

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Солоненко Анна Александровна
Должность: Директор
Дата подписания: 22.06.2026 23:11:15
Уникальный программный ключ:
d9ba9a2cd160ab4af042fb478ab037f8b3050e51

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ
Дмитровский рыбохозяйственный технологический институт (филиал)
Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования «Астраханский государственный
технический университет»
(ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета ВО ДРТИ
 А.А. Иванова
_____ 2024 г.

**Выполнение, подготовка к процедуре защиты и
защита выпускной квалификационной работы
рабочая программа дисциплины (модуля)**

Закреплена за кафедрой	Технология продуктов питания и холодильная техника		
Учебный план	z_2025_Продукты питания.plx Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения		
Квалификация	Бакалавр		
Форма обучения	заочная		
Общая трудоемкость	9 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	324	Виды контроля на курсах: экзамены 5	
в том числе:			
аудиторные занятия	0		
самостоятельная работа	315		

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	5		Итого	
	УП	РП		
Вид занятий				
Сам. работа	315	315	315	315
Часы на контроль	9	9	9	9
Итого	324	324	324	324

Программу составил(и):

Доцент, Ибрагимова Ирина Евгеньевна _____

Рецензент(ы):

д.т.н., профессор, Ковалев Олег Петрович _____

Рабочая программа дисциплины

Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 936)

составлена на основании учебного плана:

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

утвержденного учёным советом вуза от 25.12.2024 протокол № 11.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Технология продуктов питания и холодильная техника

Протокол от _____ 2024 г. № _____

Срок действия программы: 2024-2029 уч.г.

Зав. кафедрой Чебаков Ю. Т.

Председатель УМС УГН(С)

_____ 2024 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель УМС УГН(С)

__ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры

Технология продуктов питания и холодильная техника

Протокол от ____ 2025 г. № ____
Зав. кафедрой Чебаков Ю. Т.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель УМС УГН(С)

__ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры

Технология продуктов питания и холодильная техника

Протокол от ____ 2026 г. № ____
Зав. кафедрой Чебаков Ю. Т.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель УМС УГН(С)

__ 2027 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2027-2028 учебном году на заседании кафедры

Технология продуктов питания и холодильная техника

Протокол от ____ 2027 г. № ____
Зав. кафедрой Чебаков Ю. Т.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель УМС УГН(С)

__ 2028 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2028-2029 учебном году на заседании кафедры

Технология продуктов питания и холодильная техника

Протокол от ____ 2028 г. № ____
Зав. кафедрой Чебаков Ю. Т.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1	Цель государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения заключается в оценке теоретических знаний, практических навыков и умений, а также в проверке подготовленности выпускников к профессиональной деятельности в сфере производства мясных и рыбных продуктов в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (далее ФГОС ВО) (уровень бакалавриата).
-----	--

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:		БЗ
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:	
2.1.1	Социально-гуманитарный модуль	
2.1.2	Философия	
2.1.3	Модуль "Основы социокультурной коммуникации"	
2.1.4	Технология производства	
2.1.5	Развитие рыбохозяйственного комплекса России	
2.1.6	Зеленая экономика	
2.1.7	Математический и естественнонаучный модуль	
2.1.8	Математика	
2.1.9	Введение в профессию	
2.1.10	Модуль цифровых компетенций	
2.1.11	Основы информационных технологий	
2.1.12	Правоведение	
2.1.13	Технология разработки стандартов, технической и нормативной документации	
2.1.14	Химия	
2.1.15	Развитие АПК России	
2.1.16	Сырье и материалы в переработке мяса и рыбы	
2.1.17	Специализированные пакеты профессиональной деятельности	
2.1.18	Инженерная, компьютерная графика и системы автоматизированного проектирования	
2.1.19	Системы искусственного интеллекта (онлайн-курс)	
2.1.20	Маркетинг	
2.1.21	Микробиология, санитария и гигиена производства	
2.1.22	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
2.1.23	Физика	
2.1.24	Организация технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	
2.1.25	Биологическая безопасность и ветеринарно-санитарная экспертиза	
2.1.26	Процессы и аппараты пищевых производств	
2.1.27	Органическая и биологическая химия	
2.1.28	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	
2.1.29	Методы исследования свойств сырья и продуктов питания	
2.1.30	Метрология, стандартизация и сертификация	
2.1.31	Контроль и управление качеством производства	
2.1.32	Ознакомительная практика	
2.1.33	Технологическая практика (производственная)	
2.1.34	Технологическая практика (учебная)	
2.1.35	Основы научных исследований в пищевых технологиях	
2.1.36	Учебная научно-исследовательская работа студентов	
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:	

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

Знать:

Уровень 1	усвоено основное содержание, но излагается фрагментарно, не всегда последовательно, определения понятий недостаточно четкие, не используются в качестве доказательства выводы и обобщения из наблюдений, допускаются ошибки в их изложении, неточности в профессиональной
Уровень 2	определения понятий дает неполные, допускает незначительные нарушения в последовательности изложения, небольшие неточности при использовании научных категорий, формулировки выводов
Уровень 3	четко и правильно дает определения, полно раскрывает содержание понятий, верно использует терминологию, при этом ответ самостоятельный, использованы ранее приобретенные знания
Уметь:	
Уровень 1	выполняет не все операции действия, допускает ошибки в последовательности их выполнения, действие выполняется недостаточно осознанно
Уровень 2	выполняет все операции, последовательность их выполнения соответствует требованиям, но действие выполняется недостаточно осознанно
Уровень 3	выполняет все операции, последовательность их выполнения достаточно хорошо продумана, действие в целом осознанно
Владеть:	
Уровень 1	владеет не всеми необходимыми навыками, имеющийся опыт фрагментарен
Уровень 2	в целом владеет необходимыми навыками и/или имеет опыт
Уровень 3	владеет всеми необходимыми навыками и/или имеет опыт

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

Знать:	
Уровень 1	усвоено основное содержание, но излагается фрагментарно, не всегда последовательно, определения понятий недостаточно четкие, не используются в качестве доказательства выводы и обобщения из наблюдений, допускаются ошибки в их изложении, неточности в профессиональной
Уровень 2	определения понятий дает неполные, допускает незначительные нарушения в последовательности изложения, небольшие неточности при использовании научных категорий, формулировки выводов
Уровень 3	четко и правильно дает определения, полно раскрывает содержание понятий, верно использует терминологию, при этом ответ самостоятельный, использованы ранее приобретенные знания
Уметь:	
Уровень 1	выполняет не все операции действия, допускает ошибки в последовательности их выполнения, действие выполняется недостаточно осознанно
Уровень 2	выполняет все операции, последовательность их выполнения соответствует требованиям, но действие выполняется недостаточно осознанно
Уровень 3	выполняет все операции, последовательность их выполнения достаточно хорошо продумана, действие в целом осознанно
Владеть:	
Уровень 1	владеет не всеми необходимыми навыками, имеющийся опыт фрагментарен
Уровень 2	в целом владеет необходимыми навыками и/или имеет опыт
Уровень 3	владеет всеми необходимыми навыками и/или имеет опыт

ОПК-1: Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности

Знать:	
Уровень 1	усвоено основное содержание, но излагается фрагментарно, не всегда последовательно, определения понятий недостаточно четкие, не используются в качестве доказательства выводы и обобщения из наблюдений, допускаются ошибки в их изложении, неточности в профессиональной
Уровень 2	определения понятий дает неполные, допускает незначительные нарушения в последовательности изложения, небольшие неточности при использовании научных категорий, формулировки выводов
Уровень 3	четко и правильно дает определения, полно раскрывает содержание понятий, верно использует терминологию, при этом ответ самостоятельный, использованы ранее приобретенные знания
Уметь:	
Уровень 1	выполняет не все операции действия, допускает ошибки в последовательности их выполнения, действие выполняется недостаточно осознанно
Уровень 2	выполняет все операции, последовательность их выполнения соответствует требованиям, но действие выполняется недостаточно осознанно
Уровень 3	выполняет все операции, последовательность их выполнения достаточно хорошо продумана, действие в целом осознанно

Владеть:	
Уровень 1	владеет не всеми необходимыми навыками, имеющийся опыт фрагментарен
Уровень 2	в целом владеет необходимыми навыками и/или имеет опыт
Уровень 3	владеет всеми необходимыми навыками и/или имеет опыт

ОПК-2: Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

Знать:	
Уровень 1	усвоено основное содержание, но излагается фрагментарно, не всегда последовательно, определения понятий недостаточно четкие, не используются в качестве доказательства выводы и обобщения из наблюдений, допускаются ошибки в их изложении, неточности в профессиональной
Уровень 2	определения понятий дает неполные, допускает незначительные нарушения в последовательности изложения, небольшие неточности при использовании научных категорий, формулировки выводов
Уровень 3	четко и правильно дает определения, полно раскрывает содержание понятий, верно использует терминологию, при этом ответ самостоятельный, использованы ранее приобретенные знания

Уметь:	
Уровень 1	выполняет не все операции действия, допускает ошибки в последовательности их выполнения, действие выполняется недостаточно осознанно
Уровень 2	выполняет все операции, последовательность их выполнения соответствует требованиям, но действие выполняется недостаточно осознанно
Уровень 3	выполняет все операции, последовательность их выполнения достаточно хорошо продумана, действие в целом осознанно

Владеть:	
Уровень 1	владеет не всеми необходимыми навыками, имеющийся опыт фрагментарен
Уровень 2	в целом владеет необходимыми навыками и/или имеет опыт
Уровень 3	владеет всеми необходимыми навыками и/или имеет опыт

ОПК-3: Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов

Знать:	
Уровень 1	усвоено основное содержание, но излагается фрагментарно, не всегда последовательно, определения понятий недостаточно четкие, не используются в качестве доказательства выводы и обобщения из наблюдений, допускаются ошибки в их изложении, неточности в профессиональной
Уровень 2	определения понятий дает неполные, допускает незначительные нарушения в последовательности изложения, небольшие неточности при использовании научных категорий, формулировки выводов
Уровень 3	четко и правильно дает определения, полно раскрывает содержание понятий, верно использует терминологию, при этом ответ самостоятельный, использованы ранее приобретенные знания

Уметь:	
Уровень 1	выполняет не все операции действия, допускает ошибки в последовательности их выполнения, действие выполняется недостаточно осознанно
Уровень 2	выполняет все операции, последовательность их выполнения соответствует требованиям, но действие выполняется недостаточно осознанно
Уровень 3	выполняет все операции, последовательность их выполнения достаточно хорошо продумана, действие в целом осознанно

Владеть:	
Уровень 1	владеет не всеми необходимыми навыками, имеющийся опыт фрагментарен
Уровень 2	в целом владеет необходимыми навыками и/или имеет опыт
Уровень 3	владеет всеми необходимыми навыками и/или имеет опыт

ОПК-4: Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения

Знать:	
Уровень 1	усвоено основное содержание, но излагается фрагментарно, не всегда последовательно, определения понятий недостаточно четкие, не используются в качестве доказательства выводы и обобщения из наблюдений, допускаются ошибки в их изложении, неточности в профессиональной
Уровень 2	определения понятий дает неполные, допускает незначительные нарушения в последовательности изложения, небольшие неточности при использовании научных категорий, формулировки выводов
Уровень 3	четко и правильно дает определения, полно раскрывает содержание понятий, верно использует терминологию, при этом ответ самостоятельный, использованы ранее приобретенные знания

Уметь:	
Уровень 1	выполняет не все операции действия, допускает ошибки в последовательности их выполнения, действие выполняется недостаточно осознанно
Уровень 2	выполняет все операции, последовательность их выполнения соответствует требованиям, но действие выполняется недостаточно осознанно
Уровень 3	выполняет все операции, последовательность их выполнения достаточно хорошо продумана, действие в целом осознанно
Владеть:	
Уровень 1	владеет не всеми необходимыми навыками, имеющийся опыт фрагментарен
Уровень 2	в целом владеет необходимыми навыками и/или имеет опыт
Уровень 3	владеет всеми необходимыми навыками и/или имеет опыт

ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	
Знать:	
Уровень 1	усвоено основное содержание, но излагается фрагментарно, не всегда последовательно, определения понятий недостаточно четкие, не используются в качестве доказательства выводы и обобщения из наблюдений, допускаются ошибки в их изложении, неточности в профессиональной
Уровень 2	определения понятий дает неполные, допускает незначительные нарушения в последовательности изложения, небольшие неточности при использовании научных категорий, формулировки выводов
Уровень 3	четко и правильно дает определения, полно раскрывает содержание понятий, верно использует терминологию, при этом ответ самостоятельный, использованы ранее приобретенные знания
Уметь:	
Уровень 1	выполняет не все операции действия, допускает ошибки в последовательности их выполнения, действие выполняется недостаточно осознанно
Уровень 2	выполняет все операции, последовательность их выполнения соответствует требованиям, но действие выполняется недостаточно осознанно
Уровень 3	выполняет все операции, последовательность их выполнения достаточно хорошо продумана, действие в целом осознанно
Владеть:	
Уровень 1	владеет не всеми необходимыми навыками, имеющийся опыт фрагментарен
Уровень 2	в целом владеет необходимыми навыками и/или имеет опыт
Уровень 3	владеет всеми необходимыми навыками и/или имеет опыт

ПК-3: Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения, в т.ч. продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	
Знать:	
Уровень 1	усвоено основное содержание, но излагается фрагментарно, не всегда последовательно, определения понятий недостаточно четкие, не используются в качестве доказательства выводы и обобщения из наблюдений, допускаются ошибки в их изложении, неточности в профессиональной
Уровень 2	определения понятий дает неполные, допускает незначительные нарушения в последовательности изложения, небольшие неточности при использовании научных категорий, формулировки выводов
Уровень 3	четко и правильно дает определения, полно раскрывает содержание понятий, верно использует терминологию, при этом ответ самостоятельный, использованы ранее приобретенные знания
Уметь:	
Уровень 1	выполняет не все операции действия, допускает ошибки в последовательности их выполнения, действие выполняется недостаточно осознанно
Уровень 2	выполняет все операции, последовательность их выполнения соответствует требованиям, но действие выполняется недостаточно осознанно
Уровень 3	выполняет все операции, последовательность их выполнения достаточно хорошо продумана, действие в целом осознанно
Владеть:	
Уровень 1	владеет не всеми необходимыми навыками, имеющийся опыт фрагментарен
Уровень 2	в целом владеет необходимыми навыками и/или имеет опыт
Уровень 3	владеет всеми необходимыми навыками и/или имеет опыт

ПК-2: Способен осуществлять управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения, в т.ч. продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	
Знать:	

Уровень 1	усвоено основное содержание, но излагается фрагментарно, не всегда последовательно, определения понятий недостаточно четкие, не используются в качестве доказательства выводы и обобщения из наблюдений, допускаются ошибки в их изложении, неточности в профессиональной
Уровень 2	определения понятий дает неполные, допускает незначительные нарушения в последовательности изложения, небольшие неточности при использовании научных категорий, формулировки выводов
Уровень 3	четко и правильно дает определения, полно раскрывает содержание понятий, верно использует терминологию, при этом ответ самостоятельный, использованы ранее приобретенные знания
Уметь:	
Уровень 1	выполняет не все операции действия, допускает ошибки в последовательности их выполнения, действие выполняется недостаточно осознанно
Уровень 2	выполняет все операции, последовательность их выполнения соответствует требованиям, но действие выполняется недостаточно осознанно
Уровень 3	выполняет все операции, последовательность их выполнения достаточно хорошо продумана, действие в целом осознанно
Владеть:	
Уровень 1	владеет не всеми необходимыми навыками, имеющийся опыт фрагментарен
Уровень 2	в целом владеет необходимыми навыками и/или имеет опыт
Уровень 3	владеет всеми необходимыми навыками и/или имеет опыт

ПК-1: Способен выполнять лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства

Знать:	
Уровень 1	усвоено основное содержание, но излагается фрагментарно, не всегда последовательно, определения понятий недостаточно четкие, не используются в качестве доказательства выводы и обобщения из наблюдений, допускаются ошибки в их изложении, неточности в профессиональной
Уровень 2	определения понятий дает неполные, допускает незначительные нарушения в последовательности изложения, небольшие неточности при использовании научных категорий, формулировки выводов
Уровень 3	четко и правильно дает определения, полно раскрывает содержание понятий, верно использует терминологию, при этом ответ самостоятельный, использованы ранее приобретенные знания
Уметь:	
Уровень 1	выполняет не все операции действия, допускает ошибки в последовательности их выполнения, действие выполняется недостаточно осознанно
Уровень 2	выполняет все операции, последовательность их выполнения соответствует требованиям, но действие выполняется недостаточно осознанно
Уровень 3	выполняет все операции, последовательность их выполнения достаточно хорошо продумана, действие в целом осознанно
Владеть:	
Уровень 1	владеет не всеми необходимыми навыками, имеющийся опыт фрагментарен
Уровень 2	в целом владеет необходимыми навыками и/или имеет опыт
Уровень 3	владеет всеми необходимыми навыками и/или имеет опыт

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

3.1	Знать:
3.2	Уметь:
3.3	Владеть:

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Примечание
	Раздел 1. Раздел 1. Основной раздел						
1.1	1.1 Выбор темы выпускной бакалаврской работы /Ср/	5	2	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ПК-3 ПК-2 ПК-1 УК-1 УК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	

1.2	1.2 Заполнение календарного графика для планирования работы /Ср/	5	2	УК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.3	1.3 Оформление титульного листа и документации к ВБР /Ср/	5	10	ОПК-1 УК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.4	1.4 Работа с литературой. Формирование цели и задач ВБР. Написание введения /Ср/	5	74	ОПК-1 УК-1	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.5	1.5 Оформление основная части ВБР /Ср/	5	74	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ПК-3 ПК-2 ПК-1 УК-1 УК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.6	1.6 Написание заключения и выводов /Ср/	5	32	ОПК-1 ПК-3 УК-1	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.7	1.7 Формирование и оформление списка использованных источников /Ср/	5	20	ОПК-1 УК-1 УК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.8	1.8 Формирование приложений и графической части (при наличии) /Ср/	5	74	ОПК-1 ОПК-3 УК-1	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.9	1.9 Защита выпускной бакалаврской работы /Ср/	5	27	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ПК-3 ПК-2 ПК-1 УК-1 УК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	
1.10	/Экзамен/	5	9	ОПК-1 ОПК-2 ОПК-3 ОПК-4 ОПК-5 ПК-3 ПК-2 ПК-1 УК-1 УК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4 Л1.5Л2.1 Л2.2 Л2.3 Л2.4 Л2.5 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**5.1. Контрольные вопросы и задания**

Государственный экзамен не предусмотрен в данной образовательной программе.

5.2. Темы письменных работ

Примерная тематика и направленность ВКР

1. Разработка технологической линии (участка, цеха) по производству различных видов продукции из мясного сырья
2. Разработка технологической линии (участка, цеха) по производству различных видов продукции из рыбного сырья
3. Разработка технологической линии (участка, цеха) по производству различных видов продукции из комбинированного сырья
4. Совершенствование технологии производства различных видов продукции из мясного/рыбного сырья
5. Разработка рецептуры и технологии производства различных видов продукции из мясного/рыбного сырья

5.3. Фонд оценочных средств

Фонд оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации представлен в приложении к программе ГИА.

Освоение студентом образовательной программы оценивается в баллах. Рейтинг по результатам проведения государственной итоговой аттестации - баллы, полученные студентом на государственной итоговой аттестации (ГИА), показывающие степень освоения всей образовательной программы и сформированности компетенций. По государственной итоговой аттестации данного направления подготовки (наличие государственного экзамена и защиты выпускной квалификационной работы) сумма баллов находится в интервале, установленном в программе ГИА, определяющей долю каждого вида государственной итоговой аттестации, т.е. баллов за выполнение заданий на государственном экзамене и за защиту выпускной квалификационной работы.

По сумме баллов на ГИА, которое составляет от 60 до 100 баллов, или от 60 до 100%, определяется результат освоения образовательной программы:

- > 85-100% - демонстрирует освоение образовательной программы на «отлично»;
- > 84 - 70% - демонстрирует освоение образовательной программы на «хорошо»;
- > 69 - 60% - демонстрирует освоение образовательной программы на «удовлетворительно»;
- > менее 60% - демонстрирует освоение образовательной программы на «неудовлетворительно».

После оценивания сформированности компетенций на государственной итоговой аттестации (государственном экзамене и защите ВКР) рассчитывается рейтинг по результатам проведения ГИА: $B_{гиа} = (B_{гэ} + B_{защита\ вкр}) / 2$

5.4. Перечень видов оценочных средств

Освоение студентом образовательной программы оценивается в баллах. Рейтинг по результатам проведения государственной итоговой аттестации - баллы, полученные студентом на государственной итоговой аттестации (ГИА), показывающие степень освоения всей образовательной программы и сформированности компетенций. По государственной итоговой аттестации данного направления подготовки (наличие государственного экзамена и защиты выпускной квалификационной работы) сумма баллов находится в интервале, установленном в программе ГИА, определяющей долю каждого вида государственной итоговой аттестации, т.е. баллов за выполнение заданий на государственном экзамене и за защиту выпускной квалификационной работы.

По сумме баллов на ГИА, которое составляет от 60 до 100 баллов, или от 60 до 100%, определяется результат освоения образовательной программы:

- > 85-100% - демонстрирует освоение образовательной программы на «отлично»;
- > 84 - 70% - демонстрирует освоение образовательной программы на «хорошо»;
- > 69 - 60% - демонстрирует освоение образовательной программы на «удовлетворительно»;
- > менее 60% - демонстрирует освоение образовательной программы на «неудовлетворительно».

После оценивания сформированности компетенций на государственной итоговой аттестации (государственном экзамене и защите ВКР) рассчитывается рейтинг по результатам проведения ГИА: $B_{гиа} = (B_{гэ} + B_{защита\ вкр}) / 2$

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**6.1. Рекомендуемая литература****6.1.1. Основная литература**

	Авторы, составители	Заглавие	Ссылка	Издательство, год
Л1.1	Царегородцева Е. В.	Технология хранения, переработки и стандартизация мяса и мясопродуктов: учебник для вузов	https://urait.ru/bcode/567262	Москва: Юрайт, 2025
Л1.2	Ким И. Н., Ткаченко Т. И., Солодова Е. А.	Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка: учебное пособие для вузов	https://urait.ru/bcode/538428	Москва: Юрайт, 2024
Л1.3	Яшкин А. И., Машкина Е. И.	Методы исследования состава и свойств мяса и мясопродуктов: учебно-методическое пособие для лабораторных занятий и самостоятельной работы студентов	https://e.lanbook.com/book/240821	Барнаул: АГАУ, 2019

	Авторы, составители	Заглавие	Ссылка	Издательство, год
Л1.4	Волченко В. И., Николаенко О. А., Шокина Ю. В.	Методы исследования рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие для вузов	https://e.lanbook.com/book/385058	Санкт-Петербург: Лань, 2024
Л1.5	Купреенко А. И., Исаев Х. М., Исаев С. Х., Гапонова В. Е., Слезко Е. И.	Технологическое оборудование мясной отрасли. Раздел 2: Комплексные технические решения по обработки и разделки туш животных, обвалки и жиловки мяса, измельчения мяса и мясопродуктов: учебно-методические указания для выполнения практических и самостоятельных работ по направлению подготовки 19.03.03 продукты питания животного происхождения, очной и заочной формы обучения	https://e.lanbook.com/book/385535	Брянск: Брянский ГАУ, 2023

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Ссылка	Издательство, год
Л2.1	Реброва И. А.	Планирование эксперимента: учебное пособие	https://e.lanbook.com/book/300428	Омск: СиБАДИ, 2022
Л2.2	Мишанин Ю. Ф., Касьянов Г. И., Мишанин М. Ф., Хворостова Т. Ю., Мишанин А. Ю.	Биотехнология мяса и мясопродуктов: учебное пособие для вузов	https://e.lanbook.com/book/380594	Санкт-Петербург: Лань, 2024
Л2.3	Касьянов Г. И., Мишанин Ю. Ф., Касьянов Д. Г., Хворостова Т. Ю., Мишанин А. Ю.	Биотехнология рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие для вузов	https://e.lanbook.com/book/380612	Санкт-Петербург: Лань, 2024
Л2.4	Гладышев И. В., Шерстюк Н. Э.	Планирование эксперимента, обработка и интерпретация данных: учебно-методическое пособие	https://e.lanbook.com/book/398303	Москва: РТУ МИРЭА, 2023
Л2.5	Алексеева Ю. А., Хорошайло Т. А.	Технология мяса. Первичная переработка сельскохозяйственных животных: учебник для вузов	https://e.lanbook.com/book/445271	Санкт-Петербург: Лань, 2025

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии
Э2	Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «ФЕДЕРАЛЬНЫЙ НАУЧНЫЙ ЦЕНТР ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ ИМ. В.М.ГОРБАТОВА» Российской Академии Наук
Э3	Научная электронная библиотека «КиберЛенинка»
Э4	Портал правовой и нормативной документации (база ГОСТ)
Э5	Действующие технические регламенты

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	Образовательный портал Moodle. Образовательный портал ДРТИ построен на обучающей виртуальной среде Moodle и доступен по адресу https://www.портал.дрти.рф из любой точки, имеющей подключение к сети Интернет, в том числе из локальной сети ДРТИ. Образовательный портал ДРТИ подходит как для организации online- классов, так и для традиционного обучения. Портал разделен на «открытую» (общедоступную) и «закрытую» части. Доступ к закрытой части осуществляется после предъявления персональной пары «логин-пароль» преподавателем или студентом.
6.3.1.2	1С:Предприятие 8.0. Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях
6.3.1.3	ABBYY FineReader 8.0 Corporate Edition Система оптического распознавания текста
6.3.1.4	STDU Viewer. Программа для просмотра электронных документов
6.3.1.5	Google Chrome, Opera Браузер
6.3.1.6	Windows NT. Графические, интерактивные, многозадачные оперативные системы корпорации Microsoft
6.3.1.7	Dr.Web. Антивирусные программные продукты
6.3.1.8	Microsoft Office. Приложения – офисные редакторы для работы с текстовыми документами, электронными таблицами, электронными сообщениями, базами данных, изображениями и т.д.
6.3.1.9	7-zip. Архиватор

6.3.1.10	КОМПАС-3D 21 версия, лицензия на 10 компьютеров. КОМПАС-3D – это российская импортонезависимая система трехмерного проектирования, ставшая стандартом для тысяч предприятий и сотен тысяч профессиональных пользователей. КОМПАС-3D широко используется для проектирования изделий основного и вспомогательного производств в таких отраслях промышленности, как машиностроение (транспортное, сельскохозяйственное, энергетическое, нефтегазовое, химическое и т.д.), приборостроение, авиастроение, судостроение, станкостроение, вагоностроение, металлургия, промышленное и гражданское строительство, товары народного потребления и т. д.
6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
6.3.2.1	Электронно - образовательный ресурс для иностранных студентов «Русский как иностранный» (Коллекции: Издательство «Златоуст». Русский язык. Литература; Издательство «Русский язык. Курсы» Коллекция № 1. Русский язык как иностранный.) www.ros-edu.ru
6.3.2.2	Национальная электронная библиотека (НЭБ) — это государственная информационная система, которая объединяет оцифрованные фонды российских библиотек, включая крупнейшие федеральные библиотеки ФГБУ «Российская государственная библиотека» (г. Москва) Национальная электронная библиотека https://venevlib.ru/национальная-электронная-библиотека
6.3.2.3	ЭБС «Рыбохозяйственное образование» http://lib.klgtu.ru/jirbis2/ ФГБОУ ВО «КГТУ» (г. Калининград)
6.3.2.4	ИСС «Консультант +» - Содержит российское и региональное законодательство, судебную практику, финансовые и кадровые консультации, консультации для бюджетных организаций, комментарии законодательства, формы документов, проекты нормативных правовых актов, международные правовые акты, правовые акты по здравоохранению, технические нормы и правила.
6.3.2.5	ЭБС «Юрайт» www.urait.ru Включает в себя каталог грифованных учебников по социально-экономическому, гуманитарному и юридическому, естественнонаучному и техническому направлениям
6.3.2.6	Цифровой образовательный ресурс IPRsmart (ЭБС IPRBOOKSHOP.RU) (версия Премиум) www.iprbookshop.ru Контент ЭБС IPRbsmart представлен изданиями федеральных, региональных, вузовских издательств, научно-исследовательских институтов, ведущих авторских коллективов, содержание которых соответствует требованиям федеральных образовательных стандартов высшего, среднего профессионального, дополнительного профессионального образования. Версия сайта для слабовидящих – www.iprbookshop.ru/special
6.3.2.7	ЭБС издательства «Лань» https://e.lanbook.com . ЭБС включает в себя как электронные версии книг издательства «Лань» и других ведущих издательств учебной литературы, так и электронные версии периодических изданий по естественным, техническим и гуманитарным наукам. Предоставляет право доступа к коллекции «Единая профессиональная база знаний для технических вузов» – Издательство «Лань».

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1-П Учебная аудитория для проведения учебной практики	Аудитория № 1-П на 8 рабочих мест, укомплектованная
1-П Учебная аудитория для проведения практических и лабораторных занятий	Аудитория № 1-П на 8 рабочих мест,
2-П Учебная аудитория для проведения учебной практики	Аудитория № 2-П на 6 рабочих мест, укомплектованная
3-П Учебная аудитория для проведения учебной практики	Аудитория № 3-П на 6 рабочих мест, укомплектованная
420 Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	Аудитория № 420 на 32 посадочных
420 Учебная аудитория для проведения практических занятий	Аудитория № 420 на 32 посадочных места,
105 Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций	Укомплектована специализированной мебелью и техническими средствами обучения, в том числе оснащенный персональными

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

- Ковалев О. П., Стрельченко А. Д., Мамонтова С. Н., Ибрагимова И. Е. Методические указания по написанию и оформлению выпускной квалификационной работы бакалавра направления 19.03.03 Продукты питания животного происхождения [Электронный ресурс] / Ковалев О. П., Стрельченко А. Д., Мамонтова С. Н., Ибрагимова И. Е. – Рыбное, 2025 г. Режим доступа: <https://www.портал.дрти.рф>
- Ковалев О. П., Ибрагимова И. Е., Стрельченко А. Д., Мамонтова С. Н. Программа государственного экзамена/ Методические указания для подготовки к государственному экзамену для студентов направления 19.03.03 Продукты питания животного происхождения [Электронный ресурс] / Ковалев О. П., Ибрагимова И. Е., Стрельченко А. Д., Мамонтова С. Н. – Рыбное, 2025 г. Режим доступа: <https://www.портал.дрти.рф>
- Ибрагимова И.Е. Методические указания по нормоконтролю при выполнении и оформлении выпускных квалификационных работ / Методические указания для студентов направления 19.03.03 Продукты питания животного происхождения [Электронный ресурс] / Ибрагимова И.Е. – Рыбное, 2025 г. Режим доступа: <https://www.портал.дрти.рф>

Особенности реализации РПД при наличии в контингенте обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по зрению

В Университете в рамках создания безбарьерной образовательной среды для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по зрению организованы информационные указатели с использованием тактильного шрифта по системе Брайля. Сайт Института имеет версию для слабовидящих.

1. Реализация РПД может осуществляться с использованием дистанционных технологий.
2. Методические указания для обучающихся по освоению практики могут быть представлены в аудиоформате.
3. Форма проведения промежуточной аттестации по практике устанавливается для обучающихся с ОВЗ с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).
4. При проведении промежуточного контроля обучающемуся при необходимости предоставляется ассистент.
5. При проведении промежуточного и текущего контроля с использованием ассистивных средств обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Особенности реализации РПД при наличии в контингенте обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по слуху

1. Реализация РПД может осуществляться с использованием дистанционных технологий.
2. При проведении практических (лабораторных) занятий производится дублирование звуковой справочной информации визуальной.
3. Форма проведения промежуточной аттестации по практике устанавливается для обучающихся с ОВЗ с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).
4. При проведении промежуточного контроля обучающемуся при необходимости предоставляется ассистент.
5. При проведении промежуточного и текущего контроля с использованием ассистивных средств обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Особенности реализации РПД при наличии в контингенте обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата

В Институте в рамках создания безбарьерной образовательной среды для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, корпуса, в которых реализуется образовательная деятельность, укомплектованы необходимым оборудованием для облегчения доступа в аудитории и обслуживающие помещения.

1. Реализация РПД может осуществляться с использованием дистанционных технологий.
2. При проведении практических (лабораторных) занятий обеспечивается возможность освоения практических навыков обучающимся с ОВЗ с учетом его индивидуальных физических возможностей.
3. Форма проведения промежуточной аттестации по практике устанавливается для обучающихся с ОВЗ с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).
4. При проведении промежуточного контроля обучающемуся при необходимости предоставляется ассистент.