

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Левков Сергей Андреевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 28.10.2024 15:06:39
Уникальный программный ключ: 0ec96352bebea6f8385f89-27-7d4-75a083708f

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
КАМЧАТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ
(ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»)**

КАФЕДРА «Технологии пищевых производств»

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по УНР

Н.С. Салтанова

(подпись)

« 02 » 10 2024 г.

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ
АТТЕСТАЦИИ**


<i>Направление подготовки:</i>	<u>19.03.03 Продукты питания животного происхождения</u>
<i>Направленность (профиль):</i>	<u>Технология рыбы и рыбных продуктов</u>
<i>Уровень высшего образования:</i>	<u>Бакалавриат</u>
<i>Программа подготовки</i>	<u>Академический бакалавриат</u>

г. Петропавловск-Камчатский

2024

Программа государственной итоговой аттестации составлена на основании ФГОС ВО направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», учебного плана ФГБОУ ВО «КамчатГТУ», одобренного Ученым советом «17» марта 2021 г., протокол № 7, учебного плана ФГБОУ ВО «КамчатГТУ», одобренного Ученым советом «18» марта 2020 г., протокол № 7.

Составитель(и) программы государственной итоговой аттестации:

Зав. кафедрой «Технологии пищевых производств»,
к.б.н., доцент  В.Б. Чмыхалова

Эксперт программы от работодателей:

Начальник производства ОАО
«Молокозавод Петропавловский»  Е.И. Герцог

Программа государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» рассмотрена на заседании кафедры «Технологии пищевых производств» «09» сентября 2024 г., протокол № 2, одобрена на заседании учебно-методического совета «02» 10. 2024, протокол № 1 Крестьянская ЧМС.

Программа итоговой государственной аттестации размещена в единой информационной образовательной среде университета.

Заведующий кафедрой «Технологии пищевых производств»

«09» сентября 2024 г.  В.Б. Чмыхалова

Содержание

1. Общие положения	4
1.1 Цель и задачи государственной итоговой аттестации	4
1.2 Требования к результатам государственной итоговой аттестации	5
1.3 Виды и трудоемкость государственной итоговой аттестации	7
2. Выпускная квалификационная работа (ВКР)	8
2.1 Требования к объему и структуре ВКР	8
2.2 Требования к оформлению ВКР	13
2.3 Примерная тематика ВКР	18
2.4 Выбор темы ВКР	19
2.5 Защита ВКР	20
2.6 Критерии оценки защиты ВКР	21
3. Материально-техническое обеспечение государственной итоговой аттестации	24
4. Организация государственной итоговой аттестации для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	24
Приложение А. Образец оформления титульного листа ВКР	
Приложение Б. Образец оформления задания на ВКР	
Приложение В. Образец графика заседаний государственной экзаменационной комиссии по приему защиты выпускной квалификационной работы	
Приложение Г. Планируемые результаты проведения государственной итоговой аттестации, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (для очной формы обучения)	
Приложение Д. Планируемые результаты проведения государственной итоговой аттестации, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (для заочной формы обучения)	

1 Общие положения

Программа ГИА по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», профиль «Технология рыбы и рыбных продуктов» составлена на основании следующих нормативных документов:

Закона РФ 273-ФЗ от 29 декабря 2012 г. «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказа № 636 от 29 июня 2015 года «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»;

– Приказа Минобрнауки Российской Федерации №245 от 06.04.2021 г. «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

– Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 августа 2020 г. № 936 (по очной форме обучения); от 12 марта 2015 г. № 199 (по заочной форме обучения).

– Положения о государственной итоговой аттестации обучающихся по программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (ПО 8.6 (17-41/72)-2020) ФГБОУ ВО «КамчатГТУ», рассмотренным и одобренным Ученым советом КамчатГТУ, протокол № 10 от 20.05.2020 года и утвержденным приказом ректора КамчатГТУ № 147 от 11.06.2020 года.

1.1 Цель и задачи государственной итоговой аттестации

Целью итоговой аттестации является установление соответствия уровня профессиональной подготовки выпускников требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (уровень бакалавриата), оценка качества освоения образовательной программы высшего образования направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (уровень бакалавриата) направленности (профиля) «Технология рыбы и рыбных продуктов» и степени обладания

выпускниками необходимыми общекультурными, общепрофессиональными и профессиональными компетенциями.

Задачами итоговой аттестации являются:

– оценка понимания современных направлений в области производственно-технологической деятельности и решения конкретных задач, связанных с проведением технологических процессов;

– оценка системности владения выпускником основными приемами, необходимыми для решения производственных задач и перспективных проблем, связанных с созданием и развитием пищевых технологий;

- выявление уровня подготовленности выпускника к самостоятельной работе в условиях быстро меняющихся условиях производства.

1.2 Требования к результатам государственной итоговой аттестации

В результате прохождения государственной итоговой аттестации у выпускников по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» направленность (профиль) программы бакалавриата «Технология рыбы и рыбных продуктов» оценивается уровень сформированности компетенций, т.е. способность применять в практической деятельности знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

По очной форме обучения.

В рамках проведения ГИА проверяется и оценивается наличие и уровень освоения выпускником следующих компетенций:

– способностью осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач (УК-1);

– способностью определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (УК-2);

– способностью осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде (УК-3);

– способностью осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) (УК-4);

– способностью воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах (УК-5);

– способностью управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни (УК-6);

– способностью поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (УК-7);

– способностью создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов (УК-8);

– способностью использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах (УК-9);

– способностью принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности (УК-10);

- способностью формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению (УК-11);
- способностью применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности (ОПК-1);
- способностью применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-2);
- способностью использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов (ОПК-3);
- способностью осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения (ОПК-4);
- способностью организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения (ОПК-5);
- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования (ПК-1);
- способностью проводить постановку и выполнение экспериментов по заданной методике с анализом результатов (ПК-2);
- способностью разрабатывать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры (ПК-3);
- способностью разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры (ПК-4);
- способностью оформлять документы для получения разрешительной документации для функционирования пищевых предприятий, проводить подготовку документации по менеджменту качества технологических процессов на производственных участках (ПК-5);
- способностью проводить маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры (ПК-6);
- способностью готовить предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на сокращение расходов сырья, материалов, энергоресурсов, повышение производительности труда, внедрение безотходных технологий (ПК-7);

– способностью производить расчеты производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции на технологических линиях для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков (ПК-8).

По заочной форме обучения.

В рамках проведения ГИА проверяется и оценивается наличие и уровень освоения выпускником следующих компетенций:

– способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);

– способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);

– способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3);

– способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности (ОК-4);

– способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);

– способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);

– способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

– способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);

– готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ОК-9);

– способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности (ОПК-1);

– способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);

– способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции (ОПК-3);

- готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях (ОПК-4);
- способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе (ПК-1);
- способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-2);
- способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-3);
- способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области (ПК-4);
- способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции (ПК-5);
- способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции (ПК-6);
- способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции (ПК-7);
- способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты (ПК-8);
- готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции (ПК-9);
- готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования (ПК-10);
- способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения (ПК-11);
- готовностью выполнять работы по рабочим профессиям (ПК-12);
- владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов (ПК-13);
- готовностью использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований (ПК-25);

- способностью проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты (ПК-26);
- способностью измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок (ПК-27);
- способностью организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия (ПК-28);
- способностью формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности (ПК-29);
- готовностью выполнять работу в области научно-технической деятельности по проектированию (ПК-30);
- способностью разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов) (ПК-31).

1.3 Виды и трудоемкость государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация выпускника состоит из подготовки и защиты выпускной квалификационной работы.

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» направленность (профиль) программы «Технология рыбы и рыбных продуктов» трудоемкость ГИА составляет 9 зачетных единиц, 6 недель.

2 Выпускная квалификационная работа (ВКР)

2.1 Требования к объему и структуре ВКР

Выпускная квалификационная работа призвана выявить способность студента самостоятельно решать конкретные практические задачи на основе полученных знаний.

ВКР представляет собой выполненную обучающимся работу, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Тема ВКР должна соответствовать направленности (профилю) образовательной программы.

Основными целями подготовки ВКР являются:

1. Систематизация, закрепление и расширение теоретических и практических знаний обучающихся по избранному направлению подготовки (с учетом направленности (профиля)).

2. Развитие навыков ведения самостоятельной работы и овладения методикой исследования при решении определенных проблем и вопросов в выпускной квалификационной работе.

3. Определение уровня теоретических и практических знаний обучающихся, а также умения применять их для решения конкретных практических управленческих задач.

В соответствии с поставленными целями студент в процессе выполнения выпускной квалификационной работы должен решить следующие задачи:

1. Обосновать актуальность выбранной темы, увязав это с результатами прохождения преддипломной практики.

2. Изучить теоретические положения, нормативную документацию, статистические материалы, справочную и научную литературу по избранной теме.

3. Собрать необходимый статистический материал для проведения конкретного исследования.

4. Изложить свою точку зрения по дискуссионным вопросам, относящимся к теме.

5. Провести анализ собранных данных, используя соответствующие методы обработки и анализа информации.

6. Сделать выводы и разработать рекомендации на основе проведенного анализа.

7. Оформить выпускную квалификационную работу в соответствии с предъявляемыми требованиями.

8. Обосновать эффективность (экономическую, социальную, организационную) предлагаемых решений.

9. Выполнить все процедуры предзащитных мероприятий, успешно защитить выпускную квалификационную работу.

В выпускной квалификационной работе выпускник должен показать:

- достаточную теоретическую подготовку по направлению и способность проблемного изложения теоретического материала;
- умение изучать и обобщать нормативные правовые акты, литературные источники;
- способность решать практические задачи;
- навыки комплексного анализа ситуаций, расчетов, владения современной компьютерной техникой;
- умение применять методы оценки экономической, организационной и социальной эффективности предлагаемых решений;
- умение логически выстраивать текст, формулировать выводы и предложения.

ВКР выполняется на тему, которая соответствует области, объектам и видам профессиональной деятельности по направлению подготовки. Обучающийся может самостоятельно выбрать тему ВКР. Объект, предмет и содержание ВКР должны соответствовать направлению подготовки направленности (профилю) образовательной программы, квалификации, получаемой выпускником. Для подготовки выпускной квалификационной работы обучающемуся назначается руководитель и, при необходимости, консультанты.

Независимо от избранной темы рекомендуется придерживаться приведенной ниже структуры ВКР бакалавра.

ВКР состоит из двух частей: пояснительной записки и графической части, которые выполняются в соответствии с требованиями ЕСКД. К графической части относятся следующие чертежи: план линии производства продукции (РП); разрезы линии производства продукции (РО); технологическая схема производства продукции в контурах оборудования (Т6); общий вид основного оборудования (ВО), плакаты, схемы – 3 листа. Чертежи выполняются в соответствии со стандартом РД 15-140-90 (Требования к выполнению чертежей на сетные орудия лова) на формате А1.

Пояснительная записка должна иметь следующие разделы:

- титульный лист;
- задание на выполнение бакалаврской работы;
- резюме;
- оглавление;
- введение;
- характеристика сырья;
- технологическая часть;
- требования к качеству готовой продукции и материалов;

- материальные расчеты;
- подбор и расчет оборудования;
- экологическая экспертиза технологического процесса;
- заключение;
- список использованной литературы;
- спецификации к графическому материалу;
- ведомость дипломной работы.

Введение. Обосновывают актуальность темы бакалаврской работы, цель и содержание поставленных задач.

Излагая актуальность разработки, кратко оценивают современное состояние отрасли промышленности, перспективы производства тех видов продукции, которые планируют к выпуску на проектируемой линии. Отмечают значения этих видов продукции, особенности способа производства, специфику использованного сырья.

В соответствии с актуальностью формулируют цель и основные задачи, которые предстоит решить в процессе разработки темы.

Раздел 1. «Характеристика сырья»

Видовой состав сырья обычно определен темой ВКР либо исходными данными задания на бакалаврскую работу.

По каждому виду сырья дают исчерпывающую характеристику его технологических свойств в приведенной ниже последовательности.

1.1 Биологическая характеристика сырья

Приводят наименование вида (русское и латинское курсивом) сырьевого объекта, характеризуют район и сезон промысла (для водных объектов), правила рыболовства (минимально допустимые размеры), особенности разведения (для сельскохозяйственных животных), биологические особенности (питание, развитие, размножение и пр.).

1.2 Технологическая характеристика сырья

Характеризуют физические свойства сырья (размерно-массовый состав, насыпную массу, углы скольжения по поверхностям из разных материалов, угол естественного откоса, теплофизические свойства и пр.). Приводят химический состав сырья в целом (состав белков, азотистых экстрактивных веществ, липидов, минеральных веществ, витаминов и ферментов), а при необходимости – отдельных частей тела и органов (если заданная продукция изготавливается из конкретных частей или органов – печени, икры, молоко,

кожи, костей, органов пищеварения и т. д.), особенности посмертных изменений, пути рационального использования отходов.

Делают заключение о технологической ценности сырья и его пригодности для производства проектируемого ассортимента продукции. Особое внимание уделяется описанию требований, предъявляемых нормативной документацией к сырью

Раздел 2. «Технологическая часть»

Раздел состоит из трех подразделов – «Обоснование технологической схемы», «Технологическая схема производства продукции» и «Описание технологической схемы».

В подразделе «2.1 Обоснование технологической схемы» характеризуют критерии выбора технологической схемы производства продукции, так как она определяет весь ход дальнейшего проектирования.

Исходными данными для разработки технологической схемы являются:

- технологические инструкции, дополнения и изменения к ним;
- научно-техническая информация по совершенствованию

технологических процессов;

- опыт работы передовых предприятий.

Анализ материалов и нормативных документов позволяет выбрать оптимальную технологическую схему.

В подразделе «2.2 Технологическая схема производства продукции» приводят в векторном виде технологическую схему.

Технологическая схема производства продукции – это последовательное сочетание отдельных технологических операций. Технологическая схема разрабатывается на основе утвержденных технологических инструкций. Технологические операции регламентируются режимами производства, рецептурами, требованиями к качеству сырья, вспомогательных материалов и тары.

Технологическую схему составляют путем пересечения последовательно осуществляемых основных и вспомогательных операций, обеспечивающих превращение сырья в готовую продукцию.

Разработанные технологические схемы используют для материальных расчетов, при подборе и расчете оборудования и других расчетах.

В подразделе «2.3 Описание технологической схемы» приводят описание выполнения каждой технологической операции. При этом указывают цель операции, технологические параметры и режимы ее выполнения, ссылаясь на соответствующий нормативный документ, порядок выполнения операции. Кратко приводят способ передачи полуфабриката на следующую технологическую операцию.

Раздел 3. «Требования к качеству готовой продукции и материалов»

Раздел состоит из трех подразделов – «Характеристика качества готовой продукции», «Методы оценки качества готовой продукции» и «Характеристика основных и вспомогательных материалов».

В подразделе «3.1 Характеристика качества готовой продукции» приводят требования к качеству готовой продукции в соответствии с нормативным документом, описывают возможные дефекты. Характеристика должна включать органолептические свойства продукта, его физические свойства и химический состав, а также микробиологические показатели.

Форму таблиц выбирают в соответствии с нормативным документом, регламентирующим качество продукции.

Подраздел «3.2 Методы оценки качества готовой продукции» включает два пункта: «Технохимический контроль производства продукции» и «Подтверждение соответствия продукции».

В пункте 3.2.1 «Технохимический контроль производства продукции» описывают контроль производства продукции на всех стадиях технологического процесса. Хорошо организованный производственный контроль и соблюдение технологической дисциплины обеспечивают выпуск продукции высокого качества, безопасной для потребителя.

Разрабатывают схему технохимического контроля производства продукции.

В подразделе 3.3 «Характеристика основных и вспомогательных материалов» приводят требования к качеству основных и вспомогательных материалов в соответствии с нормативными документами.

Форму таблиц выбирают в соответствии с нормативным документом, регламентирующим качество материалов.

Раздел 4. «Материальные расчеты»

Исходными данными для материального расчета пищевых производств являются следующие:

- вид сырья, его характеристика;
- вид готовой продукции;
- производственная мощность проектируемой линии;
- нормы расхода сырья, вспомогательных материалов, тары;
- нормы отходов, потерь и выхода полуфабриката по технологическим операциям.

Выполняя материальные расчеты, определяют расход сырья, рассчитывают движение сырья и полуфабрикатов по этапам технологического процесса, составляют карту технологического баланса,

рассчитывают потребность вспомогательных, упаковочных материалов и тары.

Раздел 5. «Подбор и расчет оборудования»

Расчет и подбор серийного оборудования заключается в выборе типа, марки, наименования, определении целесообразного с технической и экономической точки зрения количества единиц оборудования.

Расчет несерийного оборудования (бункеры, транспортеры и т.п.) заключается в расчете основных конструктивных параметров (размеров, потребляемой мощности, производительности) и в определении необходимого количества оборудования.

Производительность оборудования выражается в весовых, объемных, количественных единицах сырья, перерабатываемого за единицу времени (секунду, минуту, час и т.д.), или продукции (полуфабриката), вырабатываемой за единицу времени.

Раздел 6. «Экологическая экспертиза технологического процесса».

В разделе описывается необходимость охраны окружающей среды, дается характеристика возможным производственным загрязнениям, которые могут нанести вред окружающей среде, вносятся предложения для проведения природоохранных мероприятий.

Рекомендуется привести схему установки для очистки сточных вод и, при необходимости, установки для очистки газообразных выбросов или очистки воздуха от неприятно пахнущих веществ.

В **заключении** приводятся основные выводы и положения по целесообразности разработки темы ВКР. Заключение также включает сведения о практической ценности разработки.

В разделе **Список литературы** приводится список всех литературных источников, использованных в процессе подготовки выпускной квалификационной работы, на которые в ней имеются ссылки. Источники располагают в алфавитном порядке и последовательно нумеруют.

2.2 Требования к оформлению ВКР

Общие требования

Расчетно-пояснительную записку выполняют в соответствии с ГОСТ 2.105 «ЕСКД. Общие требования к текстовым документам с применением печатающих и графических устройств вывода ЭВМ».

Расчетно-пояснительную записку набирают на листах формата А4 в программе MicrosoftWord (шрифт TimesNewRoman; размер шрифта 14; междустрочный интервал 1,5).

Поля на листах расчетно-пояснительной записки: верхнее поле – 20 мм, нижнее – 25 мм, правое – 15 мм, левое – 30 мм. Абзацный отступ – 10 мм. Нумерация листов – внизу по центру. Нумерация страниц пояснительной записки сквозная, начиная с титульного листа.

Опечатки допускается исправлять закрашиванием белой краской и нанесением на том же месте текста черной пастой.

Каждый раздел записки начинают с нового листа, каждый пункт текста с абзаца. Разделы должны иметь порядковые номера в пределах всей пояснительной записки, обозначенные арабскими цифрами с точкой. Подразделы должны иметь нумерацию в пределах каждого раздела. Номер подраздела состоит из номеров раздела и подраздела, разделенных точкой. В конце номера подраздела точка не ставится. Разделы «Введение», «Заключение» и «Список использованной литературы» не нумеруются.

Наименование разделов и подразделов должно соответствовать содержанию. Наименования разделов записывают в виде заголовков с выравниванием по центру прописными полужирными буквами. Наименование подразделов записывают в виде заголовков с абзацным отступом строчными полужирными буквами (кроме первой прописной).

Допускается материал в подразделах делить на пункты и подпункты. В этом случае нумерация осуществляется в пределах каждого подраздела и пункта. Подчиненность пунктов и подпунктов отражают шрифтом (полужирный курсив, обычный курсив). Подчеркивания не допускаются. Переносы слов в заголовках не допускаются. Если заголовок большой, его по смыслу делят на несколько строк и оформляют через единичный междустрочный интервал. Нельзя оставлять союзы и предлоги в заголовке на предыдущей строке. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.

Текстовые заголовки по своему оформлению должны отличаться от основного текста. Они выделяются шрифтом и отбивками от предыдущего и последующего текстов. Точку в конце заголовка не ставят. Расстояние между заголовком и текстом, между заголовками раздела и подраздела должно составлять 1 междустрочный интервал.

Титульный лист

Титульный лист выполняется на листе белой бумаги формата А4 согласно.

Шифр пояснительной записки состоит из семи групп символов, разделенных тире и точками: первая группа — обозначение кафедры; вторая

– обозначение специальности; третья — порядковый номер по приказу; четвертая — порядковый номер составной части курсовой работы; пятая — порядковый раздела; шестая группа — порядковый номер приложения; седьмая – шифр документа.

Нумерация

Титульный лист и задание на курсовой проект учитываются, но номер на них не ставят. На последующих листах номер проставляют в штампе.

Разделы, подразделы, пункты и подпункты следует нумеровать арабскими цифрами и записывать с абзацного отступа. Введение, заключение и список литературы не нумеруются.

Разделы должны иметь порядковую нумерацию в пределах всего текста, за исключением приложений.

Пример — 1, 2, 3 и т. д.

Номер подраздела или пункта включает номер раздела и порядковый номер подраздела или пункта, разделенные точкой.

Пример — 1.1, 1.2, 1.3 и т. д.

Номер подпункта включает номер раздела, подраздела, пункта и порядковый номер подпункта, разделенные точкой.

Пример - 1.1.1., 1.1.1.2, 1.1.1.3 и т. д.

После номера раздела, подраздела, пункта и подпункта в тексте точку не ставят.

Если раздел или подраздел имеет только один пункт или пункт имеет один подпункт, то нумеровать его не следует.

Иллюстрации (рисунки, схемы, графики) и таблицы, которые расположены на отдельных страницах записки, включают в общую нумерацию страниц.

Иллюстрации

Иллюстрации (рисунки, чертежи, схемы, графики, диаграммы, карты и др.) располагаются в курсовой работе непосредственно на странице с текстом после абзаца, в котором они упоминаются впервые, или отдельно на следующей странице. Они должны быть расположены так, чтобы их было удобно рассматривать без поворота курсовой работы или с поворотом по часовой стрелке. Иллюстрации, которые расположены на отдельных листах, должны включаться в общую нумерацию страниц. На все иллюстрации должны быть ссылки в работе.

Иллюстрации, как правило, имеют наименование и пояснительные данные (подрисовочный текст), располагаемые по центру страницы под иллюстрацией. Слово «Рисунок» и его номер отделяют знаком тире от наименования иллюстрации. Точку в конце нумерации и наименований

иллюстраций не ставят. Не допускается перенос слов в наименовании рисунка. Название иллюстрации должно отражать ее содержание, быть точным и кратким.

Таблицы

В виде таблиц оформляется цифровой материал пояснительной записки.

Каждая таблица должна иметь заголовок. Заголовок и слово «Таблица» начинают с прописной буквы, не подчеркивают и точек в конце не ставят.

Заголовки граф таблицы должны начинаться с прописных букв, подзаголовки - со строчных, если они продолжают заголовок, и с прописных, если они самостоятельные.

Делить заголовки таблиц по диагонали не допускается.

Высота строк должна быть не менее 8 мм. Графу «№ п.п.» в таблицу включать не следует.

Таблицу размещают после первого упоминания о ней в тексте таким образом, чтобы ее можно было читать без поворота записки или с поворотом по часовой стрелке. Таблицу с большим количеством строк допускается переносить на другую страницу, при этом заголовок помещают только над ее первой частью. Таблицу с большим количеством граф допускается делить на части и помещать одну часть под другой в пределах одной страницы. Если строки или графы выходят за формат таблицы, то в первом случае в каждой части таблицы повторяется ее головка, во втором случае – боковик.

Формулы

Математические уравнения и формулы должны следовать непосредственно за строкой, содержащей на них ссылку.

Уравнения и формулы следует выделять из текста свободными строками. Выше и ниже каждой формулы должно быть оставлено не менее одной свободной строки. Если уравнение не умещается в одну строку, оно должно быть перенесено после знака равенства (=) или после знаков плюса (+), минуса (-), умножения (x), деления (:).

Пояснение значений символов и числовых коэффициентов следует приводить непосредственно под формулой в той же последовательности, в какой они стоят в формуле. Значение каждого символа и числового коэффициента следует давать с новой строки.

Первую строку пояснения со слова «где» без двоеточия, например:

$$n = G_{\text{линии}} / \alpha \times G_{\text{машины}}, \quad (5.2)$$

где n – необходимое количество машин, шт.;

$G_{\text{линии}}$ – производительность линии на данной операции, кг/ч;

α – коэффициент использования оборудования;

$G_{\text{машины}}$ – производительность машины, кг/ч.

Ссылки

Ссылки в тексте на источники допускается приводить в подстрочном примечании или указывать порядковый номер по списку источников, выделенный квадратными скобками, например, [1].

Ссылки на иллюстрации указывают порядковым номером иллюстрации, например, рисунок 2.3.

Ссылки на формулы указывают порядковым номером формулы в скобках, например, «... по формуле (1.1)».

На все таблицы должны быть ссылки в тексте, при этом слово «Таблица» в тексте пишут полностью, если таблица не имеет номера, и сокращенно, если имеет, например, «... в таблице 1.1».

Содержание

Содержание включает наименование всех разделов, подразделов и пунктов, если они имеют наименование, с указанием номеров страниц, на которых размещается начало материала раздела, подраздела или пункта.

Образцом составления содержания может служить содержание данных методических указаний.

Список использованных источников

Список должен содержать перечень источников, использованных при выполнении проекта.

Источники следует располагать в порядке появления ссылок в тексте пояснительной записки.

Пример оформления списка использованных источников

1. Апет Т.К., Пашук З.Н. Справочник технолога кондитерского производства – СПб.: Издательский центр «ГИОРД», 2004. – 585 с.
2. Барашков Г.К. Сравнительная биохимия водорослей. – М.: Пищ. пром-сть, 1972. – 336 с.
3. Борисова С.В., Решетняк О.А., Мингалеева З.Ш. Использование дрожжей в промышленности. – СПб.: ГИОРД, 2008. – 216 с.
4. Букреев В.С., Гришина Л.Н., Белявская И.Г. Хлебобулочные изделия функционального назначения с использованием микроводорослей // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2012. – № 1. – С. 36–38.

Приложения

Приложения оформляют как продолжение пояснительной записки, располагают их в порядке появления ссылок в тексте.

Каждое приложение следует начинать с нового листа с указанием наверху посередине листа слово «ПРИЛОЖЕНИЕ». Оно должно иметь содержательный заголовок.

Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Е, З, Й, О, Ч, Ъ,Ы, Ь.

Допускается обозначение приложений буквами латинского алфавита, за исключением букв I и O.

2.3 Примерная тематика ВКР

Темы ВКР по направлению подготовки по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», профиль «Технология рыбы и рыбных продуктов» утверждаются на заседание кафедры.

Тематика выпускных квалификационных работ не может разрабатываться раз и навсегда как некий шаблон и быть одинаковой для выпусков разных лет. Приводимые в перечне тем выпускных квалификационных работ формулировки следует рассматривать лишь как примерные. Рекомендуемая тематика выпускных квалификационных работ ежегодно уточняется и переутверждается выпускающей кафедрой и заблаговременно доводится до сведения обучающихся, выходящих на государственную итоговую аттестацию.

Примерный перечень тем ВКР

1. Технология производства икры тресковых пробойной соленой
2. Технология производства сушеной продукции из головоногих моллюсков
3. Технология производства икорной продукции из лососевых
4. Технология производства филе рыбного мороженого
5. Технология производства рыбы холодного копчения
6. Технология производства соленой рыбы
7. Технология производства вяленой рыбы
8. Технология производства камбалы дальневосточной вяленой
9. Технология производства икры лососевой зернистой
10. Технология производства филе головоногих моллюсков мороженого

11. Технология производства продукции холодного копчения из дальневосточных лососевых
12. Технология производства палтуса белокорого горячего копчения
13. Технология производства консервов из печени тресковых рыб
14. Технология производства консервов натуральных из лососевых рыб
15. Технология производства икры минтая пробойной соленой в потребительской таре
16. Технология производства икры нерки зернистой в потребительской таре
17. Технология производства фарша рыбного «Восточного» мороженого
18. Технология производства консервов натуральных из сайры
19. Технология производства филе рыбного мороженого в потребительской упаковке

2.4 Выбор темы ВКР

При выборе темы ВКР следует руководствоваться актуальностью проблемы, возможностью получения конкретных статистических данных, наличием специальной научной литературы, практической значимостью для региона, муниципального образования, органа управления и т.д. Тема выпускной квалификационной работы является индивидуальной и не может быть повторена другими студентами.

Выпускная квалификационная работа выполняется на основе практических материалов предприятия или организации, где обучающийся проходил преддипломную практику, и содержит рекомендации по совершенствованию реальных процессов.

До утверждения темы выпускной квалификационной работы студент должен:

- убедиться в наличии теоретических исследований, статистических данных и материалов практического характера по теме;
- выявить проблемы теоретического и практического характера по данной теме;
- определить возможность сделать значимые практические предложения по итогам исследования.

2.5 Защита ВКР

Студент, получив положительный отзыв о ВКР от руководителя и решение заведующего кафедрой о допуске к защите, должен подготовить доклад (на 4-6 мин), в котором четко и кратко изложить основные положения ВКР, при этом для большей наглядности целесообразно подготовить иллюстрированный материал, согласованный с руководителем (презентация, выполненная в PowerPoint, раздаточный материал (при необходимости)).

В докладе следует отметить: что сделано лично автором; чем он руководствовался при исследовании темы; что является предметом изучения; какие методы использованы при изучении рассматриваемой проблемы; какие новые результаты достигнуты в ходе исследования и каковы основные выводы. Такова общая схема доклада, более конкретно его содержание определяется обучающимся совместно с руководителем. Доклад должен быть подготовлен письменно.

Общая структура доклада студента должна соответствовать структуре представленных иллюстраций, так как они необходимы для доказательства или демонстрации того или иного подхода, результата или вывода.

Перед заседанием ГЭК по защите выпускных квалификационных работ, на выпускающей кафедре проводится предварительная защита работ обучающихся.

Предварительная защита ВКР проводится руководителем ВКР с целью определения готовности обучающегося к защите на государственной экзаменационной комиссии. Предварительная защита проводится в сроки, определенные утвержденным графиком. На предварительную защиту руководитель может пригласить других руководителей ВКР, преподавателей, а также обучающихся.

На предварительную защиту обучающийся представляет полностью завершенную и оформленную выпускную работу, а также демонстрационные материалы (презентация). Регламент предварительной защиты должен соответствовать регламенту работы государственной экзаменационной комиссии.

После предварительной защиты руководитель ВКР принимает решение о готовности работы и студента к защите на государственной экзаменационной комиссии.

Защита ВКР проводится на заседании государственной экзаменационной комиссии. В ее состав должны входить высококвалифицированные преподаватели, руководители и специалисты производства.

Общая продолжительность защиты не должна превышать 25-30 мин, в том числе не более 4-6 мин предоставляется обучающемуся для представления доклада, остальное время для ответов на вопросы членов государственной экзаменационной комиссии и замечания рецензента.

Защита ВКР происходит на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии в следующей последовательности:

1. Председатель государственной экзаменационной комиссии объявляет фамилию обучающегося, зачитывает тему ВКР.
2. Заслушивается доклад обучающегося.
3. Члены государственной экзаменационной комиссии задают вопросы.
4. Обучающийся отвечает на вопросы.
5. Секретарем государственной экзаменационной комиссии зачитывается отзыв на ВКР.

Задачи государственной экзаменационной комиссии - выявление подготовленности выпускника к профессиональной деятельности и принятие решения о том, можно ли выпускнику выдать диплом о высшем образовании с присвоением соответствующей квалификации.

По окончании доклада обучающемуся задают вопросы председатель и члены комиссии. При ответах на вопросы разрешается пользоваться выпускной квалификационной работой.

2.6 Критерии оценки защиты ВКР

При определении оценки качества знаний, уровня сформированности компетенций выпускников государственная экзаменационная комиссия руководствуется следующими критериями:

Формы контроля	Шкала оценивания
ВКР	<p>Оценка «отлично»: Работа выполнена в срок, оформление, структура и стиль работы соответствуют требованиям. Работа выполнена самостоятельно, присутствуют собственные обобщения, заключения и выводы. Сделаны практические предложения, рассчитан эффект от рекомендуемых мероприятий. Использовано оптимальное количество источников по теме работы. Автор работы владеет методикой исследования. Тема работы раскрыта полностью.</p> <p>Оценка «хорошо»: Работа выполнена в срок, в оформлении, структуре и стиле работы нет грубых ошибок. Работа выполнена самостоятельно, присутствуют</p>

	<p>собственные обобщения, заключения и выводы, даны практические рекомендации, указан предполагаемый эффект от их внедрения. Используются основные источники по теме работы, работа может иметь некоторые недостатки в проведенном исследовании в изучении источников. Тема работы в целом раскрыта.</p> <p>Оценка «удовлетворительно»: Работа выполнена с нарушениями графика, в оформлении, структуре и стиле работы есть недостатки. Работа выполнена самостоятельно, присутствуют собственные обобщения, заключения и выводы, носящие общий характер. Даны практические рекомендации, но эффект от их внедрения не назван, либо не подкреплен расчетом. Источники по теме работы использованы в недостаточном объеме, их анализ слабый или вовсе отсутствует. Тема работы раскрыта не полностью.</p> <p>Оценка «неудовлетворительно»: Значительная часть работы является заимствованным текстом и носит несамостоятельный характер. Содержание работы не соответствует ее теме. При написании работы не были использованы современные источники. Оформление работы не соответствует требованиям.</p>
<p align="center">Отзыв руководителя ВКР</p>	<p>«Положительный»: В процессе выполнения ВКР обучающийся проявил такие личные качества, как высокая степень самостоятельности, умение работать с различными источниками информации; умение использовать теоретические знания для обоснования профессиональных задач; дисциплинированность, ответственность, исполнительность.</p> <p>«Отрицательный»: В процессе выполнения ВКР обучающийся не проявил самостоятельности, умения работать с различными источниками информации; умение использовать теоретические знания для обоснования профессиональных задач; у обучающегося отсутствует дисциплинированность, ответственность, исполнительность.</p>
<p>Защита ВКР</p>	<p>Оценка «отлично»: Выступление выстроено логично и последовательно, четко отражает результаты исследования. При защите студент дает правильные и обоснованные ответы на вопросы, свободно ориентируется в тексте работы, убедительно защищает свою точку</p>

	<p>зрения.</p> <p>Оценка «хорошо»: Выступление выстроено логично и последовательно, достаточно хорошо отражает результаты исследования. При защите студент дает правильные ответы на большинство вопросов, хорошо ориентируется в тексте работы, достаточно обосновано защищает свою точку зрения.</p> <p>Оценка «удовлетворительно»: Выступление выстроено не вполне последовательно, с нарушением логики, недостаточно четко отражает результаты исследования. При защите студент отвечает на вопросы неуверенно или допускает ошибки, не может убедительно защищать свою точку зрения.</p> <p>Оценка «неудовлетворительно»: В докладе студента отсутствует логика и последовательность, не приведены результаты исследования. Студент не ориентируется в тексте работы, при защите допускает грубые фактические ошибки при ответах на поставленные вопросы или вовсе не отвечает на них.</p>
<p>Ответы на вопросы членов ГЭК</p>	<p>Оценка «отлично»: Ответы на поставленные вопросы излагаются четко, логично, последовательно и не требуют дополнительных пояснений, делаются обоснованные выводы, демонстрируются глубокие знания, соблюдаются нормы литературной речи.</p> <p>Оценка «хорошо»: Ответы на поставленные вопросы излагаются систематизировано и последовательно, материал излагается уверенно, демонстрируется умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер, соблюдаются нормы литературной речи, обучающийся демонстрирует хороший уровень освоения материала.</p> <p>Оценка «удовлетворительно»: Допускаются нарушения в последовательности изложения ответов на поставленные вопросы, демонстрируются поверхностные знания вопроса, имеются затруднения с выводами, допускаются нарушения норм литературной речи.</p> <p>Оценка «неудовлетворительно»: Материал излагается непоследовательно, сбивчиво, не представляет определенной системы знаний по дисциплине, имеются</p>

	заметные нарушения норм литературной речи, обучающийся допускает существенные ошибки в ответах на вопросы, не ориентируется в понятийном аппарате.
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

3 Материально-техническое обеспечение государственной итоговой аттестации

Материально-техническое обеспечение мероприятий государственной итоговой аттестации включает: помещения и оборудование для подготовки и проведения государственной итоговой аттестации: компьютерные классы, лаборатории, библиотеку, читальный зал, учебные кабинеты, лекционные аудитории для сбора, обработки информации, выполнения лабораторных исследований, самостоятельной работы выпускников, проведения собраний, консультаций, предзащиты выпускных квалификационных работ; полные комплекты технического оснащения и оборудования, включая персональный компьютер, проектор, экран, носители цифровой информации, расходные материалы и канцелярские принадлежности (бумага, картриджи, ручки, и др.) для проведения предзащиты, защиты ВКР.

4 Организация государственной итоговой аттестации для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для обучающихся из числа инвалидов государственная итоговая аттестация проводится с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

В зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья университет обеспечивает выполнение следующих требований при проведении государственного аттестационного испытания:

а) для слепых:

- задания и иные материалы для сдачи государственного аттестационного испытания оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, либо зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются обучающимися на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, либо надиктовываются ассистенту;

- при необходимости обучающимся предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным

обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

- задания и иные материалы для сдачи государственного аттестационного испытания оформляются увеличенным шрифтом;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- при необходимости обучающимся предоставляется увеличивающее устройство, допускается использование увеличивающих устройств, имеющихся у обучающихся;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по их желанию государственные аттестационные испытания проводятся в письменной форме;

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

- письменные задания выполняются обучающимися на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по их желанию государственные аттестационные испытания проводятся в устной форме.

Обучающийся инвалид не позднее, чем за 3 месяца до начала проведения ГИА подает письменное заявление о необходимости создания для него специальных условий при проведении государственных аттестационных испытаний с указанием его индивидуальных особенностей. К заявлению прилагаются документы, подтверждающие наличие у обучающегося индивидуальных особенностей (при отсутствии указанных документов в университете).

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

Для осуществления образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья Университет располагает следующим оборудованием:

1. для обучающихся с нарушением функций опорно-двигательного

аппарата и ДЦП: автоматизированное многофункциональное рабочее место (стол с микролифтом, встроенный настольный компьютер Pentium (Intel Pentium), RAM 4GB, DD 500 GB, ОС Win8.1, встроенный монитор 022 дюйма Роллер Оптима Трекбол 2 выносимые кнопки для роллера Оптимато);

2. *для обучающихся с нарушением слуха и слабослышащих*: автоматизированное многофункциональное рабочее место (стол с микролифтом на электроприводе, встроенный настольный компьютер, встроенный монитор, индукционная система ИП-2);

3. *для слабовидящих обучающихся*: автоматизированное многофункциональное рабочее место Стандарт (стол с микролифтом на электроприводе, моноблок встроенный с диагональю 21,5 дюймов, экранный увеличитель MMAGic 12.0 PRO, программное обеспечение экранного доступа JawsforWindows 15.0 PRO, кнопка активации ПВ+ модуль оповещения Око – Старт ЭРВУ Визор для создания снимков и синхронизации с компьютером);

4. Принтер Брайля IndexEverest-DV5est-D.

Образец оформления титульного листа ВКР

Федеральное государственное образовательное учреждение
высшего образования
«Камчатский государственный технический университет»

*Кафедра «Технологии пищевых производств»
Направление подготовки 19.03.03
«Продукты питания животного происхождения»*

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА
ФИЛЕ РЫБНОГО МОРОЖЕНОГО**

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

ТПП ПЖ 08.01.00.00 ПЗ

Руководитель:

_____ Иванова Н.Л.

Студент группы 20 ПЖБ-ТР-3ФО

_____ Петрова А.В.

Консультанты:

Подбор и расчет технологического оборудования _____ Ефимов А.А.

Нормоконтроль _____ Чмыхалова В.Б.

Допустить к защите:

Заведующий кафедрой _____ В.Б. Чмыхалова

Оценка ГЭК:

Председатель ГЭК:

_____ Ю.В. Кузьмичев

Образец оформления задания на ВКР

КАМЧАТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

Направление подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

УТВЕРЖДАЮ
Зав. кафедрой «Технологии
пищевых производств»
_____ В.Б. Чмыхалова
« » _____ 2025_ г.

ЗАДАНИЕ НА ВКР

_____ **Попову Егору Артуровичу** _____
(фамилия, имя, отчество полностью)

Тема выпускной квалификационной работы (ВКР): __Технология производства вяленой
рыбы в потребительской упаковке_____

утверждена приказом по университету от «__» _____ 2025_ г. № _____

Срок представления ВКР к защите «__» _____ 2025_ г.

1. Исходные данные к ВКР:

Производительность линии _____ 400 кг в смену готовой продукции _____
Вид сырья: камбала дальневосточная мороженая потрошенная обезглавленная
Дополнительные данные: упаковка потребительская – полимерные пакеты

2. Содержание ВКР (перечень подлежащих разработке вопросов): Введение.
1. Характеристика сырья. 2. Технологическая часть. 3. Требования к качеству готовой
продукции и материалов. 4. Материальные расчеты. 5. Подбор и расчет технологического
оборудования. 6. Экологическая экспертиза технологического процесса. Заключение.
Список использованной литературы.

Перечень графического материала:

План линии производства продукции – 1 лист формата А1;
Разрезы линии производства продукции – 1 лист формата А1;
Технологическая схема производства продукции в контурах оборудования –
1 лист формата А1;
Химический состав сырья – 1 лист формата А1;
Показатели качества готовой продукции – 1 лист формата А1;
Схема установки для очистки сточных вод – 1 лист формата А1.

3. Этапы выполнения ВКР

Этапы работы	Разделы	Руководитель и консультанты (Ф.И.О., должность, уч. степень, звание)	Сроки выполнения раздела	Подпись, дата	
				Задание выдал	Задание принял студент
1	Введение				
2	Характеристика сырья				
3	Технологическая часть				
4	Требования к качеству готовой продукции и материалов				
5	Материальные расчеты				
6	Подбор и расчет технологического оборудования				
7	Экологическая экспертиза технологического процесса				
8	Заключение				
9	Список использованной литературы				
10	Графическая часть				

Руководитель _____ «__» _____ 2025__ г.
(подпись)

Задание принял к исполнению _____ «__» _____ 2025__ г.
(подпись)

Приложение В

Образец графика заседаний государственной экзаменационной комиссии по приему защиты выпускной квалификационной работы

«Утверждаю»

Проректор УНР _____ Н.С. Салтанова

Расписание государственной итоговой аттестации группы 20 ПЖб-ГР-ЗФО

Защита выпускной квалификационной работы			
дата	время	аудитория	
			Предварительная защита выпускной квалификационной работы
			Защита выпускной квалификационной работы
			Защита выпускной квалификационной работы

Начальник УМУ

Н.К. Кириенко

Планируемые результаты проведения государственной итоговой аттестации, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (для очной формы обучения)

Код компетенции	Планируемые результаты освоения образовательной программы	Планируемый результат освоения научно-исследовательской работы	Код показателя освоения
УК-1	способностью осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Знать: основные источники информации;	З(УК-1)1
		Уметь: анализировать полученную информацию, применять полученные знания при решении поставленных задач;	У(УК-1)1
		Владеть: навыками подготовки к использованию полученной информации при решении поставленных задач.	В(УК-1)1
УК-2	способностью определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Знать: основные правила определения перечня целей и задач;	З(УК-2)1
		Уметь: выбирать оптимальные решения для решения поставленных целей и задач;	У(УК-2)1
		Владеть: навыками использования действующих норм для решения поставленных целей и задач..	В(УК-2)1
УК-3	способностью осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	Знать: принципы работы в команде, специфику осуществления социального взаимодействия;	З(УК-3)1
		Уметь: осуществлять социальное взаимодействие в составе команды;	У(УК-3)1
		Владеть: навыками обсуждения и решения проблем в составе команды.	В(УК-3)1
УК-4	способностью осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	Знать: терминологию, необходимую для профессиональной деятельности;	З(УК-4)1
		Уметь: осуществлять коммуникации в устной и письменной формах для решения задач профессиональной деятельности;	У(УК-4)1
		Владеть: навыками деловых коммуникаций.	В(УК-4)1
УК-5	способностью воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	Знать: структуру научного знания: эмпирического и теоретического;	З(УК-5)1
		Уметь: выдвигать и обосновывать научную гипотезу;	У(УК-5)1
		Владеть: способами представления результатов самостоятельной исследовательской деятельности.	В(УК-5)1
УК-6	способностью управлять своим временем, выстраивать и	Знать: понятие аргументации и критики, состав доказательства и опровержения, понятие и виды спора;	З(УК-6)1

	реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Уметь: применять правила аргументации и критики; строить доводы в процессе аргументации; выявлять ошибки в процессе аргументации;	У(УК-6)1
		Владеть: навыками обсуждения и способностью применять допустимые приемы ведения дискуссии.	В(УК-6)1
УК-7	способностью поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Знать: методики самоконтроля и системы физических упражнений, необходимых и применяемых в профессиональной деятельности;	З(УК-7)1
		Уметь: использовать средства физической культуры, поддерживать физические свойства организма для оптимизации труда и повышения работоспособности;	У(УК-7)1
		Владеть: навыками использования методик и комплексов физических упражнений для избежание перегрузок организма.	В(УК-7)1
УК-8	способностью создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	Знать: показатели негативности и критерии безопасности техносферы, чрезвычайных ситуаций;	З(УК-8)1
		Уметь: применять и создавать новые средства защиты в области своей профессиональной деятельности;	У(УК-8)1
		Владеть: знаниями об уровнях допустимых воздействий негативных факторов, чрезвычайных ситуаций, военных конфликтов и их последствиях на человека и природную среду.	В(УК-8)1
УК-9	способностью использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	Знать: современные подходы, основные методы и технологии применения базовых дефектологических знаний;	З(УК-9)1
		Уметь: применять базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах;	У(УК-9)1
		Владеть: навыками использования базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах.	В(УК-9)1
УК-10	способностью принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	Знать: экономические подходы к решению задач, реализуемых при проектировании пищевых предприятий;	З(УК-10)1
		Уметь: углублять теоретические знания и совершенствовать практические умения при выполнении выпускной квалификационной работы;	У(УК-10)1
		Владеть: навыками использования экономических знаний при выполнении выпускной квалификационной работы.	В(УК-10)1
УК-11	способностью формировать нетерпимое отношение к коррупционному	Знать: основы формирования стратегии нетерпимого отношения к коррупционному поведению;	З(УК-11)1
		Уметь: совершенствовать способы и	У(УК-11)1

	поведению	формы направленности коллектива на нетерпимое отношение к коррупционному поведению; Владеть: навыками использования знаний, используемых для формирования гражданской позиции, демонстрирующей нетерпимое отношение к коррупционному поведению.	В(УК-11)1
ОПК-1	способностью применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности	Знать: современные информационные технологии для сбора, хранения, обработки, анализа материалов и библиографической работы по теме ВКР;	З(ОПК-1)1
		Уметь: обрабатывать результаты исследования и анализировать их на основе современных компьютерных технологий;	У(ОПК-1)1
		Владеть: навыками использования современных компьютерных технологий для представления результатов ВКР.	В(ОПК-1)1
ОПК-2	способностью применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Знать: современные законы и методы исследований естественных наук, используемые при решении задач производства продукции животного происхождения;	З(ОПК-2)1
		Уметь: принимать взвешенные решения при решении задач производства продукции животного происхождения;	У(ОПК-2)1
		Владеть: навыками разработки и реализации управленческих решений, направленных на решение проблем в области производства и реализации рыбы и рыбных продуктов, оценки возможных последствий их реализации.	В(ОПК-2)1
ОПК-3	способностью использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Знать: принципы работы технологического оборудования, правила его безопасной эксплуатации;	З(ОПК-3)1
		Уметь: прогнозировать возможность возникновения опасных ситуаций и травматизма персонала, связанные с нарушением правил безопасной эксплуатации технологического оборудования;	У(ОПК-3)1
		Знать: принципы работы технологического оборудования, правила его безопасной эксплуатации;	В(ОПК-3)1
ОПК-4	способностью осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	Знать: принципы создания технологических процессов производства пищевой продукции, особенности построения технологической линии по производству рыбной продукции;	З(ОПК-4)1
		Уметь: осуществлять выбор сырья в зависимости от направления его использования, выбирать сочетания компонентов при производстве новых видов продукции;	У(ОПК-4)1
		Владеть: навыками организации производственных процессов при	В(ОПК-4)1

		производстве новых видов продукции.	
ОПК-5	способностью организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	Знать: понятие качества и основные инструменты управления качеством продукции;	З(ОПК-5)1
		Уметь: оценивать конкурентоспособность продукции, ее соответствие требованиям нормативных и технических документов;	У(ОПК-5)1
		Владеть: навыками реализации процессорного подхода, методиками определения показателей качества продукции.	В(ОПК-5)1
ПК-1	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования	Знать: основные источники научно-технической информации;	З(ПК-1)1
		Уметь: анализировать полученную информацию, применять полученные знания при решении профессиональных задач;	У(ПК-1)1
		Владеть: навыками подготовки к использованию полученной информации в составе ВКР, правилами цитирования научно-технических источников информации.	В(ПК-1)1
ПК-2	способностью проводить постановку и выполнение экспериментов по заданной методике с анализом результатов	Знать: стандартные и нестандартные методы определения компонентов сырья и готовой продукции, – биологические принципы консервирования и способы консервирования; влияние консервирующих факторов на нутриенты и микрофлору сырья, полуфабриката, готового продукта;	З(ПК-2)1
		Уметь: выбрать оптимальный ассортимент продукции, малоотходные, энерго- и ресурсосберегающие экологически безопасные технологии ее производства;	У(ПК-2)1
		Владеть: методами разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продуктов пищевого, медицинского, кормового и технического назначения из рыбного сырья; методами исследования свойств, а также технологического и микробиологического контроля качества сырья, материалов и готовой продукции.	В(ПК-2)1
ПК-3	способностью разрабатывать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Знать: требования разработке планов производственных цехов; порядок выполнения материальных расчетов, расчетов и подбора технологического оборудования;	З(ПК-3)1
		Уметь: производить расчеты норм времени и выработки, расхода сырья и материалов, производственной мощности будущего предприятия;	У(ПК-3)1
		Владеть: навыками выполнения компоновки производственного оборудования в плане здания, выполнение	В(ПК-3)1

		планов и разрезов производственных линий.	
ПК-4	способностью разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Знать: виды нормативных, технических и правовых документов рыбной отрасли;	З(ПК-4)1
		Уметь: различать нормативные, технические и правовые документы рыбной отрасли, понимать их назначение;	У(ПК-4)1
		Владеть: навыками работы с нормативными, нормативно-правовыми документами отрасли, технологическими инструкциями, ветеринарными нормами.	В(ПК-4)1
ПК-5	способностью оформлять документы для получения разрешительной документации для функционирования пищевых предприятий, проводить подготовку документации по менеджменту качества технологических процессов на производственных участках	Знать: понятие качества как основного свойства продукции, основные инструменты управления качеством и принципы разработки систем управления качеством;	З(ПК-5)1
		Уметь: разрабатывать стратегию организации при формировании политики в области качества и оценивать конкурентоспособность продукции;	У(ПК-5)1
		Владеть: навыками работы с правовыми и нормативными документами и ведения необходимой документации по созданию систем менеджмента качества.	В(ПК-5)1
ПК-6	способностью проводить маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Знать: основные источники научно-технической информации;	З(ПК-6)1
		Уметь: анализировать полученную информацию, применять полученные знания при решении профессиональных задач;	У(ПК-6)1
		Владеть: навыками подготовки к использованию полученной информации в составе ВКР, правилами цитирования научно-технических источников информации.	В(ПК-6)1
ПК-7	способностью готовить предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на сокращение расходов сырья, материалов, энергоресурсов, повышение производительности труда, внедрение безотходных технологий	Знать: принципы создания и разработки норм расхода сырья, материалов, готовой продукции, создания безотходных технологий, экономии ресурсов;	З(ПК-7)1
		Уметь: обосновывать применяемые нормы расхода сырья, материалов, готовой продукции в зависимости от качества применяемого сырья и используемого оборудования, создаваемые безотходные технологии, принципы экономии ресурсов;	У(ПК-7)1
		Владеть: навыками технологических расчетов с использованием норм расхода сырья, материалов, готовой продукции, создания безотходных технологий,	В(ПК-7)1

		экономии ресурсов	
ПК-8	<p>способностью производить расчеты производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции на технологических линиях для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков</p>	<p>Знать: требования к затратам при проектировании зданий, сооружений предприятий пищевой промышленности, требования к организации и проектированию технологических линий производства рыбной продукции;</p>	З(ПК-8)1
		<p>Уметь: производить экономические расчеты для строительства, подбора и расчета технологического оборудования, коммуникаций, соблюдения требования охраны труда при проектировании;</p>	У(ПК-8)1
		<p>Владеть: навыками расчетов для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков</p>	В(ПК-8)1

Планируемые результаты проведения государственной итоговой аттестации, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (для заочной формы обучения)

Код компетенции	Планируемые результаты освоения образовательной программы	Планируемый результат освоения научно-исследовательской работы	Код показателя освоения
ОК-1	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	Знать: структуру научного знания: эмпирического и теоретического;	З(ОК-1)1
		Уметь: выдвигать и обосновывать научную гипотезу;	У(ОК-1)1
		Владеть: способами представления результатов самостоятельной исследовательской деятельности.	В(ОК-1)1
ОК-2	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	Знать: современные подходы, основные методы и технологии управления качеством продукции животного происхождения;	З(ОК-2)1
		Уметь: принимать взвешенные решения, убеждать в целесообразности реализации этих решений;	У(ОК-2)1
		Владеть: навыками разработки и реализации управленческих решений в области технологии переработки рыбы и рыбных продуктов, оценки возможных последствий их реализации.	В(ОК-2)1
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	Знать: экономические подходы к решению задач, реализуемых при проектировании пищевых предприятий;	З(ОК-3)1
		Уметь: углублять теоретические знания и совершенствовать практические умения при выполнении выпускной квалификационной работы;	У(ОК-3)1
		Владеть: навыками использования экономических знаний при выполнении выпускной квалификационной работы.	В(ОК-3)1
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности	Знать: нормативные документы, регламентирующие организацию и проведение производственно-технологических работ;	З(ОК-4)1
		Уметь: применять полученные в процессе обучения знания и умения для осознанной профессиональной деятельности;	У(ОК-4)1
		Владеть: применять полученные в процессе обучения знания и умения для осознанной профессиональной деятельности.	В(ОК-4)1
ОК-5	способностью к коммуникации в устной и	Знать: терминологию, необходимую для профессиональной деятельности;	З(ОК-5)1

	письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Уметь: осуществлять коммуникации в устной и письменной формах для решения задач профессиональной деятельности; Владеть: навыками деловых коммуникаций.	У(ОК-5)1 В(ОК-5)1
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Знать: принципы работы в трудовом коллективе, специфику научной, производственной и общественной деятельности;	З(ОК-6)1
		Уметь: вести дискуссию по профессиональным и общественным проблемам;	У(ОК-6)1
		Владеть: навыками обсуждения и решения проблем в области профессиональной и общественной деятельности.	В(ОК-6)1
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	Знать: понятие аргументации и критики, состав доказательства и опровержения, понятие и виды спора;	З(ОК-7)1
		Уметь: применять правила аргументации и критики; строить доводы в процессе аргументации; выявлять ошибки в процессе аргументации;	У(ОК-7)1
		Владеть: навыками обсуждения и способностью применять допустимые приемы ведения дискуссии.	В(ОК-7)1
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Знать: методики самоконтроля и системы физических упражнений, необходимых и применяемых в профессиональной деятельности;	З(ОК-8)1
		Уметь: использовать средства физической культуры, поддерживать физические свойства организма для оптимизации труда и повышения работоспособности;	У(ОК-8)1
		Владеть: навыками использования методик и комплексов физических упражнений для избежание перегрузок организма.	В(ОК-8)1
ОК-9	готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	Знать: показатели негативности и критерии безопасности техносферы;	З(ОК-9)1
		Уметь: применять и создавать новые средства защиты в области своей профессиональной деятельности;	У(ОК-9)1
		Владеть: знаниями об уровнях допустимых воздействий негативных факторов и их последствиях на человека и природную среду.	В(ОК-9)1
ОПК-1	способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-	Знать: современные информационные технологии для сбора, хранения, обработки, анализа материалов и библиографической работы по теме ВКР;	З(ОПК-1)1
		Уметь: обрабатывать результаты исследования и анализировать их на основе современных компьютерных технологий;	У(ОПК-1)1

	коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	Владеть: навыками использования современных компьютерных технологий для представления результатов ВКР.	В(ОПК-1)1
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Знать: принципы создания технологических процессов производства пищевой продукции, особенности построения технологической линии по производству рыбной продукции;	З(ОПК-2)1
		Уметь: осуществлять выбор сырья в зависимости от направления его использования, выбирать сочетания компонентов при производстве новых видов продукции;	У(ОПК-2)1
		Владеть: навыками организации производственных процессов при производстве новых видов продукции.	В(ОПК-2)1
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции	Знать: понятие качества и основные инструменты управления качеством продукции;	З(ОПК-3)1
		Уметь: оценивать конкурентоспособность продукции, ее соответствие требованиям нормативных и технических документов;	У(ОПК-3)1
		Владеть: навыками реализации процессорного подхода, методиками определения показателей качества продукции.	В(ОПК-3)1
ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях	Знать: принципы работы технологического оборудования, правила его безопасной эксплуатации;	З(ОПК-4)1
		Уметь: прогнозировать возможность возникновения опасных ситуаций и травматизма персонала, связанные с нарушением правил безопасной эксплуатации технологического оборудования;	У(ОПК-4)1
		Владеть: навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования.	В(ОПК-4)1
ПК-1	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Знать: виды нормативных, технических и правовых документов рыбной отрасли;	З(ПК-1)1
		Уметь: различать нормативные, технические и правовые документы рыбной отрасли, понимать их назначение;	У(ПК-1)1
		Владеть: навыками работы с нормативными, нормативно-правовыми документами отрасли, технологическими инструкциями, ветеринарными нормами.	В(ПК-1)1
ПК-2	способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на	Знать: законы термодинамики; уравнения состояния вещества и уравнения процессов; способы вычисления работы и тепла процесса;	З(ПК-2)1
		Уметь: использовать справочную литературу для определения	У(ПК-2)1

	тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия	теплофизических свойств различных веществ; рассчитывать энергетические характеристики термодинамических процессов; вычислять показатели энергетической эффективности прямых и обратных термодинамических циклов; провести расчёт теплопередачи;	
		Владеть: методикой анализа влияния параметров цикла на энергетическую эффективность тепловых двигателей; анализа влияния различных факторов на интенсивность теплопередачи.	В(ПК-2)1
ПК-3	способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	Знать: основные источники научно-технической информации;	З(ПК-3)1
		Уметь: анализировать полученную информацию, применять полученные знания при решении профессиональных задач;	У(ПК-3)1
		Владеть: навыками подготовки к использованию полученной информации в составе ВКР, правилами цитирования научно-технических источников информации.	В(ПК-3)1
ПК-4	способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	Знать: метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной области переработки сырья животного происхождения;	З(ПК-4)1
		Уметь: применять контрольно-измерительную технику для контроля качества продукции и метрологического обеспечения продукции и технологических процессов;	У(ПК-4)1
		Владеть: навыками применения компьютерных технологий для планирования и проведения работ по стандартизации и метрологии. методами обработки результатов измерений в соответствии с действующими закономерностями.	В(ПК-4)1
ПК-5	способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	Знать: основные понятия и термины, определяющие качество продукции, классификацию методов определения качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции, показатели качества рыбных продуктов;	З(ПК-5)1
		Уметь: проводить оценку качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции органолептическими, физическими, физико-химическими, химическими методами;	У(ПК-5)1
		Владеть: навыками проведения испытаний качества сырья, вспомогательных материалов,	В(ПК-5)1

		полуфабрикатов, готовой продукции, устранения и предотвращения дефектов продукции.	
ПК-6	способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции	Знать: понятие качества как основного свойства продукции, основные инструменты управления качеством и принципы разработки систем управления качеством;	З(ПК-6)1
		Уметь: разрабатывать стратегию организации при формировании политики в области качества и оценивать конкурентоспособность продукции;	У(ПК-6)1
		Владеть: навыками работы с правовыми и нормативными документами и ведения необходимой документации по созданию систем менеджмента качества.	В(ПК-6)1
ПК-7	способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	Знать: принципы создания и разработки норм расхода сырья, материалов, готовой продукции;	З(ПК-7)1
		Уметь: обосновывать применяемые нормы расхода сырья, материалов, готовой продукции в зависимости от качества применяемого сырья и используемого оборудования;	У(ПК-7)1
		Владеть: навыками технологических расчетов с использованием норм расхода сырья, материалов, готовой продукции.	В(ПК-7)1
ПК-8	способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты	Знать: виды нормативной и технической документации;	З(ПК-8)1
		Уметь: разрабатывать показатели качества продукции и производить продуктовые расчеты производства рыбной продукции;	У(ПК-8)1
		Владеть: навыками разработки проектов норм расхода сырья и материалов, технологических инструкций, стандартов предприятий, технических условий, технических регламентов.	В(ПК-8)1
ПК-9	готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	Знать: показатели безопасности и экологической чистоты рыбного сырья и материалов, используемых при производстве рыбных продуктов, виды превращений пищевых веществ в ходе технологических процессов;	З(ПК-9)1
		Уметь: определять влияние особенностей технологии получения различных видов продуктов на процесс образования вредных или нежелательных продуктов;	У(ПК-9)1
		Владеть: навыками работы с документами, регламентирующими безопасность продукции и сырья.	В(ПК-9)1
ПК-10	готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем	Знать: классификацию оборудования для производства рыбы и рыбных продуктов, новые виды технологического оборудования, приборов учета и контроля технологических процессов;	З(ПК-10)1

	технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования	Уметь: различать оборудования для выполнения определенных производственных функций; Владеть: способностью изучать и осваивать новые виды оборудования.	У(ПК-10)1 В(ПК-10)1
ПК-11	способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	Знать: особенности организации технологического процесса для производства различных групп рыбной продукции;	З(ПК-11)1
		Уметь: выбирать направления сырья на обработку с учетом реализации принципа комплексного и рационального использования, составлять технологические схемы производства различных видов рыбной продукции;	У(ПК-11)1
		Владеть: навыками контроля правильности проведения технологических операций.	В(ПК-11)1
ПК-12	готовностью выполнять работы по рабочим профессиям	Знать: порядок выполнения технологических операций при производстве рыбной продукции;	З(ПК-12)1
		Уметь: выполнять технологические операции по приему сырья, подготовке его к обработке, производству, хранению продукции;	У(ПК-12)1
		Владеть: навыками выполнения технологических операций производства рыбной продукции.	В(ПК-12)1
ПК-13	владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	Знать: основы работы с основными программными продуктами для организации профессиональной деятельности;	З(ПК-13)1
		Уметь: осуществлять работу в программах AutoCAD, Microsoft Excel, Microsoft Power Point, Microsoft Visio; осуществлять построение таблицы основной надписи; создавать текстовые стили; строить чертежи деталей, разрезов, сечений, оборудования, производственных зданий, выполнять команды редактирования чертежей.	У(ПК-13)1
		Владеть: навыками работы с панелью инструментов; навыками настройки рабочей среды; навыками построения объектов; навыками построения таблиц и диаграмм, навыками создания презентаций; навыками создания и управления объектами в программе Microsoft Visio.	В(ПК-13)1
ПК-25	готовностью использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и	Знать: владеть методами работы с программным обеспечением по вычислительным операциям и методам построения графиков и диаграмм;	З(ПК-25)1
		Уметь: проводить сбор и анализ данных о режимах работы технологического оборудования пищевых производств;	У(ПК-25)1
		Владеть: способностью применять	

	исследований	базовые знания фундаментальных и профессиональных дисциплин, проводить технико-экономический анализ, обосновывать принимаемые решения по использованию технологического оборудования и средств автоматизации пищевых производств, решать на их основе практические задачи профессиональной деятельности.	В(ПК-25)1
ПК-26	способностью проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты	Знать: стандартные и нестандартные методы определения компонентов сырья и готовой продукции, – биологические принципы консервирования и способы консервирования; влияние консервирующих факторов на нутриенты и микрофлору сырья, полуфабриката, готового продукта;	З(ПК-26)1
		Уметь: выбрать оптимальный ассортимент продукции, малоотходные, энерго- и ресурсосберегающие экологически безопасные технологии ее производства;	У(ПК-26)1
		Владеть: методами разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продуктов пищевого, медицинского, кормового и технического назначения из рыбного сырья; методами исследования свойств, а также технологического и микробиологического контроля качества сырья, материалов и готовой продукции.	В(ПК-26)1
ПК-27	способностью измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок	Знать: особенности подготовки материала к исследованию; сущность методов объемного и весового анализа; способы представления и интерпретации результатов исследования;	З(ПК-27)1
		Уметь: оценить сырье, вспомогательный материал, готовый продукт по результатам исследования; оформлять протоколы исследований; аргументировано, обоснованно представлять результаты исследований;	У(ПК-27)1
		Владеть: навыками оформления, представления и защиты результатов исследований.	В(ПК-27)1
ПК-28	способностью организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия	Знать: порядок и процедуру оформления прав на объекты интеллектуальной собственности;	З(ПК-28)1
		Уметь: проводить патентный поиск, составлять заявку на оформление патентной документации;	У(ПК-28)1
		Владеть: навыками умения принимать необходимые меры по восстановлению нарушенных прав.	В(ПК-28)1
ПК-29	способностью формулировать цели	Знать: основные понятия исследовательской работы; общую	З(ПК-29)1

	проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности	методологию научного творчества; Уметь: применять современные методы обработки результатов работы, обрабатывать, анализировать, обобщать и интерпретировать результаты, полученные в ходе решения поставленных задач, формулировать выводы и практические рекомендации на основе полученных результатов; Владеть: навыками представления полученных результатов работы (доклада, презентации и т.д.).	У(ПК-29)1 В(ПК-29)1
ПК-30	готовностью выполнять работу в области научно-технической деятельности по проектированию	Знать: требования к проектированию зданий, сооружений предприятий пищевой промышленности, требования к организации и проектированию технологических линий производства рыбной продукции;	З(ПК-30)1
		Уметь: производить выбор площадки для строительства, подбор и расчет технологического оборудования, коммуникаций, соблюдать требования охраны труда при проектировании;	У(ПК-30)1
		Владеть: навыками работы с нормативными документами, регламентирующими требования к организации строительства, санитарно-технические требования, требования охраны труда, противопожарных мер.	В(ПК-30)1
ПК-31	способностью разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов)	Знать: требования разработке планов производственных цехов; порядок выполнения материальных расчетов, расчетов и подбора технологического оборудования;	З(ПК-31)1
		Уметь: производить расчеты норм времени и выработки, расхода сырья и материалов, производственной мощности будущего предприятия;	У(ПК-31)1
		Владеть: навыками выполнения компоновки производственного оборудования в плане здания, выполнение планов и разрезов производственных линий.	В(ПК-31)1