производства и логистической цепочки</p>	<p>ПК-2 Способен осуществлять стратегическое управление технологическими процессами производства и разрабатывать прогрессивные технологии продуктов питания из сырья животного происхождения с заданными свойствами.</p>	<p>ПК-2.2. Создает рецептуры продуктов питания из сырья животного происхождения с заданными свойствами</p>	<p>Е/01.7 Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>
		<p>ПК-2.3. Оперировать научными знаниями для внедрения прогрессивных технологий</p>	
<p>Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический</p>			
<p>Оперативное управление технологическими процессами производства продуктов питания из сырья животного происхождения</p>	<p>ПК-1. Способен осуществлять оперативное управление технологическими процессами производства продуктов питания из сырья животного происхождения, используя обоснованные расчеты норм времени (выработки), материальных нормативов и экономической эффективности проектируемых технологических циклов</p>		<p>Е/02.7 Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>
		<p>ПК-1.1. Проектирует технологические циклы производства продуктов питания из сырья животного происхождения</p>	
		<p>ПК-1.3. Предлагает матрицы оперативного управления технологическими процессами производства</p>	
<p>Стратегическое управление технологическими процессами производства продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами</p>	<p>ПК-2 Способен осуществлять стратегическое управление технологическими процессами производства и разрабатывать прогрессивные технологии продуктов питания из сырья животного происхождения с заданными свойствами.</p>	<p>ПК-2.1. Применяет навыки стратегического управления в технологических процессах производства</p>	<p>Е/02.7 Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>

	ПК-1. Способен осуществлять оперативное управление технологическими процессами производства продуктов питания из сырья животного происхождения, используя обоснованные расчеты норм времени (выработки), материальных нормативов и экономической эффективности проектируемых технологических циклов.	ПК-1.3. Предлагает матрицы оперативного управления технологическими процессами производства	
Применение обоснованных расчетов норм времени (выработки), материальных нормативов и экономической эффективности проектируемых технологических циклов	ПК-1. Способен осуществлять оперативное управление технологическими процессами производства продуктов питания из сырья животного происхождения, используя обоснованные расчеты норм времени (выработки), материальных нормативов и экономической эффективности проектируемых технологических циклов.	ПК-1.1. Проектирует технологические циклы производства продуктов питания из сырья животного происхождения	Е/01.7 Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
		ПК-1.2. Обосновывает нормы времени (выработки), материальных нормативов и экономической эффективности предприятия	
Тип задач профессиональной деятельности: проектный			
Проектирование технологий продуктов питания из сырья животного происхождения с заданными свойствами	ПК-1. Способен осуществлять оперативное управление технологическими процессами производства продуктов питания из сырья животного происхождения, используя	ПК-1.1. Проектирует технологические циклы производства продуктов питания из сырья животного происхождения	Е/01.7 Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

	<p>обоснованные расчеты норм времени (выработки), материальных нормативов и экономической эффективности проектируемых технологических циклов.</p>	<p>ПК-2.3. Оперирует научными знаниями для внедрения прогрессивных технологий</p>	
	<p>ПК-2 Способен осуществлять стратегическое управление технологическими процессами производства и разрабатывать прогрессивные технологии продуктов питания из сырья животного происхождения с заданными свойствами.</p>		
<p>Управление качеством продукции в рамках технологического цикла производства и хранения продуктов питания из сырья животного происхождения</p>	<p>ПК-1. Способен осуществлять оперативное управление технологическими процессами производства продуктов питания из сырья животного происхождения, используя обоснованные расчеты норм времени (выработки), материальных нормативов и экономической эффективности проектируемых технологических циклов.</p>	<p>ПК-1.1. Проектирует технологические циклы производства продуктов питания из сырья животного происхождения</p> <p>ПК-1.3. Предлагает матрицы оперативного управления технологическими процессами производства</p>	<p>Е/02.7 Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>

4.2. Описание критериев оценивания результатов защиты выпускной квалификационной работы

Шкала оценивания при проведении защиты ВКР

Виды оценок	Оценки			
Академическая оценка по 4-х бальной шкале	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично

Критерии оценивания защиты ВКР

Результат защиты	Критерии
«отлично», высокий уровень	<p>выполнена самостоятельно;</p> <p>выполнена на актуальную тему;</p> <p>в ходе работы получены оригинальные научно-технические решения, которые представляют практический интерес, что подтверждено соответствующими актами или справками, расчетами экономического эффекта и т.д;</p> <p>при выполнении работы использованы современные инструментальные средства проектирования;</p> <p>имеет положительные отзывы научного руководителя и рецензента;</p> <p>при защите работы обучающийся демонстрирует глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными, во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т.п.), доказательно отвечает на вопросы членов ГЭК;</p> <p>содержание работы полностью соответствует теме и заданию, излагается четко и последовательно, оформлено в соответствии с установленными требованиями</p>
«хорошо», повышенный уровень	<p>выставляется за выпускную квалификационную работу, которая соответствует перечисленным в предыдущем пункте критериям, но при ее подготовке без особого основания использованы устаревшие средства разработки и (или) поддержки функционирования системы и не указаны направления развития работы в этом плане</p>
«удовлетворительно», пороговый уровень	<p>выполнена на уровне типовых проектных решений, но личный вклад обучающегося оценить достоверно не представляется возможным;</p> <p>допущены принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных заданий;</p> <p>работа отличается поверхностным анализом и недостаточно критическим разбором предмета работы, просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения, недостаточно доказательны выводы;</p> <p>в отзывах руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методике анализа;</p> <p>при защите обучающийся проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы</p>
«неудовлетворительно»	<p>не соответствует теме и неверно структурирована;</p> <p>содержит принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных заданий;</p> <p>не содержит анализа и практического разбора предмета работы, не</p>

	<p>отвечает установленным требованиям; не имеет выводов или носит декларативный характер; в отзывах руководителя и рецензента высказываются сомнения об актуальности темы, достоверности результатов и выводов, о личном вкладе обучающегося в выполненную работу; к защите не подготовлены наглядные пособия и раздаточный материал;</p> <p>при защите обучающийся затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса и научной литературы, при ответе допускает существенные ошибки</p>
--	---

4.3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения ОПОП ВО

Методические указания по проведению защиты ВКР

1.	Сроки проведения	<i>В соответствии с учебным планом</i>
2.	Место и время проведения	<i>В соответствии с расписанием</i>
3.	Требования к техническому оснащению аудитории	<i>В соответствии с ОПОП ВО</i>
4.	Ф.И.О. преподавателей, проводящих процедуру контроля	<i>В соответствии с составом членов ГЭК</i>
5.	Вид и форма проведения	<i>Открытая защита</i>
6.	Время для доклада обучающегося	<i>до 10 минут</i>
7.	Возможность использования дополнительных материалов	<i>Обучающийся может пользоваться дополнительными материалами (справочная, нормативно-правовая литература, материалы, характеризующие научную и практическую ценность выполненной работы – публикации, патенты и прочее)</i>
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающего результаты	<i>Секретарь ГЭК</i>
9.	Методы оценки результатов	<i>Экспертный</i>
10.	Объявление результатов	<i>Результаты объявляются в день ее проведения</i>
11.	Апелляция результатов	<i>Подается лично обучающимся не позднее следующего рабочего дня</i>

5. ПОРЯДОК ПОДАЧИ И РАССМОТРЕНИЯ АПЕЛЛЯЦИЙ

По результатам государственных аттестационных испытаний обучающийся имеет право на апелляцию.

Обучающийся имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, установленной процедуры проведения государственного аттестационного испытания и (или) несогласии с результатами государственного аттестационного испытания.

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

Для рассмотрения апелляции секретарь ГЭК направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, заключение председателя ГЭК о соблюдении процедурных вопросов при

проведении государственного аттестационного испытания, а также выпускную квалификационную работу, отзыв и рецензию (рецензии).

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 порядка проведения государственного аттестационного испытания апелляционная комиссия принимает одно из следующих решений:

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

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

В случае подтверждения допущенных нарушений и их влияния на результат ГИА результат проведения государственного аттестационного испытания подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения апелляционной комиссии. Обучающемуся предоставляется возможность пройти государственное аттестационное испытание в сроки, установленные университетом.

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

- об отклонении апелляции и сохранении результата государственного аттестационного испытания;

- об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственного аттестационного испытания.

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

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Повторное проведение государственного аттестационного испытания осуществляется в присутствии одного из членов апелляционной комиссии не позднее даты завершения обучения в соответствии со стандартом.

Апелляция на повторное проведение государственного аттестационного испытания не принимается.

Сведения о кадровом обеспечении ОПОП ВО

Сведения о кадровом обеспечении ОПОП ВО по направлению подготовки

19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) Технология мяса и мясных продуктов

Наименование дисциплин в соответствии с учебным планом	ФИО педагогического / научно-педагогического работника (полностью).	Характеристика педагогических работников						
		Должность по штатному расписанию	Какое образовательное учреждение окончил, специальность (направление подготовки) по документу об образовании	Ученая степень, ученое (почетное) звание, категория	Стаж педагогической работы		Основное место работы, должность	Условия привлечения к педагогической деятельности
					всего	в том числе педагогической работы		
История и философия науки	Крысенко Дмитрий Сергеевич	профессор кафедры философии	Ростовский государственный университет в 1993 г., специальность “Философия”, преподаватель философии	Кандидат философских наук, 2000 г; доцент, 2001 г; доктор философских наук 2008 г	21	21	ФГБОУ ВО Луганский государственный аграрный университет, профессор кафедры философии	штатный
Математические методы оптимизации и управления в пищевых производствах	Малич Александр Анатольевич	Доцент кафедры технологии мяса и мясопродуктов	Луганский государственный аграрный университет в 2005., «Технология хранения, консервирования и переработки мяса», инженер-технолог	Кандидат технических наук, 2022 г;	17	17	ФГБОУ ВО Луганский государственный аграрный университет, доцент кафедры технологии мяса и мясопродуктов	штатный

Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	Рогова Наталья Викторовна	доцент кафедры технологии мяса и мясопродуктов	Луганский государственный аграрный университет в 2000 г, «Зооинженерия», зооинженер; «Технология хранения, консервирования и переработки мяса», 2016	Кандидат сельскохозяйственных наук, 2005 г; доцент, 2008 г	18	18	ФГБОУ ВО Луганский государственный аграрный университет, доцент кафедры технологии мяса и мясопродуктов	штатный
Управление качеством продукции	Медведева Елена Анатольевна	доцент кафедры технологии мяса и мясопродуктов	Луганский государственный аграрный университет в 1998 г., «Зооинженерия», зооинженер	Кандидат сельскохозяйственных наук, 2005 г; доцент, 2008 г	26	15	ФГБОУ ВО Луганский государственный аграрный университет, доцент кафедры технологии мяса и мясопродуктов	штатный
Научные основы технологии продуктов из сырья животного происхождения	Медведева Елена Анатольевна	доцент кафедры технологии мяса и мясопродуктов	Луганский государственный аграрный университет в 1998 г., «Зооинженерия», зооинженер	Кандидат сельскохозяйственных наук, 2005 г; доцент, 2008 г	26	15	ФГБОУ ВО Луганский государственный аграрный университет, доцент кафедры технологии мяса и мясопродуктов	штатный
Эксплуатация современного оборудования мясной отрасли	Коваленко Александр Владимирович	декан факультета пищевых технологий	Луганский сельскохозяйственный институт в 1994 г., «Механизация сельского хозяйства», инженер-механик; Луганский	Кандидат технических наук, 2008 г; старший научный сотрудник, 2010 г	29	21	ФГБОУ ВО Луганский государственный аграрный университет, декан факультета пищевых технологий	

			национальный аграрный университет в 2012 г., «Технология хранения, консервирования и переработки мяса», инженер-технолог					штатный
Современные проблемы и перспективы развития перерабатывающих отраслей	Максименко Анна Евгеньевна	доцент кафедры технологии мяса и мясопродуктов	Луганский государственный аграрный университет в 2002 г., «Технология хранения, консервирования и переработки мяса», инженер-технолог	Кандидат технических наук, 2014 г; доцент, 2017 г	20	20	ФГБОУ ВО Луганский государственный аграрный университет, доцент кафедры технологии мяса и мясопродуктов	штатный
Информационные технологии	Коваленко Александр Владимирович	Декан факультета пищевых технологий	Луганский сельскохозяйственный институт в 1994 «Механизация сельского хозяйства», инженер-механик Луганский национальный аграрный университет в 2012 г., «Технология хранения, консервирования и переработки мяса», инженер-технолог	Кандидат технических наук, 2008 г; старший научный сотрудник, 2010 г	29	21	ФГБОУ ВО Луганский государственный аграрный университет, декан факультета пищевых технологий	штатный
Деловой иностранный язык	Мирошниченко Юлия	Старший преподаватель кафедры	Горловский государственный педагогический	-	22	17	ФГБОУ ВО Луганский	штатный

	Сергеевна	филологическ их дисциплин	институт ин. яз. им. Н.К. Крупской, 2000г., "Английский, испанский языки и зарубежная литература"				государствен ный аграрный университет, старший преподаватель кафедры филологических дисциплин	
Биотехнологиче ские процессы в производстве мясных ферментирован ных продуктов	Снегур Фарида Мухамедовна	заведующая кафедрой технологии мяса и мясопродукт ов	Киевский технологический институт пищевой промышленности в 1986 г., «Технология мяса и мясопродуктов», инженер-технолог	Кандидат биологических наук, 1994 г; доцент, 2004 г	45	23	ФГБОУ ВО Луганский государственн ый аграрный университет, зав. кафедрой технологии мяса и мясопродуктов	штатный
Использование нетрадиционны х видов сырья при разработке новых продуктов питания животного происхождения	Снегур Фарида Мухамедовна	заведующая кафедрой технологии мяса и мясопродукт ов	Киевский технологический институт пищевой промышленности в 1986 г., «Технология мяса и мясопродуктов», инженер-технолог	Кандидат биологических наук, 1994 г; доцент, 2004 г.	45	23	ФГБОУ ВО Луганский государственный аграрный университет, доцент, зав. кафедрой технологии мяса и мясопродуктов	штатный
Биотехнология продуктов питания из сырья животного происхождения	Максименко Анна Евгеньевна	доцент кафедры технологии мяса и мясопродук тов	Луганский государственный аграрный университет в 2002 г., «Технология хранения, консервирования и переработки мяса»,	Кандидат технических наук, 2014 г; доцент, 2017 г	17	17	ФГБОУ ВО Луганский государственный аграрный университет, доцент кафедры технологии мяса и мясопродуктов	штатный

			инженер-технолог					
Микробиология мяса и мясных продуктов	Медведева Елена Анатольевна	доцент кафедры технологии мяса и мясопродуктов	Луганский государственный аграрный университет в 1998 г., «Зооинженерия», зооинженер	Кандидат сельскохозяйственных наук, 2005 г; доцент, 2008 г	26	15	ФГБОУ ВО Луганский государственный аграрный университет, доцент кафедры технологии мяса и мясопродуктов	штатный
Менеджмент	Заруцкий Иван Демьянович	Доцент кафедры менеджмента и организации производства в АПК	Луганский национальный аграрный университет в 2006 г., специальность «Менеджмент организаций», квалификация «Магистр менеджмента организаций»	Кандидат экономических наук, 2012 г; доцент, 2017 г.	13	13	ФГБОУ ВО Луганский государственный аграрный университет, доцент кафедры менеджмента и организации производства в АПК	штатный
Теоретические основы и современные методы интенсификации технологических процессов пищевых производств	Поперечный Анатолий Никитович	профессор кафедры технологии молока и молокопродуктов	Одесский технологический институт пищевой и холодильной промышленности, 1961 г, «Машины и аппараты пищевых производств», инженер-механик	Доктор технических наук, 2004 г; профессор, 2009 г	58	55	ФГБОУ ВО ДонНУЭТ, профессор кафедры оборудования пищевых производств	совместитель
Рациональное использование вторичного сырья и разработка на его основе новых мясных	Снегур Фаида Мухамедовна	заведующая кафедрой технологии мяса и мясопродуктов	Киевский технологический институт пищевой промышленности в 1986 г., «Технология мяса и мясопродуктов»,	Кандидат биологических наук, 1994 г; доцент, 2004 г	45	23	ФГБОУ ВО Луганский государственный аграрный университет, зав. кафедрой технологии мяса	штатный

продуктов			инженер-технолог				и мясопродуктов	
Новые физико-химические и биотехнологические методы обработки пищевого сырья	Рогова Наталья Викторовна	доцент кафедры технологии мяса и мясопродуктов	Луганский государственный аграрный университет в 2000 г, «Зооинженерия», зооинженер; «Технология хранения, консервирования и переработки мяса», 2016	Кандидат сельскохозяйственных наук, 2005 г; доцент, 2008 г	18	18	ФГБОУ ВО Луганский государственный аграрный университет, доцент кафедры технологии мяса и мясопродуктов	штатный
Биомембранные методы разделения неоднородных жидких систем	Рогова Наталья Викторовна	доцент кафедры технологии мяса и мясопродуктов	Луганский государственный аграрный университет в 2000 г., «Зооинженерия», зооинженер; «Технология хранения, консервирования и переработки мяса», 2016	Кандидат сельскохозяйственных наук, 2005 г; доцент, 2008 г	22	22	ФГБОУ ВО Луганский государственный аграрный университет, доцент кафедры технологии мяса и мясопродуктов	штатный
Биотехнология переработки эндокринно-ферментного сырья и крови	Максименко Анна Евгеньевна	доцент кафедры технологии мяса и мясопродуктов	Луганский государственный аграрный университет в 2002 г., «Технология хранения, консервирования и переработки мяса», инженер-технолог	Кандидат технических наук, 2014 г; Доцент, 2017 г	17	17	ФГБОУ ВО Луганский государственный аграрный университет, доцент кафедры технологии мяса и мясопродуктов	штатный
Технический контроль продуктов животного	Сипунов Александр Сергеевич	ассистент кафедры технологии мяса и	Луганский национальный аграрный университет в 2005	-				совместитель

происхождения		мясопродуктов	г., «Технология хранения, консервирования и переработки мяса», инженер-технолог				ООО Луганский мясокомбинат»	
Проектирование предприятий производства продуктов животного происхождения	Рогова Наталья Викторовна	доцент кафедры технологии мяса и мясопродуктов	Луганский государственный аграрный университет в 2000 г, «Зооинженерия», зооинженер; «Технология хранения, консервирования и переработки мяса», 2016	Кандидат сельскохозяйственных наук, 2005 г; доцент, 2008 г	22	22	ФГБОУ ВО Луганский государственный аграрный университет, доцент кафедры технологии мяса и мясопродуктов	штатный
Организация непрерывных технологических потоков комплексной переработки сырья животного происхождения	Коваленко Александр Владимирович	декан факультета пищевых технологий	Луганский сельскохозяйственный институт в 1994 «Механизация сельского хозяйства», инженер-механик; Луганский национальный аграрный университет в 2012 г., «Технология хранения, консервирования и переработки мяса», инженер-технолог	Кандидат технических наук, 2008 г; старший научный сотрудник, 2010 г	29	21	ФГБОУ ВО Луганский государственный аграрный университет, декан факультета пищевых технологий	штатный
Технология биологически активных веществ	Максименко Анна Евгеньевна	доцент кафедры технологии мяса и	Луганский государственный аграрный университет в 2002	Кандидат технических наук, 2014 г; доцент, 2017 г.	17	17	ФГБОУ ВО Луганский государственный аграрный	штатный

		мясопродуктов	г., «Технология хранения, консервирования и переработки мяса», инженер-технолог				университет, доцент кафедры технологии мяса и мясопродуктов	
Баромембранное фракционирование компонентов пищевого сырья	Коваленко Александр Владимирович	декан факультета пищевых технологий	Луганский сельскохозяйственный институт в 1994 г., «Механизация сельского хозяйства», инженер-механик; Луганский национальный аграрный университет в 2012 г., «Технология хранения, консервирования и переработки мяса», инженер-технолог	Кандидат технических наук, 2008 г; старший научный сотрудник, 2010 г.	29	21	ФГБОУ ВО Луганский государственный аграрный университет, декан факультета пищевых технологий	штатный
Технология разработки стандартов и нормативной документации	Максименко Анна Евгеньевна	доцент кафедры технологии мяса и мясопродуктов	Луганский государственный аграрный университет в 2002 г., «Технология хранения, консервирования и переработки мяса», инженер-технолог	Кандидат технических наук, 2014 г; доцент, 2017 г	17	17	ФГБОУ ВО Луганский государственный аграрный университет, доцент кафедры технологии мяса и мясопродуктов	штатный
Отраслевая стандартизация и сертификация	Клименко Елена Геннадьевна	ассистент кафедры технологии мяса и	Луганский государственный аграрный университет в 2007	-	12	-	ООО «Ингрис.	совместитель

		мясопродуктов	г, «Технология хранения, консервирования и переработки мяса», инженер-технолог				Ингредиенты и специи»	
--	--	---------------	--	--	--	--	-----------------------	--

Сведения о научно-педагогических работниках, участвующих в реализации ОПОПО ВО, и лицах, привлекаемых к реализации ОПОП ВО на иных условиях, являющихся руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся обучающиеся (далее – специалисты-практики)

N п/п	Фамилия, имя, отчество специалиста-практика	Наименование организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, в которой работает специалист-практик по основному месту работы или на условиях внешнего совместительства	Занимаемая специалистом-практиком должность	Общий трудовой стаж работы специалиста-практика в организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовится обучающийся
1	Сипунов Александр Сергеевич	ООО «Луганский мясокомбинат»;	Главный технолог	16
2	Клименко Елена Геннадьевна	ООО «Ингрис. Ингредиенты и специи»	Заместитель начальника	12

Сведения о материально-техническом обеспечении образовательного процесса при реализации ОПОП ВО направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, магистерская программа Технология мяса и мясных продуктов

№ п/п	Индекс	Наименование дисциплины (модуля)	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Программное обеспечение
1	Б1.О.01	Философские проблемы науки и техники	Г-211 - учебная аудитория для проведения лекционных, семинарских занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, самостоятельной работы, учебной практики, выполнение, подготовка к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы	Г-211: Стол парта – 15 шт., стул ученический – 30 шт., стол преподавательский – 1 шт., трибуна – 1 шт., стул полумягкий – 1 шт.; учебно-методические материалы.	-
2	Б1.О.02	Управление проектами и персоналом в профессиональной деятельности	Т-305 - учебная аудитория для проведения лекционных, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации и самостоятельной работы	Т-305: Мультимедийный проектор – 1 шт., персональный компьютер – 1 шт., парты – 9 шт., стулья – 18 шт., демонстрационные материалы, учебно-методическая литература	-
3	Б1.О.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Г-301 – аудитория для проведения лекционных и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, самостоятельной работы	Т-301: Стол-парта – 13 шт., стол одностумбовый – 1 шт., стул полумягкий – 1 шт., стул ученический – 26 шт., учебно-методические материалы	-
4	Б1.О.04	Риторика	Г-304 – учебная аудитория для проведения лекционных, практических и семинарских занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации и самостоятельной работы.	Г-304: Стол 1 тумб. – 1 шт., стол парта – 11 шт., стул учен. – 22 шт., стул мягк. – 1 шт., доска для практических показателей – 1 шт.	-

№ п/п	Индекс	Наименование дисциплины (модуля)	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Программное обеспечение
5	Б1.О.05	Педагогика и психология высшей школы	Г-221 - аудитория для проведения лекционных, практических занятий, групповых и индивидуальных практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, самостоятельной работы	Г-211: Столы аудиторные – 12 шт., стол двух тумбовый – 1 шт., трибуна маленькая – 1 шт., стулья аудиторные – 34 шт., сейф – 1 шт., шкаф металлический – 1 шт., доска переносная, учебно-методические материалы.	-
6	Б1.О.06	Технология профессионально-ориентированного обучения	Т-307 - аудитория для проведения лекционных и лабораторных занятий	Т-307: Весы лабораторные. ВПК-500 – 1 шт., весы технические ВТ-1000 – 1 шт., весы ВЛКТ-500 – 1 шт., шкаф вытяжной для химических работ – 1 шт., дистиллятор ДЭ-25 – 1 шт., иономер И-160 – 1 шт., микроскоп Р-1 – 1 шт., нитратометр НМ -002 – 1 шт., рефрактометр УРЛ-1 – 1 шт., рефрактометр ИРФ-454 – 1 шт., холодильник Serenger – 1 шт., центрифуга ОПУ 1-8 – 2 шт., центрифуга ОБН-8 – 1 шт., шкаф сушильный СЭШ-3 – 1 шт., термометр – 3 шт., химические реактивы, хлебопечь – 1 шт., магнитная мешалка – 1 шт., столы лабораторные – 15 шт., парты – 7 шт., стулья – 14 шт., стулья лабораторные – 20 шт., огнетушитель – 1 шт	-
7	Б1.О.07	Методология научных исследований	Т-306 - учебная аудитория для проведения лекционных и лабораторных занятий	Т-306: Весы торсионные – 2 шт., весы лабораторные ВПК-500 – 1 шт., весы ВРЛ-200 – 1 шт., весы ВЛКТ-500 – 1 шт., шкаф вытяжной для химических работ – 1 шт., иономер И-130 – 1 шт., иономер РН-150 – 1 шт., комбайн кухонный – 1 шт., мясорубка Moolinex – 1 шт., нитратометр НМ -002 – 1 шт., печь муфельная – 1 шт., рефрактометр УРЛ-1 – 3 шт., РН-метр – 2 шт., сахарометр универсальный – 1 шт., фотоколориметр – 1 шт., центрифуга «Орбита» – 1 шт., шкаф сушильный СЭШ-3 – 1 шт., химическая посуда, баня водяная – 1 шт., термостат – 1 шт. печь электрическая – 4 шт., столы лабораторные – 6 шт., парты – 7 шт., стулья – 14 шт., стулья лабораторные – 12 шт., огнетушитель – 1 шт	-

№ п/п	Индекс	Наименование дисциплины (модуля)	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Программное обеспечение
8	Б1.О.08	Информационные технологии профессиональной деятельности	Т-208 - учебная аудитория для проведения практических занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации, учебной практики	Т-208: Персональный компьютер Celeron-1700 – 1 шт., персональный компьютер Celeron – 1 шт., персональный компьютеры – 6 шт., персональный компьютер LG – 1 шт., парты – 13 шт., стулья – 26 шт., огнетушитель – 1 шт.	Linux Ubuntu, BricsCad, OpenOffice, KTC Net 9 персональных компьютеров, оборудованных компьютерной сетью и выходом в интернет
9	Б1.О.09	Математические методы оптимизации и управления в пищевых производствах	Т-208 - учебная аудитория для проведения практических занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации, учебной практики	Т-208: Персональный компьютер Celeron-1700 – 1 шт., персональный компьютер Celeron – 1 шт., персональный компьютеры – 6 шт., персональный компьютер LG – 1 шт., парты – 13 шт., стулья – 26 шт., огнетушитель – 1 шт.	Linux Ubuntu, BricsCad, OpenOffice, KTC Net 9 персональных компьютеров, оборудованных компьютерной сетью и выходом в интернет
10	Б1.О.10	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	Т-306 - учебная аудитория для проведения лекционных и лабораторных занятий	Т-306: Весы торсионные – 2 шт., весы лабораторные ВПК-500 – 1 шт., весы ВРЛ-200 – 1 шт., весы ВЛКТ-500 – 1 шт., шкаф вытяжной для химических работ – 1 шт., иономер И-130 – 1 шт., иономер РН-150 – 1 шт., комбайн кухонный – 1 шт., мясорубка Мооlпex – 1 шт., нитратометр НМ -002 – 1 шт., печь муфельная – 1 шт., рефрактометр УРЛ-1 – 3 шт., РН-метр – 2 шт., сахарометр универсальный – 1 шт., фотоколориметр – 1 шт., центрифуга «Орбита» – 1 шт., шкаф сушильный СЭШ-3 – 1 шт., химическая посуда, баня водяная – 1 шт., термостат – 1шт. печь электрическая – 4 шт., столы лабораторные – 6 шт., парты – 7 шт., стулья – 14 шт., стулья лабораторные – 12 шт., огнетушитель – 1 шт	-

№ п/п	Индекс	Наименование дисциплины (модуля)	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Программное обеспечение
11	Б1.О.11	Управление качеством продукции	Т-305 - учебная аудитория для проведения лекционных, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации и самостоятельной работы	Т-305: Мультимедийный проектор – 1 шт., персональный компьютер – 1 шт., парты – 9 шт., стулья – 18 шт., демонстрационные материалы, учебно-методическая литература	-
12	Б1.О.12	Научные основы технологии продуктов из сырья животного происхождения	Т-307 - учебная аудитория для проведения лекционных и лабораторных занятий	Т-307: Весы лабораторные. ВПК-500 – 1 шт., весы технические ВТ-1000 – 1 шт., весы ВЛКТ-500 – 1 шт., шкаф вытяжной для химических работ – 1 шт., дистиллятор ДЭ-25 – 1 шт., иономер И-160 – 1 шт., микроскоп Р-1 – 1 шт., нитратометр НМ -002 – 1 шт., рефрактометр УРЛ-1 – 1 шт., рефрактометр ИРФ-454 – 1 шт., холодильник Serenger – 1 шт., центрифуга ОПУ 1-8 – 2 шт., центрифуга ОБН-8 – 1 шт., шкаф сушильный СЭШ-3 – 1 шт., термометр – 3 шт., химические реактивы, хлебопечь – 1 шт., магнитная мешалка – 1 шт., столы лабораторные – 15 шт., парты – 7 шт., стулья – 14 шт., стулья лабораторные – 20 шт., огнетушитель – 1 шт	-
13	Б1.О.13	Эксплуатация современного оборудования мясной отрасли	Т-105, Т-106 - учебная аудитория для проведения лекционных и лабораторных занятий	Т-105,Т-106: Термошкаф технологический – 1 шт., линия В-2 ФОК – 1 шт., емкость для мяса – 1 шт., огнетушитель – 1 шт. Установка А-1 ФНЗ – 1 шт., машина закаточная – 1 шт., куттер ВФП – 1 шт., фаршемешалка – 1 шт., шпигорезка ФШГ – 1 шт., парты – 9 шт., стулья – 18 шт. -	-
14	Б1.О.14	Современные проблемы и перспективы развития перерабатывающих отраслей	Т-307 - учебная аудитория для проведения лекционных и лабораторных занятий	Т-307: Весы лабораторные. ВПК-500 – 1 шт., весы технические ВТ-1000 – 1 шт., весы ВЛКТ-500 – 1 шт., шкаф вытяжной для химических работ – 1 шт., дистиллятор ДЭ-25 – 1 шт., иономер И-160 – 1 шт., микроскоп Р-1 – 1 шт., нитратометр НМ -002 – 1 шт., рефрактометр УРЛ-1 – 1 шт., рефрактометр ИРФ-454 – 1 шт., холодильник Serenger – 1 шт., центрифуга ОПУ 1-8 – 2 шт., центрифуга ОБН-8 – 1 шт., шкаф сушильный СЭШ-3 – 1 шт., термометр – 3 шт., химические реактивы, хлебопечь – 1 шт., магнитная мешалка – 1 шт., столы лабораторные – 15 шт., парты – 7 шт., стулья – 14 шт., стулья лабораторные – 20 шт., огнетушитель – 1 шт	-

№ п/п	Индекс	Наименование дисциплины (модуля)	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Программное обеспечение
15	Б1.О.15	Менеджмент	Г-214 – аудитория для самостоятельной работы и индивидуальных консультаций	Г-214: Секции для документов – 19 шт., тумба – 1шт., стул полумягкий – 6 шт., кресло крутящееся – 1 шт., стол двух тумбовый – 1 шт., стол приставной – 1 шт.	-
16	Б1.В.01	Биотехнологические процессы в производстве мясных ферментированных продуктов	Т-306 - учебная аудитория для проведения лекционных и лабораторных занятий	Т-306: Весы торсионные – 2 шт., весы лабораторные ВПК-500 – 1 шт., весы ВРЛ-200 – 1 шт., весы ВЛКТ-500 – 1 шт., весы ВЛКТ-500 – 1 шт., шкаф вытяжной для химических работ – 1 шт., иономер И-130 – 1 шт., иономер РН-150 – 1 шт., комбайн кухонный – 1 шт., мясорубка Мооlпex – 1 шт., нитратометр НМ -002 – 1 шт., печь муфельная – 1 шт., рефрактометр УРЛ-1 – 3 шт., РН-метр – 2 шт., сахарометр универсальный – 1 шт., фотоколориметр – 1 шт., центрифуга «Орбита» – 1 шт., шкаф сушильный СЭШ-3 – 1 шт., химическая посуда, баня водяная – 1 шт., термостат – 1шт. печь электрическая – 4 шт., столы лабораторные – 6 шт., парты – 7 шт., стулья – 14 шт., стулья лабораторные – 12 шт., огнетушитель – 1 шт	-
17	Б1.В.02	Использование нетрадиционных видов сырья при разработке новых продуктов питания животного происхождения	Т-307 - учебная аудитория для проведения лекционных и лабораторных занятий	Т-307: Весы лабораторные. ВПК-500 – 1 шт., весы технические ВТ-1000 – 1 шт., весы ВЛКТ-500 – 1 шт., шкаф вытяжной для химических работ – 1 шт., дистиллятор ДЭ-25 – 1 шт., иономер И-160 – 1 шт., микроскоп Р-1 – 1 шт., нитратометр НМ -002 – 1 шт., рефрактометр УРЛ-1 – 1 шт., рефрактометр ИРФ-454 – 1 шт., холодильник Serenger – 1 шт., центрифуга ОПУ 1-8 – 2 шт., центрифуга ОБН-8 – 1 шт., шкаф сушильный СЭШ-3 – 1 шт., термометр – 3 шт., химические реактивы, хлебопечь – 1 шт., магнитная мешалка – 1 шт., столы лабораторные – 15 шт., парты – 7 шт., стулья – 14 шт., стулья лабораторные – 20 шт., огнетушитель – 1 шт	-

№ п/п	Индекс	Наименование дисциплины (модуля)	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Программное обеспечение
18	Б1.В.03	Биотехнология продуктов питания из сырья животного происхождения	Т-307 - учебная аудитория для проведения лекционных и лабораторных занятий	Т-307: Весы лабораторные. ВПК-500 – 1 шт., весы технические ВТ-1000 – 1 шт., весы ВЛКТ-500 – 1 шт., шкаф вытяжной для химических работ – 1 шт., дистиллятор ДЭ-25 – 1 шт., иономер И-160 – 1 шт., микроскоп Р-1 – 1 шт., нитратометр НМ -002 – 1 шт., рефрактометр УРЛ-1 – 1 шт., рефрактометр ИРФ-454 – 1 шт., холодильник Serenger – 1 шт., центрифуга ОПУ 1-8 – 2 шт., центрифуга ОБН-8 – 1 шт., шкаф сушильный СЭШ-3 – 1 шт., термометр – 3 шт., химические реактивы, хлебопечь – 1 шт., магнитная мешалка – 1 шт., столы лабораторные – 15 шт., парты – 7 шт., стулья – 14 шт., стулья лабораторные – 20 шт., огнетушитель – 1 шт	-
19	Б1.В.04	Микробиология мяса и мясных продуктов	Т-306 - учебная аудитория для проведения лекционных и лабораторных занятий	Т-306: Весы торсионные – 2 шт., весы лабораторные ВПК-500 – 1 шт., весы ВРЛ-200 – 1 шт., весы ВЛКТ-500 – 1 шт., весы ВЛКТ-500 – 1 шт., шкаф вытяжной для химических работ – 1 шт., иономер И-130 – 1 шт., иономер РН-150 – 1 шт., комбайн кухонный – 1 шт., мясорубка Moolinex – 1 шт., нитратометр НМ -002 – 1 шт., печь муфельная – 1 шт., рефрактометр УРЛ-1 – 3 шт., РН-метр – 2 шт., сахарометр универсальный – 1 шт., фотоколориметр – 1 шт., центрифуга « Орбита» – 1 шт., шкаф сушильный СЭШ-3 – 1 шт., химическая посуда, баня водяная – 1 шт., термостат – 1шт. печь электрическая – 4 шт., столы лабораторные – 6 шт., парты – 7 шт., стулья – 14 шт., стулья лабораторные – 12 шт., огнетушитель – 1 шт	-
20	Б1.В.05	Теоретические основы и современные методы интенсификации технологических процессов пищевых производств	Т-109 - лаборатория процессов и аппаратов пищевых производств и технологического оборудования молочной отрасли, учебная аудитория для проведения лабораторно - практических занятий и научно-исследовательской работы студентов	Т-109: Персональный компьютер – 2 шт., аппарат для упаковки – 1 шт., весы – 2 шт., компрессор – 1 шт., проектор – 1 шт., принтер – 1 шт., термостат – 1 шт., фракционная колонка – 1 шт., холодильник – 1 шт., кипятильник – 1 шт., гири – 1 шт., арматурный стол – 1 шт., лабораторный микродозатор – 1 шт., микроскоп – 3 шт., печка электрическая – 1 шт., ротаметр – 2 шт., соковыжималка – 1 шт., электромельница – 1 шт., центрифуга – 2 шт., парта аудиторная – 18 шт., стулья – 40 шт., скамейки аудиторные – 2 шт., стол-парта – 6 шт., стеллаж деревянный – 1 шт., шкаф книжный – 1 шт., шкаф медицинский – 1 шт., стол одностумбовый – 3 шт., демонстрационные материалы (стенды и пр.)	-

№ п/п	Индекс	Наименование дисциплины (модуля)	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Программное обеспечение
21	Б1.В.06	Рациональное использование вторичного сырья и разработка на его основе новых мясных продуктов	Т-309 - учебная аудитория для практических занятий	Т-309: Парты – 12 шт., стулья – 24 шт. Демонстрационные материалы, учебно-методическая литература.	-
22	Б1.В.ДВ.01.01	Новые физико-химические и биотехнологические методы обработки пищевого сырья	Т-307 - учебная аудитория для проведения лекционных и лабораторных занятий	Т-307: Весы лабораторные. ВПК-500 – 1 шт., весы технические ВТ-1000 – 1 шт., весы ВЛКТ-500 – 1 шт., шкаф вытяжной для химических работ – 1 шт., дистиллятор ДЭ-25 – 1 шт., иономер И-160 – 1 шт., микроскоп Р-1 – 1 шт., нитратометр НМ -002 – 1 шт., рефрактометр УРЛ-1 – 1 шт., рефрактометр ИРФ-454 – 1 шт., холодильник Serenger – 1 шт., центрифуга ОПУ 1-8 – 2 шт., центрифуга ОБН-8 – 1 шт., шкаф сушильный СЭШ-3 – 1 шт., термометр – 3 шт., химические реактивы, хлебопечь – 1 шт., магнитная мешалка – 1 шт., столы лабораторные – 15 шт., парты – 7 шт., стулья – 14 шт., стулья лабораторные – 20 шт., огнетушитель – 1 шт	-
23	Б1.В.ДВ.01.02	Биомембранные методы разделения неоднородных жидких систем	Т-109 - лаборатория процессов и аппаратов пищевых производств и технологического оборудования молочной отрасли, учебная аудитория для проведения лабораторно - практических занятий и научно-исследовательской работы студентов	Т-109: Персональный компьютер – 2 шт., аппарат для упаковки – 1 шт., весы – 2 шт., компрессор – 1 шт., проектор – 1 шт., принтер – 1 шт., термостат – 1 шт., фракционная колонка – 1 шт., холодильник – 1 шт., кипятильник – 1 шт., гири – 1 шт., арматурный стол – 1 шт., лабораторный микродозатор – 1 шт., микроскоп – 3 шт., печь электрическая – 1 шт., ротаметр – 2 шт., соковыжималка – 1 шт., электромельница – 1 шт., центрифуга – 2 шт., парта аудиторная – 18 шт., стулья – 40 шт., скамейки аудиторные – 2 шт., стол-парта – 6 шт., стеллаж деревянный – 1 шт., шкаф книжный – 1 шт., шкаф медицинский – 1 шт., стол одностумбовый – 3 шт., демонстрационные материалы (стенды и пр.)	-

№ п/п	Индекс	Наименование дисциплины (модуля)	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Программное обеспечение
24	Б1.В.ДВ.02.01	Биотехнология переработки эндокринно-ферментного сырья и крови	Т-306 - учебная аудитория для проведения лекционных и лабораторных занятий	Т-306: Весы торсионные – 2 шт., весы лабораторные ВПК-500 – 1 шт., весы ВРЛ-200 – 1 шт., весы ВЛКТ-500 – 1 шт., шкаф вытяжной для химических работ – 1 шт., иономер И-130 – 1 шт., иономер РН-150 – 1 шт., комбайн кухонный – 1 шт., мясорубка Мооlinex – 1 шт., нитратометр НМ -002 – 1 шт., печь муфельная – 1 шт., рефрактометр УРЛ-1 – 3 шт., РН-метр – 2 шт., сахарометр универсальный – 1 шт., фотоколориметр – 1 шт., центрифуга «Орбита» – 1 шт., шкаф сушильный СЭШ-3 – 1 шт., химическая посуда, баня водяная – 1 шт., термостат – 1шт. печь электрическая – 4 шт., столы лабораторные – 6 шт., парты – 7 шт., стулья – 14 шт., стулья лабораторные – 12 шт., огнетушитель – 1 шт.	-
25	Б1.В.ДВ.02.02	Технический контроль продуктов животного происхождения	Т-302 - аудитория для проведения лекционных и практических занятий	Т-302: Стенд – 1 шт., огнетушитель – 1 шт., парта аудиторная – 16 шт., стулья – 27 шт., шкаф стеклянный – 1 шт., шкаф вытяжной – 1 шт., стол приборной – 3 шт.	-
26	Б1.В.ДВ.03.01	Проектирование предприятий производства продуктов животного происхождения	Т-105, Т-106 - учебная аудитория для проведения лекционных и лабораторных занятий	Т-105, Т-106: Термошкаф технологический – 1 шт., линия В-2 ФОК – 1 шт., емкость для мяса – 1 шт., огнетушитель – 1 шт. Установка А-1 ФНЗ – 1 шт., машина закаточная – 1 шт., куттер ВФП – 1 шт., фаршемешалка – 1 шт., шпигорезка ФШГ – 1 шт., парты – 9 шт., стулья – 18 шт. -	-
27	Б1.В.ДВ.03.02	Организация непрерывных технологических потоков комплексной переработки сырья животного происхождения	Т-311 - учебная аудитория для практических занятий	Т-311: Парты – 12 шт., стулья – 24 шт Демонстрационные материалы, учебно-методическая литература.	-

№ п/п	Индекс	Наименование дисциплины (модуля)	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Программное обеспечение
28	Б1.В.ДВ.04.01	Технология биологически активных веществ	Т-307 - учебная аудитория для проведения лекционных и лабораторных занятий	Т-307: Весы лабораторные. ВПК-500 – 1 шт., весы технические ВТ-1000 – 1 шт., весы ВЛКТ-500 – 1 шт., шкаф вытяжной для химических работ – 1 шт., дистиллятор ДЭ-25 – 1 шт., иономер И-160 – 1 шт., микроскоп Р-1 – 1 шт., нитратометр НМ -002 – 1 шт., рефрактометр УРЛ-1 – 1 шт., рефрактометр ИРФ-454 – 1 шт., холодильник Serenger – 1 шт., центрифуга ОПУ 1-8 – 2 шт., центрифуга ОБН-8 – 1 шт., шкаф сушильный СЭШ-3 – 1 шт., термометр – 3 шт., химические реактивы, хлебопечь – 1 шт., магнитная мешалка – 1 шт., столы лабораторные – 15 шт., парты – 7 шт., стулья – 14 шт., стулья лабораторные – 20 шт., огнетушитель – 1 шт	-
29	Б1.В.ДВ.04.02	Баромембранное фракционирование компонентов пищевого сырья	Т-306 - учебная аудитория для проведения лекционных и лабораторных занятий	Т-306: Весы торсионные – 2 шт., весы лабораторные ВПК-500 – 1 шт., весы ВРЛ-200 – 1 шт., весы ВЛКТ-500 – 1 шт., весы ВЛКТ-500 – 1 шт., шкаф вытяжной для химических работ – 1 шт., иономер И-130 – 1 шт., иономер РН-150 – 1 шт., комбайн кухонный – 1 шт., мясорубка Мооlinex – 1 шт., нитратометр НМ -002 – 1 шт., печь муфельная – 1 шт., рефрактометр УРЛ-1 – 3 шт., РН-метр – 2 шт., сахарометр универсальный – 1 шт., фотоколориметр – 1 шт., центрифуга «Орбита» – 1 шт., шкаф сушильный СЭШ-3 – 1 шт., химическая посуда, баня водяная – 1 шт., термостат – 1шт. печь электрическая – 4 шт., столы лабораторные – 6 шт., парты – 7 шт., стулья – 14 шт., стулья лабораторные – 12 шт., огнетушитель – 1 шт	-
30	Б1.В.ДВ.05.01	Технологии разработки стандартов и нормативной документации	Т-305 - учебная аудитория для проведения лекционных, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации и самостоятельной работы	Т-305: Мультимедийный проектор – 1 шт., персональный компьютер – 1 шт., парты – 9 шт., стулья – 18 шт., демонстрационные материалы, учебно-методическая литература	-
31	Б1.В.ДВ.05.02	Отраслевая стандартизация и сертификация	Т-309 - учебная аудитория для практических занятий	Т-309: Парты – 12 шт., стулья – 24 шт. Демонстрационные материалы, учебно-методическая литература.	-

Приложение 11 Экспертные заключения работодателей