

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Цыбиков Бэдыкто Батоевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 02.03.2026 12:21:57
Уникальный программный ключ:
056af948c3e48c6f3c571e429957a8ae7b757ae8

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Бурятская государственная сельскохозяйственная академия
имени В.Р. Филиппова»
Технологический факультет**

СОГЛАСОВАНО

Заведующий выпускающей
кафедрой Технология
производства,
переработки и
стандартизации с.-х.
продукции

К.Т.Н., доцент

уч. ст., уч. зв.

Дагбаева Т.Ц.

ФИО

подпись

«24» 04 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

Декан технологического
факультета

К.С.-Х.Н., доцент

уч. ст., уч. зв.

Ачитуев В.А.

ФИО

подпись

«24» 04 2025 г.

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Направление подготовки

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

Направленность (профиль) Технология производства, хранения и переработки
продукции животноводства
бакалавр

Выпускающая кафедра

Технология производства, переработки и
стандартизации с.-х. продукции

Разработчик (и) программы
ГИА

подпись

уч.ст., уч. зв.

И.О.Фамилия

Внутренние эксперты:

Председатель методической
комиссии технологического
факультета

подпись

уч.ст., уч. зв.

И.О.Фамилия

Заведующий методическим
кабинетом УМУ

подпись

И.О.Фамилия

Улан – Удэ, 2025

Введение

1. Оценочные материалы государственной итоговой аттестации (ГИА) являются обязательным обособленным приложением к Программе государственной итоговой аттестации и представлены в виде оценочных средств.

2. Оценочные материалы государственной итоговой аттестации являются составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы.

3. При помощи оценочных материалов осуществляется контроль и управление процессом формирования обучающимися компетенций, из числа предусмотренных ФГОС ВО в качестве результатов прохождения государственной итоговой аттестации.

4. Разработчиками оценочных материалов государственной итоговой аттестации являются преподаватели выпускающей по данному направлению подготовки кафедры. Содержательной основой для разработки оценочных материалов является Программа государственной итоговой аттестации.

1. Ожидаемые результаты прохождения государственной итоговой аттестации, персональный уровень достижения которых проверяется с использованием представленных в п. 3 оценочных материалов

1.1. Перечень компетенций, формируемых в рамках государственного аттестационного испытания в форме выполнения и защиты выпускной квалификационной работы:

Компетенции		Код и наименование индикатора достижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках государственного аттестационного испытания		
код	наименование		Знать и понимать	Уметь делать (действовать)	Владеть навыками (иметь навыки)
1	2	3	4	5	6
Универсальные компетенции					
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. ИД-1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи УК-1.2. ИД-2 Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи. УК-1.3. ИД-3 Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки УК-1.4. ИД-4 Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности УК-1.5. ИД-5 Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи	Знать алгоритм осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации, применение системного подхода для решения поставленных задач	Уметь осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Владеть навыками осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения поставленных задач
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1. ИД-1 Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач УК-2.2. ИД-2 Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений УК-2.3. ИД-3 Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время УК-2.4. ИД-4 Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта	Знать задачи в рамках поставленной цели и оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Уметь определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Владеть навыками определения круга задач в рамках поставленной цели и выбора оптимальных способов их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. ИД-1 Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде УК-3.2. ИД-2 Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности (выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки - по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п.). УК-3.3. ИД-3 Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата	Знать: принципы социального взаимодействия и реализации своей роли в команде	Уметь: осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	Владеть: навыками осуществления социального взаимодействия и реализации своей роли в команде

		УК-3.4. ИД-4 Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды			
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	<p>УК-4.1. ИД-1 Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативный приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами.</p> <p>УК-4.2. ИД-2 Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках</p> <p>УК-4.3. ИД-3 Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках.</p> <p>УК-4.4. ИД-4 Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения: внимательно слушая и пытаюсь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям; уважая высказывания других как в плане содержания, так и в плане формы; критикуя аргументировано и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия.</p> <p>УК-4.5. ИД-5 Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык и обратно.</p>	Знать: принципы деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	Уметь: осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	Владеть: навыками осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	<p>УК-5.1. ИД-1 Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп.</p> <p>УК-5.2. ИД-2 Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения.</p> <p>УК-5.3. ИД-3 Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции</p>	Знать: межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	Уметь: воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	Владеть: навыками восприятия межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе	<p>УК-6.1. ИД-1 Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.</p> <p>УК-6.2. ИД-2 Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста,</p>	Знать: принципы управления своим временем, саморазвитие на основе принципов образования в течение всей жизни	Уметь: управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе	Владеть: навыками управления своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на

	принципов образования в течение всей жизни	временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. УК-6.3. ИД-3 Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. УК-6.4. ИД-4 Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата. УК-6.5. ИД-5 Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков		принципов образования в течение всей жизни	основе принципов образования в течение всей жизни
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК-7.1. ИД-1 Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни УК-7.2. ИД-2 Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.	Знать: уровни физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Уметь: поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Владеть: навыками поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
УК-8	Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	УК-8.1. ИД-1 Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты. УК-8.2. ИД-2 Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте. УК-8.3. ИД-3 Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты. УК-8.4. ИД-4 Принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций.	Знать: безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	Уметь: создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	Владеть: навыками создания и поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций
УК-9	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-9.1. ИД-1. Знает: основные документы, регламентирующие финансовую грамотность в профессиональной деятельности; источники финансирования профессиональной деятельности; принципы планирования экономической деятельности; критерии оценки затрат и обоснованности экономических решений. УК-9.2. ИД-2. Умеет: обосновывать принятие экономических решений в различных областях жизнедеятельности на основе учета факторов эффективности; планировать деятельность с учетом экономически оправданных затрат, направленных на достижение результата. УК-9.3. ИД-3. Владеет: методикой анализа, расчета и оценки экономической целесообразности планируемой деятельности	Знает: основные документы, регламентирующие финансовую грамотность в профессиональной деятельности; источники финансирования профессиональной деятельности; принципы планирования экономической деятельности; критерии	Умеет: обосновывать принятие экономических решений в различных областях жизнедеятельности на основе учета факторов эффективности; планировать деятельность с учетом экономически оправданных затрат, направленных на достижение результата.	Владеет: методикой анализа, расчета и оценки экономической целесообразности планируемой деятельности (проекта), его финансирования из внебюджетных и бюджетных источников

		(проекта), его финансирования из внебюджетных и бюджетных источников	оценки затрат и обоснованности экономических решений.		
УК-10	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	УК-10.1. ИД-1. Знает: действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности; способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней УК-10.2. ИД-2. Умеет: планировать, организовывать и проводить мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение коррупции в социуме. УК-10.3. ИД-3. Владеет: навыками взаимодействия в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции.	Знает: действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности; способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней	Умеет: планировать, организовывать и проводить мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение коррупции в социуме	Владеет: навыками взаимодействия в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции.
Общепрофессиональные компетенции					
ОПК-1	Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	ОПК-1.1. ИД-1 Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции ОПК-1.2. ИД-2 Демонстрирует знание основных законов математических, естественно-научных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции ОПК-1.3. ИД-3 Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Знать: типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	Уметь: решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	Владеть: навыками решения типовых задач профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий
ОПК-2.	ОПК-2. Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ОПК-2.1. ИД-1 Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства ОПК-2.2. ИД-2 Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов,	Знать: способы использования нормативных правовых актов и правила оформления специальной документации в профессиональной деятельности	Уметь: использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	Владеть: навыками использования нормативных правовых актов и оформление специальной документации в профессиональной деятельности

		<p>регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства</p> <p>ОПК-2.3. ИД-3 Соблюдает требования природоохранного законодательства Российской Федерации для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства</p> <p>ОПК-2.4. ИД-4 Оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства</p> <p>ОПК-2.5. ИД-5 Ведет учетно-отчетную документацию по производству растениеводческой продукции, в том числе в электронном виде</p>			
ОПК-3	Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	<p>ИД-1 Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний</p> <p>ИД-2 Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих вопросы охраны труда в сельском хозяйстве</p> <p>ИД-3 Выявляет и устраняет проблемы, нарушающие безопасность выполнения производственных процессов</p> <p>ИД-4 Проводит профилактические мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний</p>	Знать: безопасные условия выполнения производственных процессов	Уметь: создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	Владеть: Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов
ОПК-4.	ОПК-4. Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	<p>ИД-1 Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции</p> <p>ИД-2 Использует справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p>ИД-3 Обосновывает элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства</p>	Знать: современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	Уметь: реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	Владеть: навыками реализации современных технологий и обоснования их применение в профессиональной деятельности

ОПК-5	Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	ИД-1 Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции ИД-2 Под руководством специалиста более высокой квалификации участвует в проведении экспериментальных исследований в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства ИД-3 Использует классические и современные методы исследования в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Знать и понимать методы экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	Уметь применять методы экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	Владеть навыками проведения экспериментальных исследований в профессиональной деятельности
ОПК-6.	Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности	ИД-1 Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции ИД-2 Демонстрирует базовые знания экономики в сфере сельскохозяйственного производства ИД-3 Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Знать: базовые знания экономики и экономическую эффективность в профессиональной деятельности	Уметь: использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности	Владеть: навыками использования базовых знаний экономики и определения экономической эффективности в профессиональной деятельности
ОПК-7.	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-7.1. ИД-1. Знает принципы анализа информации, основные справочные системы, профессиональные базы данных, требования информационной безопасности; ОПК-7.2. ИД-2. Умеет использовать современные информационные технологии для саморазвития и профессиональной деятельности и делового общения; ОПК-7.3. ИД-3. Владеет культурой библиографических исследований и формирования библиографических списков.	Знает принципы анализа информации, основные справочные системы, профессиональные базы данных, требования информационной безопасности;	Умеет использовать современные информационные технологии для саморазвития и профессиональной деятельности и делового общения;	Владеет культурой библиографических исследований и формирования библиографических списков.
Профессиональные компетенции самостоятельные					
ПКС-1	Способен реализовывать технологии производства продукции	ПКС-1.1. ИД-1.1 Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства	Знает технологии производства продукции растениеводства,	Умеет разрабатывать технологии производства продукции растениеводства, разрабатывать технологические карты	Владеет способностью разрабатывать технологии производства продукции растениеводства, способностью

	растениеводства и животноводства	ПКС-1.2 ИД-1.2 Способен разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных	технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных	(регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных	разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных
ПКС-2	Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	ПКС- 2.1. ИД-2.1 Способен разрабатывать режимы хранения сельскохозяйственных культур ПКС-2.2 ИД-2.2 Разработка технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	Знает режимы хранения сельскохозяйственных культур, технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	Умеет разрабатывать режимы хранения сельскохозяйственных культур, разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	Владеет способностью разрабатывать режимы хранения сельскохозяйственных культур, способностью разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства
ПКС-3	Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	ПКС-3.1 ИД-3.1 Способен разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства ПКС-3.2 ИД-3.2 Разработка технологической и эксплуатационной документации по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Знает технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, технологическую и эксплуатационную документацию по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Умеет использовать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, применять технологическую и эксплуатационную документацию по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Владеет способностью разрабатывать технологии хранения и переработки, обеспечивающих сохранность и качество продукции растениеводства, способностью разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по введению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения
ПКС-4	Способен	ПКС-4.1 ИД-4.1 Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая	Знает методики лабораторных исследований	Умеет использовать лабораторные исследования безопасности и качества сырья,	Владеет способностью проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья,

	<p>осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p>	<p>микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p> <p>ПКС-4.2. ИД-4.2 Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями охраны труда и экологической безопасности, использовать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности, разработкой технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности, разработкой технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения</p>
ПКС-5	Способен проводить научные исследования по общепринятым	ПКС-5.1. ИД-5.1 Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по	Знает методики расчета и подбора технологического	Умеет применять методики расчета и подбора технологического оборудования	Владеет способностью использования методик расчета и подбора технологического

	<p>методикам, составлять их описание и формулировать выводы</p>	<p>этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения ПКС-5.2. ИД-5.2 Умеет проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p>	<p>оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения, методы лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p>	<p>для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p>	<p>оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p>
--	---	---	---	---	--

**2. Реестр
элементов оценочных материалов ГИА**

Группа оценочных средств	Оценочное средство или его элемент
1	2
1. Средства для государственного аттестационного испытания в форме выполнения и защиты выпускной квалификационной работы	Перечень тем для написания ВКР. Процедура выбора темы обучающимся
	Критерии оценки индивидуальных результатов выполнения выпускной квалификационной работы и их соответствия заданию на ВКР
	Плановая процедура проведения защиты ВКР
	Критерии оценки защиты ВКР

3. Описание показателей, критериев и шкал оценивания компетенций в рамках ГИА

Код и название компетенции	Код индикатора достижения компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				2	3	4	5	
				Оценка «неудовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «хорошо»	Оценка «отлично»	
				Характеристика сформированности компетенции				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Критерии оценивания								
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-1 _{ук-1.1} ИД-2 _{ук-1.2} ИД-3 _{ук-1.3} ИД-4 _{ук-1.4} ИД-5 _{ук-1.5}	Полнота знаний	Знает алгоритм осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации, применение системного подхода для решения поставленных задач	не знает и не понимает алгоритм осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации, применение системного подхода для решения поставленных задач	плохо знает и понимает алгоритм осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации, применение системного подхода для решения поставленных задач	знает и понимает, алгоритм осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации, применение системного подхода для решения поставленных задач, однако допускает некоторые неточности	в полной мере знает и понимает алгоритм осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации, применение системного подхода для решения поставленных задач	Перечень тем для написания ВКР. Процедура выбора темы обучающимся. Критерии и оценки индивидуальных результатов выполнения выпускной квалификационной работы
		Наличие умений	Умеет осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	не умеет осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	плохо умеет осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	умеет, осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач, но допускает ошибки	умеет осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения поставленных задач	не владеет навыками осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения поставленных задач	плохо владеет некоторыми навыками осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения поставленных задач	владеет навыками осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения поставленных задач, но допускает некоторые неточности	владеет навыками осуществления поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения поставленных задач	

			направленных на достижение результата.	направленных на достижение результата	направленных на достижение результата	направленных на достижение результата, но допускает ошибки		
			Наличие навыков (владение опытом)	Владеет: методикой анализа, расчета и оценки экономической целесообразности планируемой деятельности (проекта), его финансирования из внебюджетных и бюджетных источников	Не владеет: методикой анализа, расчета и оценки экономической целесообразности планируемой деятельности (проекта), его финансирования из внебюджетных и бюджетных источников	Плохо владеет: методикой анализа, расчета и оценки экономической целесообразности планируемой деятельности (проекта), его финансирования из внебюджетных и бюджетных источников	Владеет: методикой анализа, расчета и оценки экономической целесообразности планируемой деятельности (проекта), его финансирования из внебюджетных и бюджетных источников, но допускает некоторые неточности	Владеет: методикой анализа, расчета и оценки экономической целесообразности планируемой деятельности (проекта), его финансирования из внебюджетных и бюджетных источников
УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	ИД-1 _{ук-10.1.} ИД-2 _{ук-10.2.} ИД-3 _{ук-10.3.}	Полнота знаний	Знает: действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности; способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней	Не знает: действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности; способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней	Плохо знает: действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности; способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней	Знает: действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности; способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней, но допускает ошибки	Знает: действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности; способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней	
		Наличие умений	Умеет: планировать, организовывать и проводить мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение коррупции в социуме	Не умеет: планировать, организовывать и проводить мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение коррупции в социуме	Плохо умеет: планировать, организовывать и проводить мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение коррупции в социуме	Умеет: планировать, организовывать и проводить мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение коррупции в социуме, но допускает ошибки	Умеет: планировать, организовывать и проводить мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращение коррупции в социуме	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет: навыками взаимодействия в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции.	Не владеет: навыками взаимодействия в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции.	Плохо владеет: навыками взаимодействия в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции.	Владеет: навыками взаимодействия в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции, но допускает некоторые неточности	Владеет: навыками взаимодействия в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции.	
ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на	ИД-1 _{опк-1.1.} ИД-2 _{опк-1.2.} ИД-3 _{опк-1.3.}	Полнота знаний	Знает типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-	не знает и не понимает типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением	плохо знает и понимает типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением	знает и частично понимает типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением	в полной мере знает и понимает типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением	

ОПК-7 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1 _{ОПК-7.1} ИД-2 _{ОПК-7.2} ИД-3 _{ОПК-7.3}	Полнота знаний	Знает принципы анализа информации, основные справочные системы, профессиональные базы данных, требования информационной безопасности;	Не знает принципы анализа информации, основные справочные системы, профессиональные базы данных, требования информационной безопасности;	Плохо знает принципы анализа информации, основные справочные системы, профессиональные базы данных, требования информационной безопасности;	Знает принципы анализа информации, основные справочные системы, профессиональные базы данных, требования информационной безопасности, но допускает ошибки;	Знает принципы анализа информации, основные справочные системы, профессиональные базы данных, требования информационной безопасности;
		Наличие умений	Умеет использовать современные информационные технологии для саморазвития и профессиональной деятельности и делового общения;	Не умеет использовать современные информационные технологии для саморазвития и профессиональной деятельности и делового общения;	Плохо умеет использовать современные информационные технологии для саморазвития и профессиональной деятельности и делового общения;	Умеет использовать современные информационные технологии для саморазвития и профессиональной деятельности и делового общения, но допускает ошибки;	Умеет использовать современные информационные технологии для саморазвития и профессиональной деятельности и делового общения;
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет культурой библиографических исследований и формирования библиографических списков.	Не владеет культурой библиографических исследований и формирования библиографических списков.	Плохо владеет культурой библиографических исследований и формирования библиографических списков.	Владеет культурой библиографических исследований и формирования библиографических списков, но допускает некоторые неточности.	Владеет культурой библиографических исследований и формирования библиографических списков.
ПКС-1. Способен реализовывать технологии и производства продукции и растениеводства и животноводства	ИД-1 _{ПКС-1} ИД-2 _{ПКС-1} ИД-3 _{ПКС-1}	Полнота знаний	Знает технологии производства продукции растениеводства, технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных	Не знает технологии производства продукции растениеводства, технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных, технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных	Плохо знает технологии производства продукции растениеводства, технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных, технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных	Знает технологии производства продукции растениеводства, технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных, технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных, но допускает ошибки;	Знает технологии производства продукции растениеводства, технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных, технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части содержания и воспроизводства сельскохозяйственных животных

			труда и экологической безопасности, разработкой технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	труда и экологической безопасности, разработкой технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	требованиями охраны труда и экологической безопасности, разработкой технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения, но допускает ошибки;	техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения
ПКС-5. Способен проводить научные исследования по общепринятым методикам, составляют их описание и формулируют выводы	ИД-1 _{ПКС-5} ИД-2 _{ПКС-5} ИД-3 _{ПКС-5}	Полно знания	Знает методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения, методы лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями	Не знает методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения, методы лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками,	Плохо знает методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения, методы лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками,	Знает методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения, методы лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями охраны труда и экологической	Знает методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения, методы лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями охраны труда и экологической безопасности

		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет способностью использования методик расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	Не владеет способностью использования методик расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	Плохо владеет способностью использования методик расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	Владеет способностью использования методик расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности, но допускает ошибки;	Владеет способностью использования методик расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	
--	--	-----------------------------------	---	--	---	---	---	--

4. Материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих результаты освоения основной профессиональной образовательной программы

4.1. Государственный экзамен не предусмотрен учебным планом

4.2. Средства для оценки результатов освоения ОПОП в рамках итогового аттестационного испытания в форме защиты ВКР

Нормативная база проведения государственной итоговой аттестации обучающихся	
1) действующее Положение о государственной итоговой аттестации в ФГБОУ ВО Бурятская ГСХА	
Основные характеристики итогового аттестационного испытания	
1	2
Цель государственной итоговой аттестации -	Определение соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки шифр 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, изложенных в п. 1.3 программы ГИА
Форма итогового аттестационного испытания -	Защита выпускной квалификационной работы
Место защиты ВКР в графике учебного процесса:	1) выполнение и защита выпускной квалификационной работы осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на государственную итоговую аттестацию, сроки которой устанавливаются приказом по академии 2) дата, время и место проведения защиты выпускной квалификационной работы определяется расписанием государственных аттестационных испытаний, утверждаемым проректором по учебно-воспитательной работе
Процедура проведения защиты ВКР -	Представлена в Положении о государственной итоговой аттестации, программе ГИА, оценочных материалах ГИА
Требования к структуре, содержанию, оформлению, порядку выполнения и представления в ГЭК выпускных квалификационных работ:	представлена в программе ГИА, оценочных материалах ГИА
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	представлены в оценочных материалах ГИА

При выполнении и защите выпускной квалификационной работы выпускник должен продемонстрировать соответствие своей подготовки в части теоретических знаний, практических умений, универсальных и профессиональных компетенций требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

ВКР должна быть написана профессиональным языком с использованием специальной терминологии. Текст работы должен отвечать следующим требованиям:

- четкость структуры;
- логичность и последовательность;
- точность приведенных сведений;
- ясность и лаконичность изложения материала;
- соответствие изложения материала нормам литературного русского языка.

Выпускная квалификационная работа состоит из следующих структурных элементов:

Титульный лист.

Задание на выполнение ВКР.

Реферат.

Содержание.

Введение.

Основная часть.

Заключение.

Список использованных источников

Приложения

Структура и содержание ВКР должны соответствовать теме, заданию на ВКР, разработанным методическим указаниям по ГИА. Оформление ВКР должно соответствовать Положению о нормоконтроле ВКР.

Титульный лист отражает информацию о теме ВКР, направлении и профиле подготовки, выпускающей кафедре, исполнителе, кроме этого должен содержать подписи, свидетельствующие о допуске к защите: руководителя, нормоконтролера, и заведующего выпускающей кафедрой.

Задание на выполнение ВКР выдается обучающимся дипломным руководителем и отражает перечень работ для выполнения и отражения в ВКР.

Реферат должен содержать: - сведения об объеме ВКР, о количестве иллюстраций, таблиц, приложений, использованных источников; перечень ключевых слов или словосочетаний (от 5 до 15) из текста работы, в именительном падеже; объем реферата должен составлять не более 1 страницы

(цель работы, метод или методологию работы, новизну, экономическую эффективность или значимость работы).

Во введении отражается актуальность выбранной тематики, научная новизна (или производственная необходимость), цели и задачи исследований (проектируемых мероприятий).

Основная часть состоит из 3 - 5 разделов. Количество разделов варьирует в зависимости от тематики работы, конкретных задач, поставленных на выполнение.

По результатам выполнения ВКР формулируется заключение. Заключение должно быть кратким и емким, и должно отражать достижение цели и решение поставленных задач.

Список использованных источников должен содержать не менее 30 литературных источников, и составляется с учетом требований ГОСТ. В тексте работы на все литературные источники должны быть даны ссылки. Оформление списка использованных источников производится согласно требованиям ГОСТ Р 7.0.100-2018 Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу (СИБИД). Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления (с Поправкой). Ссылки на литературные источники приводятся в тексте согласно ГОСТ Р 7.0.5 – 2008 Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления.

Приложения не должны превышать 10-15% объема всей работы. В тексте работы на все приложения должны быть даны ссылки. 5.1. Структура выпускной квалификационной работы и требования к ее содержанию.

Структура доклада зависит от характера темы и последовательности изложения основных вопросов. Доклад строится таким образом, чтобы обосновать содержание исследуемых вопросов и методы исследования, полученные результаты, выводы и предложения. Доклад должен быть четким, конкретным, без общих фраз, насыщен цифровым материалом. Для простоты восприятия следует оперировать относительными величинами, а также использовать демонстрационный материал (презентация, таблицы, графики).

В докладе рекомендуется отразить:

- актуальность темы;
- цель выпускной квалификационной работы;
- задачи, решаемые для достижения этой цели;
- методы и условия проведения исследований;
- результаты исследования;
- выводы и рекомендации.

Перечень примерных тем выпускных квалификационных работ

1. Переработка молока на малых предприятиях, крестьянских фермерских хозяйствах (УК 1-10, ОПК 1-7; ПКС-1-5).

2. Особенности технологии молочных продуктов и ассортимент при ограниченной сырьевой базе (УК 1-10, ОПК 1-7; ПКС-1-5).

3. Первичная обработка молока и ее совершенствование в условиях хозяйства (УК 1-10, ОПК 1-7; ПКС-1-5).

4. Мероприятия по повышению качества сырого молока при заготовке в условиях хозяйства (УК 1-10, ОПК 1-7; ПКС-1-5).

5. Изучение и сравнительная оценка различных режимов пастеризации молока в условиях хозяйства (УК 1-10, ОПК 1-7; ПКС-1-5).

6. Технология производства кисломолочных напитков и оценка качества в условиях хозяйства (УК 1-10, ОПК 1-7; ПКС-1-5).

7. Технология производства творога и оценка качества в условиях хозяйства (УК 1-10, ОПК 1-7; ПКС-1-5).

8. Технология производства сыра и оценка качества в условиях хозяйства (УК 1-10, ОПК 1-7; ПКС-1-5).

9. Технология производства сметаны и оценка качества в условиях хозяйства (УК 1-10, ОПК 1-7; ПКС-1-5).

10. Технология производства масла и оценка качества в условиях хозяйства (УК 1-10, ОПК 1-7; ПКС-1-5).

11. Технология переработки мяса на малых предприятиях, в крестьянских фермерских хозяйствах (УК 1-10, ОПК 1-7; ПКС-1-5).

12. Особенности технологических процессов при производстве и подготовке к реализации фасованного мяса и субпродуктов (УК 1-10, ОПК 1-7; ПКС-1-5).

13. Изучить и усовершенствовать технологию холодной обработки мяса на ... мясокомбинате (УК 1-10, ОПК 1-7; ПКС-1-5).

14. Использование кишечного сырья в технологии производства колбасных изделий и его влияние на качество готовой продукции. (УК 1-10, ОПК 1-7; ПКС-1-5).

15. Использование субпродуктов, добавок растительного происхождения и специй при производстве колбас и их влияние на пищевую ценность готовых изделий. (УК 1-10, ОПК 1-7; ПКС-1-5).
16. Технология производства колбасных изделий на ... мясокомбинате. (УК 1-10, ОПК 1-7; ПКС-1-5).
17. Технология производства паштетов на ... мясокомбинате. (УК 1-10, ОПК 1-7; ПКС-1-5).
18. Технология производства крупнокусковых полуфабрикатов на ... мясокомбинате. (УК 1-10, ОПК 1-7; ПКС-1-5).
19. Технология производства продуктов, полуфабрикатов из свинины, говядины, баранины... (УК 1-10, ОПК 1-7; ПКС-1-5).
20. Переработка скота (птицы, кроликов) на предприятиях мясной промышленности. (УК 1-10, ОПК 1-7; ПКС-1-5).
21. Совершенствование технологии производства и переработки мяса. (УК 1-10, ОПК 1-7; ПКС-1-5).
22. Новая технология переработки мяса (говядины, баранины, свинины, птицы). (УК 1-10, ОПК 1-7; ПКС-1-5).
23. Новая технология переработки пищевых яиц (продукты переработки яиц). (УК 1-10, ОПК 1-7; ПКС-1-5).
24. Совершенствование технологии переработки мяса методом консервирования. (УК 1-10, ОПК 1-7; ПКС-1-5).
25. Способы хранения зерна (пшеницы, ржи, ячменя, овса и др.), корнеклубнеплодов (картофеля, кормовой свеклы, столовой свеклы, моркови), плодоовощной продукции в условиях конкретного хозяйства. (УК 1-10, ОПК 1-7; ПКС-1-5).
26. Особенности технологии переработки зерна в условиях конкретного хозяйства. (УК 1-10, ОПК 1-7; ПКС-1-5).
27. Технологические схемы подготовки зерна к помолу в условиях конкретного хозяйства. (УК 1-10, ОПК 1-7; ПКС-1-5).
28. Технология производства хлеба (хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий) в условиях малых предприятий. (УК 1-10, ОПК 1-7; ПКС-1-5).
29. Технология производства растительного масла в условиях конкретного хозяйства. (УК 1-10, ОПК 1-7; ПКС-1-5).
30. Технология производства пива в условиях конкретного предприятия. (УК 1-10, ОПК 1-7; ПКС-1-5).
31. Технология консервирования плодоовощного сырья в условиях конкретного хозяйства.
32. Технология производства комбикормов в условиях конкретного хозяйства. (УК 1-10, ОПК 1-7; ПКС-1-5).
33. Технология производства муки (переработка зерна в муку) в условиях конкретного предприятия. (УК 1-10, ОПК 1-7; ПКС-1-5).
34. Совершенствование технологии муки (переработка зерна в муку) в условиях конкретного предприятия. (УК 1-10, ОПК 1-7; ПКС-1-5).
35. Новая технология производства хлеба (хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий). (УК 1-10, ОПК 1-7; ПКС-1-5).
36. Совершенствование технологии производства хлеба (хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий). (УК 1-10, ОПК 1-7; ПКС-1-5).
37. Совершенствование технологии производства сахара. (УК 1-10, ОПК 1-7; ПКС-1-5).
38. Организация производства и переработки сахарной свеклы. (УК 1-10, ОПК 1-7; ПКС-1-5).
39. Особенности переработки сахара-сырца. (УК 1-10, ОПК 1-7; ПКС-1-5).
40. Технология производства крахмала. (УК 1-10, ОПК 1-7; ПКС-1-5).
41. Технология производства солода (пива и этилового спирта). (УК 1-10, ОПК 1-7; ПКС-1-5).
42. Технологическая линия (приготовления и раздачи кормов, доения и первичной обработки молока, уборки и использование навоза) фермы или комплекса (молочной, откормочной) крупного рогатого скота хозяйства. (УК 1-10, ОПК 1-7; ПКС-1-5).
43. Технологическая линия (приготовления и раздачи кормов, уборки и хранения навоза) свиноводческой фермы или комплекса (откормочной, репродукторной) хозяйства (УК 1-10, ОПК 1-7; ПКС-1-5).
44. Технологическая линия (приготовления и раздачи кормов, сборки, транспортировки и укладки яиц; уборки и хранения помета) птицеводческой фермы или фабрики (яичного или мясного направления) хозяйства. (УК 1-10, ОПК 1-7; ПКС-1-5).
45. Технологическая линия (приготовления и раздачи кормов, стрижки и обработки овец, сборки и использования навоза) овцеводческой фермы хозяйства. (УК 1-10, ОПК 1-7; ПКС-1-5).

46. Технологическая линия (приготовления и раздачи кормов, уборки и использования навоза) звероводческой фермы. (УК 1-10, ОПК 1-7; ПКС-1-5).

47. Механизация технологических процессов в прудовом рыбоводстве хозяйства. (УК 1-10, ОПК 1-7; ПКС-1-5).

48. Механизация технологических процессов в пчеловодстве хозяйства. (УК 1-10, ОПК 1-7; ПКС-1-5).

49. Реконструкция кормоцеха с разработкой ресурсосберегающей технологии приготовления полнорационных кормовых смесей хозяйства. (УК 1-10, ОПК 1-7; ПКС-1-5).

Примерный обобщенный план-график выполнения выпускной квалификационной работы

Наименование этапа выполнения выпускной квалификационной работы. Основные обобщенные вопросы, решаемые на этапе	Расчетная трудоемкость, час.	Примечание
1	2	3
1. Подготовительный этап	8	Лекция, задание ВКР, реферат, материал и методика исследований итп
1.1 Лекция	2	Понятие о ВКР, выбор актуальности, цели и задачи ВКР.
1.2 Задание ВКР	2	Наименование выпускающей кафедры, фамилию и инициалы студента, дату выдачи задания, тему ВКР, исходные данные и краткое содержание ВКР, срок представления к защите, фамилии и инициалы руководителя (ей) и консультантов по специальным разделам (при их наличии). Задание подписывается руководителем (и), студентом и утверждается заведующим выпускающей кафедрой
1.3 Реферат	4	Сведения об объеме выпускной квалификационной работы, о количестве иллюстраций, таблиц, приложений, использованных источников; - перечень ключевых слов от 5 до 15 слов или словосочетаний из текста работы, в именительном падеже; - объем реферата должен составлять не более 1 страницы (цель работы, метод или методологию работы, новизну, основные технико-экономические характеристики, экономическую эффективность или значимость работы);
2. Разработка темы ВКР (основной этап)	188	Материал и методика исследований, обзор литературы, результаты исследований итп.
2.1 Материал и методика исследований	4	По объему занимает до 3–4 страниц текста рукописи. В общем виде содержание этого раздела должно дать исчерпывающий ответ на вопросы: где, когда, как и какими методами выполнялись исследования. Вначале нужно указать место (хозяйство, учреждение), где выполнялась работа, время начала и окончания научно-хозяйственного опыта в целом и его отдельных этапов в частности. Необходимо дать схему проведения опыта. Далее необходимо перечислить все изучаемые показатели и привести методики их исследования. Необходимо показать, как проводился учет опытных данных, формы регистрации проводимых исследований и анализов, как и из каких источников собирался материал, как и с применением каких методов анализировался и обрабатывался. В случае если студент в своей работе использовал научные материалы других авторов, в методике он должен обязательно описать их характер, объем и указать авторов.
2.2 Обзор литературы.	40	В обзоре литературы освещается степень изученности вопроса, поставленного на экспериментирование, данные отечественной и зарубежной науки и передового опыта по теме работы. Раздел строится по принципу постепенного сужения диапазона рассматриваемых вопросов, от общих к конкретной теме исследования (проектирования). После изучения и обработки 20–30 литературных источников последних 5–10 лет (не включая учебники) рефераты систематизируют в соответствии с планом написания обзора литературы. На основании изученного материала автор излагает задачи, которые должны быть решены в работе. В обзоре литературы в систематизированном виде излагаются теоретические основы темы ВКР, история вопроса исследования, раскрывается сущность, роль и функция анализируемого явления.
2.3 Материал и методика исследований	36	По объему занимает до 3–4 страниц текста рукописи. В общем виде содержание этого раздела должно дать исчерпывающий ответ на вопросы: где, когда, как и какими методами выполнялись исследования. Вначале нужно указать место (хозяйство, учреждение), где выполнялась работа, время начала и окончания научно-хозяйственного опыта в целом и его отдельных этапов в частности. Необходимо дать схему проведения опыта. Далее необходимо перечислить все изучаемые показатели и привести методики их исследования. Необходимо показать, как проводился учет опытных данных, формы регистрации проводимых исследований и анализов,

		как и из каких источников собирался материал, как и с применением каких методов анализировался и обрабатывался. В случае если студент в своей работе использовал научные материалы других авторов, в методике он должен обязательно описать их характер, объем и указать авторов.
2.4 Результаты исследований и их обсуждение	60	<p>Это наиболее важный и объемный раздел квалификационной работы. В нем должны быть последовательно и обстоятельно изложены все основные данные, полученные студентом-дипломником.</p> <p>После каждой таблицы необходимо дать пояснительный текст. Он не должен являться пересказом цифровых данных таблицы. Его назначение – дать анализ помещенных в таблицу материалов и отметить имеющиеся тождества, различия, тенденции, закономерности.</p> <p>Очень важно соблюдать правильное (оптимальное) соотношение между таблицами и текстом в квалификационной работе. Таблицы не должны преобладать над текстом, иначе затрудняется восприятие материала. Кроме того, такая структура работы свидетельствует о недостаточном умении студента анализировать полученные результаты и о недостаточной способности делать на основании своих данных заключения и выводы.</p> <p>Иллюстрационный материал оживляет работу, повышает уровень ее культуры и оригинальность. Одновременно с этим иллюстрационный материал должен иметь самостоятельное значение, то есть не дублировать цифровые данные, помещенные в таблицы. Одним из вариантов устранения дублирования может быть помещение графика (диаграммы) в тексте ВКР, а не таблицы, на основании данных которой сделан график.</p> <p>Количество иллюстраций, помещенных в квалификационной работе, определяется ее содержанием и должно быть достаточным для того, чтобы придать излагаемому тексту ясность и конкретность.</p> <p>В разделе дается углубленный научный анализ полученных результатов в сравнении с аналогичными данными других авторов. В случае расхождений полученных данных с общепризнанными фактами и представлениями необходимо дать аргументированное объяснение или высказать свою точку зрения по этому вопросу.</p> <p>В конце анализа наиболее важных показателей целесообразно сделать заключение, отметить закономерности, сформулировать частные выводы. Это позволит значительно облегчить разработку раздела «Выводы и предложения».</p>
2.5 Экономическое обоснование результатов исследований	20	<p>Раздел выполняется студентами под руководством консультанта-экономиста. В нем анализируется экономическая эффективность рекомендуемых для внедрения результатов исследования.</p> <p>Основные показатели экономической эффективности могут быть представлены как:</p> <ul style="list-style-type: none"> — рост валовой и товарной продукции; — повышение производительности труда; — резервы увеличения выпуска продукции; — снижение себестоимости или производственных затрат; — окупаемость дополнительных вложений; — увеличение чистой прибыли; — размер эффективности рекомендуемых мероприятий; — повышение уровня рентабельности производства.
2.6 Выводы и предложения	10	<p>Заключение коротко обобщает содержание выполненной работы. При его написании целесообразно:</p> <ul style="list-style-type: none"> — упомянуть цель, которая ставилась в начале работы; — кратко описать основные этапы работы и результаты проведенного исследования, подтверждающие, что цель и задачи, поставленные в дипломной работе, достигнуты; — сформулировать собственные практические предложения, указать возможный экономический эффект от их реализации на практике; — указать другие возможные сферы практического применения полученных результатов. <p>Заключение не должно содержать новой информации, положений, выводов и т.д., которые до этого не рассматривались в дипломной работе. Объем заключения – 2–3 страницы.</p> <p>Выводы и предложения занимают 1–1,5 страницы текста рукописи. Раздел является итогом всей проделанной работы, суть которого должна быть понята без чтения основного текста. Здесь излагаются сущность проведенных исследований, их теоретическое и практическое значение и даются рекомендации производству.</p> <p>Выводы излагаются кратко, в виде отдельных пунктов в пределах одного абзаца каждый.</p>
2.7 Охрана окружающей природной среды	10	<p>Раздел выполняется под руководством преподавателей соответствующей кафедры.</p> <p>В нем дается также комплексная оценка природоохранного объекта. Выявляются возможные источники загрязнения среды отходами животноводческих ферм, промышленных предприятий и др.</p>
2.8 Список использованных источников, приложения	8	<p>В алфавитном порядке фамилий авторов и названий приводится список использованной при написании квалификационной работы литературы (не менее 30 наименований источников), включая отечественные и зарубежные публикации, по ГОСТ 7.1-2003 СИБИД. Библиографическая запись.</p>

		<p>Библиографическое описание. Общие требования и правила составления и ГОСТ 7.80-2000 СИБИД. Библиографическая запись. Заголовок. Общие требования и правила составления</p> <p>В начале указывается нормативно-правовая база (Конституция РФ, кодексы, федеральные, региональные законы, постановления, положения, приказы, указы, письма, стандарты и т.д.). Далее указываются монографии и научные статьи подряд в алфавитном порядке. В конце указываются интернет-ресурсы в алфавитном порядке.</p> <p>Список использованных источников позволяет в значительной степени оценить качество проделанного исследования. Отсутствие в перечне источников и литературы новейших материалов (опубликованных за последние 5 лет) или основных, признанных в научной среде трудов по избранной теме дает возможность сделать вывод, что работа не отличается требуемой глубиной исследования и не основывается на последних достижениях научной мысли. Общий объем приложений не должен превышать 10...15% объема всей работы. В тексте работы на все приложения должны быть даны ссылки. Каждое приложение начинается с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение», его обозначения. Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, Й, О, Ч, Ъ, Ы, Ь.</p> <p>Дополнительный материал может быть представлен в виде графического материала (плакаты, чертежи, таблицы, графики, диаграммы и т.д.) или в виде другого материала (фотографии, видео-материалы и т.д.).</p>
3. Заключительный этап	20	
3.1 Оформление ВКР (в т.ч. прохождение проверки в системем «Антиплагиат», прохождение нормоконтроля)	10	<p>ВКР выполняется на компьютере и печатается в одном экземпляре только на лицевой стороне белой бумаги.</p> <p>ВКР рекомендуется представлять в объеме: 50–80 страниц; Размер бумаги стандартного формата А4 (210×297 мм).</p> <p>Размеры полей:</p> <ul style="list-style-type: none"> — левое – не менее 30 мм, — правое – не менее 10 мм, — верхнее – не менее 20 мм, — нижнее – не менее 20 мм. <p>Шрифт: Times New Roman. Кегль: 14 пт (пунктов) в основном тексте, в таблицах – 12 пт. Междустрочный интервал: полуторный в основном тексте, одинарный в подстрочных ссылках. Форматирование основного текста и ссылок – в параметре «по ширине». Цвет шрифта – черный. Красная строка – 1,25-1,27 см.</p> <p>Страницы должны быть пронумерованы. Нумерация страниц производится арабскими цифрами. Сквозная, внизу, по центру, без точки, без обрамлений. Титульный лист, задание на выполнение ВКР, реферат включают в общую нумерацию страниц. Номер страницы на титульном листе, задании на выполнение ВКР, реферате, содержании не проставляют. Нумерация страниц начинается с введения (стр. 5).</p> <p>Страницы приложения не нумеруются. Содержание – страница 2, затем 3 и т.д. Заголовки глав и разделов пишут прописными буквами, выделяют жирным шрифтом и не подчеркивают. Заголовки разделов внутри глав и подразделов пишут строчными буквами, кроме первой прописной, и не выделяют жирным шрифтом.</p> <p>Главы и разделы имеют сквозную нумерацию в пределах работы и обозначаются арабскими цифрами. В конце заголовка точка не ставится.</p>
3.2 Подготовка к защите	10 ч	<p>Законченную работу следует переплести в папку в следующей последовательности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Титульный лист. – Задание на выполнение ВКР. – Реферат. – Содержание. – Введение. – Основная часть. – Заключение. – Список использованных источников – Приложения. <p>В работу вкладываются отзыв руководителя ВКР и рецензия.</p> <p>Для презентации ВКР, необходимо сделать презентация и доклад.</p>
3.3 Защита ВКР		<p>Защита проводится на открытом заседании комиссии, где производится общая оценка каждой работы и ее защиты. При формировании заключения о степени освоения компетенций обучающегося комиссия ориентируется на мнения всех ее членов, учитывая мнения руководителя.</p>
Итого на выполнение и защиту ВКР	216	

Процедура защиты выпускной квалификационной работы

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытых заседаниях государственных экзаменационных комиссий. Секретарь государственной экзаменационной комиссии представляет выпускника, его выпускную квалификационную работу, отмечая допуск работы к защите соответствующей кафедрой, наличие подписанного и заверенного отзыва

руководителя. Далее слово предоставляется выпускнику для сообщения. После доклада ему могут быть заданы вопросы всеми присутствующими на заседании. Руководитель выступает с отзывом, в случае его отсутствия отзыв зачитывается секретарем комиссии. Выпускнику предоставляется возможность ответить на вопросы и замечания.

Итоги защиты подводятся на закрытом заседании комиссии, где производится общая оценка каждой работы и ее защиты. При формировании заключения о степени освоения компетенций обучающегося комиссия ориентируется на мнения всех ее членов, учитывая мнения руководителя.

Решение о присвоении выпускнику квалификации (степени) по направлению подготовки и выдаче диплома о высшем образовании принимает государственная экзаменационная комиссия по положительным результатам государственной итоговой аттестации, оформленным протоколами экзаменационных комиссий.

5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих результаты освоения образовательной программы

5.1. Критерии оценки защиты выпускной квалификационной работы

Оценка «отлично» (86-100 баллов) выставляется за выпускную квалификационную работу, которая имеет исследовательский характер, грамотно изложенную теоретическую часть, логичное, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями. Выпускник показал свою способность и умение, опираясь на полученные углубленные знания, умения и сформированные универсальных и профессиональные компетенции, самостоятельно решать на современном уровне задачи своей профессиональной деятельности, профессионально излагать специальную информацию, научно аргументировать и защищать свою точку зрения. При ее защите выпускник показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, легко, аргументировано и лаконично отвечает на вопросы, убедительно доказывает сформированность компетенций, предусмотренных ФГОС ВО. Выступление убедительно иллюстрировалось диаграммами, схемами, таблицами, графиками. Выпускная квалификационная работа имеет положительный отзыв руководителя ВКР.

Оценка «хорошо» (71-85 баллов) выставляется за выпускную квалификационную работу, которая имеет исследовательский характер, грамотно изложенную теоретическую часть, последовательное изложение материала с соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями. Выпускник показал свою способность и умение, опираясь на полученные знания, умения и сформированные универсальных и профессиональные компетенции, самостоятельно решать на современном уровне задачи своей профессиональной деятельности, профессионально излагать специальную информацию, аргументировать и защищать свою точку зрения. В объеме и оформлении допущены незначительные отклонения от требований; список литературы не полно раскрывает тему, работа недостаточно иллюстрирована схемами, графиками. При ее защите студент показывает знания вопросов темы, оперирует данными исследования, во время доклада без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы, при этом демонстрирует сформированность компетенций, предусмотренных ФГОС ВО. Выпускная квалификационная работа имеет положительный отзыв руководителя ВКР.

Оценка «удовлетворительно» (56-70 баллов) выставляется за выпускную квалификационную работу, которая носит исследовательский характер, имеет теоретическую часть, базируется на практическом материале, но анализ выполнен поверхностно, в ней просматривается непоследовательность изложения материала. Представлены необоснованные предложения. При ее защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, допускает существенные недочеты, не всегда дает исчерпывающие аргументированные ответы на заданные вопросы, вызывает сомнения о сформированности некоторых компетенций, предусмотренных ФГОС ВО. В отзыве руководителя ВКР имеются замечания по содержанию работы и методике анализа.

Оценка «неудовлетворительно» (менее 56 баллов) выставляется за выпускную квалификационную работу, которая не носит исследовательского характера, не отвечает требованиям, изложенным в методических рекомендациях кафедры. В работе нет выводов, либо они носят декларативный характер. При защите работы студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, при ответе допускает существенные ошибки. Выпускник не доказал сформированность некоторых компетенций, предусмотренных ФГОС ВО. В отзыве руководителя ВКР имеются серьезные критические замечания.

Окончательная оценка за ВКР выставляется после совместного обсуждения членами ГЭК. При расхождении во мнениях у членов ГЭК по итоговым оценкам решение принимается простым большинством голосов, а при их равенстве, окончательное решение выносит председатель ГЭК.

5.3 Перечень методических рекомендаций по организации и проведению государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация [Электронный ресурс]: методические указания для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции / Сост.: Т.Ц. Дагбаева, О.Г. Тыхенова – Улан-Удэ: ФГБОУ ВО БГСХА, 2021. – 66 с.