

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 03.09.2024 12:47:03

Уникальный программный ключ:

43ba42f5dea41166bcb9ac9e5146091217c61add207cbee149209087a

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»**

**Агротехнологический факультет**

---

**ОПОП по направлению подготовки  
19.04.05 Высокотехнологичные производства  
пищевых продуктов функционального и специализированного назначения**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

программы

**Б3 Государственная итоговая аттестация**

**Направленность «Технология пищевых продуктов функционального и  
специализированного назначения из сырья животного и растительного происхождения»**

Обеспечивающая проведение ГИА кафедра – продуктов питания и пищевой биотехнологии

Выпускающее по ОПОП подразделение – кафедра продуктов питания и пищевой биотехнологии

Разработчик, канд. техн. наук, доцент

С.А. Коновалов

**РЕЕСТР**  
**элементов фонда оценочных средств**  
**по итоговой государственной аттестации бакалавров**

Группа оценочных средств	Наименование	Стр.
	Структурная матрица оценочных средств для проверки сформированности компетенций бакалавров в рамках ИГАВ	3
<b>1. Средства для выпускной квалификационной работы</b>	Примерная тематика выпускных квалификационных работ по направлению подготовки	5
	Критерии оценки защиты выпускной квалификационной работы	5
	Пример заявления	7
	Пример отзыва	9
	Пример рецензии	11
	Титульный лист выпускной квалификационной работы	13
	Задание на выпускную квалификационную работу	15
	Заявка на утверждение темы	17
	Справка о внедрении	19
Договор о размещении ВКР	20	

Индекс	Формулировка
1	2
<b>2.1 Компетенции, предусмотренные ФГОС</b>	
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла
УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели
УК-4	Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия
УК-5	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия
УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции развития предприятия
ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию высокотехнологических процессов производства продукции функционального и специализированного назначения
ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений
ОПК-4	Способен использовать методы моделирования функциональных и специализированных продуктов и проектирования высокотехнологических процессов производства пищевой продукции
ОПК-5	Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач
ОПК-6	Способен разрабатывать образовательные программы, научно-методическое обеспечение их реализации
ОПК-7	Способен проектировать педагогическую деятельность на основе специальных научных знаний и результатов исследований
ПК-1	Способен использовать современные достижения науки и передовой технологии
ПК-2	Способен разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными свойствами и составом
ПК-3	Способен осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции на предприятиях по переработке сырья животного и растительного происхождения
ПК-4	Разрабатывает проекты, проекты реконструкции и технологического перевооружения предприятий по производству продуктов питания животного и растительного происхождения

**Структурная матрица оценочных средств для проверки сформированности компетенций бакалавров в рамках ГИА**

Компетенция	Дисциплина		Представление в ГИА	
	формирующая компетенцию	выносимая на госэкзамен	ГЭК	ВКР
УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	Б1.О.01 Методология научного познания			1 глава магистерской диссертации
УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	Б1.О.10 Управление проектами			4 глава магистерской диссертации
УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	Б1.О.02 Психология управления			1,2,3,4 главы магистерской диссертации
УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	Б1.О.03 Профессиональный иностранный язык ФТД.01 Основы перевода			1,2,3,4 главы магистерской диссертации
УК-5 Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	Б1.О.01 Методология научного познания			1,2,3, 4 главы магистерской диссертации
УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	Б1.О.02 Психология управления			1,2,3, 4 главы магистерской диссертации
ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции развития предприятия	Б1.О.07 Инновационная деятельность в сфере производства продуктов питания			1,2,3, 4 главы магистерской диссертации
ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию высокотехнологических процессов производства продукции функционального и специализированного назначения	Б1.О.07 Инновационная деятельность в сфере производства продуктов питания Б1.О.05 Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом			3, 4 глава магистерской диссертации
ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений	Б1.О.06 Управление качеством продукции			3, 4 глава магистерской диссертации
ОПК-4 Способен использовать методы моделирования функциональных и специализированных продуктов и проектирования высокотехнологических процессов производства пищевой продукции	Б1.О.05 Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом Б1.О.06 Математическое моделирование технологических процессов			3, 4 глава магистерской диссертации
ОПК-5 Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач	Б1.О.07 Организация и планирование научно-исследовательской работы Б2.О.01(Н) Научно-исследовательская работа			1,2,3, 4 главы магистерской диссертации
ОПК-6 Способен разрабатывать образовательные программы, научно-методическое обеспечение их реализации	Б1.О.08 Основы педагогической деятельности			1,2 глава магистерской диссертации
ОПК-7 Способен проектировать	Б1.О.08 Основы			

педагогическую деятельность на основе специальных научных знаний и результатов исследований	педагогической деятельности			
ПК-1 Способен использовать современные достижения науки и передовой технологии	Б2.О.01(Н) Научно-исследовательская работа Б1.В.06 Маркетинговый анализ отраслевых рынков Б1.В.ДВ.02.01 Современные проблемы в науке и производстве Б1.В.ДВ.02.02 Состояние и перспективы развития биотехнологии			1,2,3,4 главы магистерской диссертации
ПК-2 Способен разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными свойствами и составом	Б1.О.04 Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом Б1.В.02 Биотехнологические процессы в производстве продуктов питания нового поколения Б1.В.01 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов Б2.В.02(П) Преддипломная практика			1,2,3,4 главы магистерской диссертации
ПК-3 Способен осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции на предприятиях по переработке сырья животного и растительного происхождения	Б1.В.09 Информационные технологии в науке и пищевых производствах Б1.В.08 Промышленное производство продуктов питания Б1.В.ДВ.01.01 Теория и практика обогащения продуктов питания П Б1.В.ДВ.01.02 Пищевые ингредиенты и их использование в технологии продуктов питания Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы			1,2,3,4 главы магистерской диссертации
ПК-4 Разрабатывает проекты, проекты реконструкции и технологического перевооружения предприятий по производству продуктов питания животного и растительного происхождения	Б2.О.01(У) Технологическая (проектно-технологическая) практика Б1.В.07 Проектирование и реконструкция пищевых предприятий Б2.О.01(Н) Научно-исследовательская работа			1,2,3,4 главы магистерской диссертации

## СРЕДСТВА ДЛЯ ИТОГОВОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО ЭКЗАМЕНА ОБУЧАЮЩИХСЯ

### 1. Оценочные средства для выпускной квалификационной работы

#### Примерная тематика выпускных квалификационных работ

Темами *дипломного проекта* могут быть:

1. Разработка кондитерских изделий, обогащенных пищевыми волокнами.
2. Формирование потребительских характеристик кондитерских изделий, обогащенных микробиальной целлюлозой
3. Разработка рецептуры напитков функционального назначения.
4. Разработка технологии инкапсулирования биологически активных добавок для пищевых производств.
5. Разработка рецептуры специализированных напитков с пониженным гликемическим индексом.
6. Разработка технологии мороженого специализированного назначения.
7. Разработка технологии производства печенья, обогащенного растворимыми пищевыми волокнами.
8. Разработка рубленого мясного полуфабриката обогащенного функциональными пищевыми компонентами
9. Разработка молочного десерта обогащённого дикорастущими растительными компонентами
10. Разработка технологии хлебобулочного изделия обогащенного нетрадиционными видами растительного сырья
11. Разработка технологии сырокопчёной колбасы с использованием стартовых культур
12. Разработка технологии плавленого сырного продукта для специализированного питания
13. Разработка технологий хлебобулочных изделий с использованием полбяной муки
14. Разработка технологии специализированных изотонических напитков для питания спортсменов.
15. Разработка технологии хлебобулочного изделия с использованием муки на основе фиолетовой пшеницы
16. Разработка технологии помадной массы специализированного назначения с пониженным содержанием сахара.
17. Формирование потребительских характеристик напитков, обогащенных спирулиной
18. Разработка технологии напитков лечебно-профилактического назначения с антиоксидантными свойства
19. Разработка творожного продукта для питания спортсменов
20. Разработка мясного паштета для питания детей школьного возраста

#### Критерии оценки защиты выпускной квалификационной работы

Защита ВКР является способом комплексной оценки компетенций выпускника, установленных ФГОС ВПО.

**Оценка компетенций проводится по следующим критериям:**

1. Критерии оценки содержания ВКР:

- степень раскрытия темы;
- самостоятельность и качество анализа теоретических положений;
- оригинальность и новизна полученных результатов;
- глубина проработки исследования;
- качество анализа объекта и предмета исследования;
- практическая значимость исследования.

Данные критерии позволяют оценить компетенции, демонстрирующие умение на теоретическом и практическом уровнях исследовать проблему с использованием различных научных методов; способность формировать и доказывать научную новизну, практические результаты своего исследования.

2. Критерии оценки оформления ВКР:

- логика и стиль изложения;
- структура и содержание ВКР;
- объем и качество выполнения иллюстративного материала;
- качество ссылок;
- качество списка литературы;
- общий уровень грамотности изложения.

Данные критерии позволяют оценить компетенции, связанные со знаниями правил оформления научных текстов, умениями и навыками письменной презентации результатов исследований и т. п.

3. Критерии оценки качества подготовки ВКР:

- способность работать самостоятельно;
- способность творчески и инициативно решать задачи;
- дисциплинированность, соблюдение графика подготовки ВКР;

– способность вести дискуссию, выстраивать аргументацию с использованием результатов исследований, демонстрация широты кругозора;

– наличие публикаций, участие в научно-практических конференциях, награды за участие в конкурсах.

Данные критерии позволяют оценить компетенции студента по самостоятельному планированию, организации и проведению им исследования.

4. Критерии оценки защиты ВКР:

– качество доклада;

– качество демонстрационного материала;

– уровень ответов на вопросы.

Данные критерии позволяют оценить компетенции ведения дискуссии, презентации основных положений и результатов исследования.

Совокупность всех четырех групп критериев позволяет комплексно оценить компетенции студента, не только отраженные непосредственно в ВКР, но и проявленные студентом на всех этапах ее подготовки и защиты.

**Результаты защиты выпускной квалификационной работы оцениваются по пятибалльной системе:**

– оценка «отлично» присваивается за глубокое раскрытие темы, качественное оформление работы, содержательность доклада и презентации;

– оценка «хорошо» присваивается при соответствии выше перечисленным критериям, но при наличии в содержании работы и ее оформлении небольших недочетов или недостатков в представлении результатов к защите;

– оценка «удовлетворительно» присваивается за неполное раскрытие темы, выводов и предложений, носящих общий характер, отсутствие наглядного представления работы и затруднения при ответах на вопросы;

– оценка «неудовлетворительно» присваивается за слабое и неполное раскрытие темы, несамостоятельность изложения материала, выводы и предложения, носящие общий характер, отсутствие наглядного представления работы и ответов на вопросы

Заведующему кафедрой продуктов питания  
и пищевой биотехнологии

\_\_\_\_\_  
С.А. Коновалову  
обучающегося \_\_\_\_ группы по направлению  
подготовки 19.04.05 Высокотехнологичные  
производства пищевых продуктов  
функционального и специализированного  
назначения

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. обучающегося полностью)

**ЗАЯВЛЕНИЕ.**

Прошу утвердить тему ВКР «\_\_\_\_\_» и назначить руководителем

\_\_\_\_\_  
(ученая степень, ученое звание, должность, Ф.И.О. руководителя выпускной  
квалификационной работы полностью)

Обучающийся

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

Научный руководитель,  
уч.степень, уч.звание

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

**ОТЗЫВ**

о выпускной квалификационной работе выпускника агротехнологического факультета ФГБОУ ВО Омский ГАУ

Направление подготовки **19.04.05** **Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения**

Форма обучения:

\_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество)

на тему \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

выполненную на кафедре продуктов питания и пищевой биотехнологии

Соответствие работы требованиям ФГОС ВО:

**1. Соответствует требованиям области профессиональной деятельности магистров и включает:**

Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу магистратуры, осуществляют профессиональную деятельность:

– 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере производства продукции из мясного и молочного сырья).

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

Выпускники осуществляют профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

2. Объектом исследования в соответствии с требованиями п. 4.2. ФГОС ВО являются:

- сырье, полуфабрикаты и продукция растительного и животного происхождения функционального и специализированного назначения;

–мясное сырье, молочное сырье, растительное сырье; продукты переработки (вторичные) и отходы, пищевые ингредиенты и добавки;

– технологическое оборудование;

– приборы;

– нормативная, техническая, проектно-технологическая документация, санитарные, ветеринарные и строительные нормы и правила;

– международные стандарты;

– методы и средства испытаний и контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

– системы качества;

– базы данных технологического, технического характера;

– данные мониторинга экологической и биологической безопасности продовольствия и окружающей среды

**3. В процессе подготовки ВКР обучающийся в первую очередь готовился к решению следующих профессиональных задач:**

- Организация и проведение научных исследований, направленных на разработку новых и совершенствование существующих технологий продукции из сырья животного и растительного происхождения

- Разработка и внедрение новых технологий производства продукции из сырья животного и растительного происхождения

- Разработка мероприятий по прогнозированию и стратегическому планированию производства продукции из сырья животного и растительного происхождения

- Обоснование и разработка предложений по проектированию, реконструкции и модернизации действующих цехов и предприятий по производству продукции из сырья животного и растительного происхождения

**4. При этом он показал наиболее полное и глубокое освоение следующих компетенций:**

- УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий
- УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла
- УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели
- УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия
- УК-5 Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия
- УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки
- ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции развития предприятия
- ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию высокотехнологических процессов производства продукции функционального и специализированного назначения
- ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений
- ОПК-4 Способен использовать методы моделирования функциональных и специализированных продуктов и проектирования высокотехнологических процессов производства пищевой продукции
- ОПК-5 Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач
- ОПК-6 Способен разрабатывать образовательные программы, научно-методическое обеспечение их реализации
- ОПК-7 Способен проектировать педагогическую деятельность на основе специальных научных знаний и результатов исследований
- ПК-1 Способен использовать современные достижения науки и передовой технологии
- ПК-2 Способен разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными свойствами и составом
- ПК-3 Способен осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции на предприятиях по переработке сырья животного и растительного происхождения
- ПК-4 Разрабатывает проекты, проекты реконструкции и технологического перевооружения предприятий по производству продуктов питания животного и растительного происхождения

**5. Общая характеристика работы:**

---

---

---

---

**6. Полнота использования нормативно-технической литературы, фактического материала по теме работы:** \_\_\_\_\_

---

---

---

---

**7. Наиболее удачно раскрытые аспекты темы, уровень самостоятельности исполнителя в решении поставленных задач:** \_\_\_\_\_

---

---

---

---

**8. Качество выполнения пояснительной записки и графической части:** \_\_\_\_\_

---

---

---

---

**9. Мотивированное заключение о допуске к защите**

---

---

---

“ \_\_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 2021 г.

Руководитель \_\_\_\_\_

Учёная степень, звание

Ф.И.О. \_\_\_\_\_

Место работы и должность \_\_\_\_\_

---

**РЕЦЕНЗИЯ**

на выпускную квалификационную работу выпускника агротехнологического факультета ФГБОУ ВО Омский ГАУ

Направление подготовки **19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения**

Форма обучения:

\_\_\_\_\_ (фамилия, имя, отчество)

на \_\_\_\_\_  
тему \_\_\_\_\_

выполненную на кафедре продуктов питания и пищевой биотехнологии  
под руководством \_\_\_\_\_

Соответствие работы требованиям ФГОС ВО:

**1. Тема работы соответствует** области профессиональной деятельности бакалавров по направлению 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

**2. Объект работы соответствует** требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

**3. Содержание работы соответствует** профессиональным задачам, которые должен быть готов решать выпускник, освоивший программу магистратуры по направлению 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

**4. В работе отражено наиболее полное и глубокое освоение следующих компетенций:**

УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий

УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла

УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, выработывая командную стратегию для достижения поставленной цели

УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия

УК-5 Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия

УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки

ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции развития предприятия

ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию высокотехнологических процессов производства продукции функционального и специализированного назначения

ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений

ОПК-4 Способен использовать методы моделирования функциональных и специализированных продуктов и проектирования высокотехнологических процессов производства пищевой продукции

ОПК-5 Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач

ОПК-6 Способен разрабатывать образовательные программы, научно-методическое обеспечение их реализации

ОПК-7 Способен проектировать педагогическую деятельность на основе специальных научных знаний и результатов исследований

ПК-1 Способен использовать современные достижения науки и передовой технологии

ПК-2 Способен разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными свойствами и составом

ПК-3 Способен осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции на предприятиях по переработке сырья животного и растительного происхождения

ПК-4 Разрабатывает проекты, проекты реконструкции и технологического перевооружения предприятий по производству продуктов питания животного и растительного происхождения

**5. Объем и содержание выпускной квалификационной работы:** актуальность работы, полнота сформулированных цели и задач исследования для раскрытия темы, степень раскрытия темы, самостоятельность и т.д.

---

---

---

---

---

---

**6. Оформление выпускной квалификационной работы:** Текстовая и графическая части проекта (или ВКР) выполнены в соответствии с требованиями ЕСКД и СПДС. Текст изложен грамотно, в соответствии с разделами дипломной работы. Все иллюстрации выполнены в компьютерном исполнении, на них приведены ссылки в пояснительной записке.

Библиографический список насчитывает \_\_\_\_\_ наименований, (не) соответствует требованиям ГОСТа. В тексте пояснительной записки имеются (*приведены*) ссылки на указанные (*использованные*) источники

Дипломная работа соответствует уровню оригинальности, предъявляемому к ВКР, и составляет \_\_\_\_\_% (должно быть не менее 70 %).

---

**7. Положительные стороны выпускной квалификационной работы:** наличие практических рекомендаций по решению поставленной в работе проблемы, достоверность и обоснованность выводов по проведенному исследованию, их соответствие заявленной цели, апробация результатов исследования, рекомендации для внедрения в производство или учебный процесс и т.д. (*это для научной работы*)

---

---

---

---

—

(*для проекта*) Проектируемый ассортимент молочных (или др.....) продуктов и организация графика технологических процессов на молочно-консервном комбинате позволяют грамотно и комплексно использовать составные части молока. Машины и аппараты, запроектированные в ВКР, позволят достичь высокого уровня механизации и автоматизации технологических процессов и (снизить себестоимость выпускаемых молочных продуктов и тем самым увеличить прибыль от реализации продукции).

**8. Замечания по работе и предложения по улучшению качества выпускной квалификационной работы:**

---

---

---

---

### 9. Заключение

Выпускная квалификационная работа заслуживает оценки «хорошо» («отлично», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»), а автор работы, *ФИО* – присвоения квалификации прикладной бакалавр по направлению 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

---

---

---

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

Рецензент \_\_\_\_\_ (подпись)

Фамилия, имя, отчество \_\_\_\_\_

Должность \_\_\_\_\_

М. П.



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ОМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ П.А. СТОЛЫПИНА»

АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ

КАФЕДРА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ И ПИЩЕВОЙ БИОТЕХНОЛОГИИ

Направление подготовки 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

УТВЕРЖДАЮ:

Зав. выпускающей кафедрой  
продуктов питания и пищевой  
биотехнологии

\_\_\_\_\_ С.А. Коновалов  
(подпись)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021г.

**ЗАДАНИЕ  
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ  
(магистерская диссертация)**

СТУДЕНТУ \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

Код проекта: ДП 3013 – 19.04.05 - \_\_\_\_\_ - 21 \_\_\_\_\_ Группа \_\_\_\_\_

ТЕМА: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

РУКОВОДИТЕЛЬ: \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

Тема утверждена приказом по университету № \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Дата выдачи задания « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Срок представления работы на кафедру « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

ИСХОДНЫЕ ДАННЫЕ:

---

---

---

---

Основная задача квалификационной работы: \_\_\_\_\_

---

---

---

---

Индивидуальное задание по отдельным разделам:

---

---

---

---

Аннотация

Содержание пояснительной записки.

Введение

Заключение

Перечень графической части

Библиографический список

Приложения: спецификация оборудования производственного корпуса,  
экспликация зданий и сооружений генерального плана

**ПЕРЕЧЕНЬ ГРАФИЧЕСКОЙ ЧАСТИ**

**Лист 1.**

**Лист 2**

**Лист 3.**

**Лист 4.**

Приложение 6

Декану агротехнологического факультета  
ФГБОУ ВО Омский ГАУ  
Гайвасу А.А.

### Заявка

\_\_\_\_\_ просит  
наименование организации, район, область

провести научные исследования по актуальной для нас теме:

\_\_\_\_\_  
название темы исследования

для дальнейшего внедрения полученных результатов в производство.

Проведение исследований просим поручить обучающемуся агротехнологического факультета

*Указать направление подготовки*

*19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения*

\_\_\_\_\_  
фамилия, имя, отчество обучающегося

Руководитель  
организации \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
Печать \_\_\_\_\_ 201 г.

Декану агротехнологического факультета  
ФГБОУ ВО Омский ГАУ  
Гайвасу А.А.

### Справка о внедрении

Результаты научных исследований на тему \_\_\_\_\_

название темы

внедрены (или рекомендуются к внедрению) в 20\_\_ году на предприятии пищевой промышленности \_\_\_\_\_

название предприятия, район, область

Вашим обучающимся \_\_\_\_\_

Ф.И.О.

Экономический эффект составил \_\_\_\_\_ рублей.

Руководитель организации \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
м п дата

Договор № \_\_\_\_\_  
на размещение выпускной квалификационной работы  
в электронно-библиотечной системе  
ФГБОУ ВО Омский ГАУ

г. Омск

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования «Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина», именуемое в дальнейшем Исполнитель, в лице \_\_\_\_\_, действующей на основании доверенности № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_, с одной стороны, и обучающийся по направлению подготовки \_\_\_\_\_

(шифр) (наименование)

(Ф.И.О. полностью)

именуемый(ая) в дальнейшем Автор, с другой стороны, заключили настоящий Договор о нижеследующем:

### 1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1 Автор передает, а Исполнитель принимает электронную версию выпускной квалификационной работы Автора на тему: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ ,  
включая основной текст и приложения (далее – материалы автора), для размещения в электронно-библиотечной системе (ЭБС) исполнителя в электронном формате doc.

### 2. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

2.1 Исполнитель обязан:

2.1.1 Использовать материалы Автора только в целях размещения их в электронно-библиотечной системе Исполнителя с доступом для зарегистрированных пользователей.

2.1.2 Безвозмездно исправлять по требованию Автора все выявленные недостатки, совершенные по вине Исполнителя.

2.2 Исполнитель имеет право:

2.2.1 Не принимать материалы для размещения в ЭБС в случае их несоответствия требованиям к оформлению.

2.2.2 Изменять условия Договора и корректировать его положения с уведомлением Автора в 10-ти дневный срок с момента изменения условий Договора и по согласованию сторон.

2.3 Автор обязан гарантировать, что использование ЭБС предоставленного им по настоящему Договору авторского материала не нарушит права третьих лиц.

2.4 Автор имеет право:

2.4.1 Использовать предоставленный по настоящему Договору материал самостоятельно, передавать права на него по договору третьим лицам, если это не противоречит настоящему Договору.

2.4.2 Заменять предоставленные Исполнителю материалы их новыми версиями.

### 3. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА

3.1 Договор вступает в силу со дня его подписания сторонами и действует в течение 5 (пяти) лет. По истечении указанного срока, Исполнитель оставляет за собой право на продолжение размещения материалов Автора или их исключение из ЭБС Исполнителя.

### 4. СТОИМОСТЬ ДОГОВОРА

4.1 Автор предоставляет материалы для размещения в ЭБС Исполнителя безвозмездно.

### 5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

5.1 Автор принимает на себя ответственность перед третьими лицами по претензиям к содержанию и форме размещения материала.

5.2 Автор несет полную ответственность за точность, правильность и достоверность размещаемых материалов в соответствии с действующим законодательством РФ.

5.3 Исполнитель не несет ответственность за содержание размещаемых материалов автора.

## 6. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

6.1 Все возникающие в период действия настоящего Договора споры и разногласия решаются путем переговоров, а при не достижении соглашения передаются на рассмотрение в суд.

6.2 Настоящий Договор составлен в двух экземплярах одинаковой юридической силы, по одному для каждой из сторон.

## 7. АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

<p>Исполнитель: ФГБОУ ВО Омский ГАУ г. Омск-644008, Институтская площадь, 1 <b>Банковские реквизиты:</b> ИНН 5502030791 КПП 550101001 Получатель: УФК по Омской области (ФГБОУ ВО Омский ГАУ л/с 20526Х41510) Банк получателя: Отделение по Омской области Сибирского главного управления Центрального банка Российской Федерации. Сокращенное: Отделение Омск БИК 045209001 Р/С 40501810500002000483 Л/С 20526Х41510 ОКТМО 52701000</p> <p>_____ / _____ ФИО</p>	<p>Автор (ФИО): _____ _____ Адрес места жительства _____ _____ паспорт: серия _____ № _____ выдан « _____ » _____ 20 _____ г. кем _____ дата выдачи _____ _____ Подпись / _____ / Фамилия</p>
---	---

**ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ**  
**Фонд оценочных средств государственной итоговой аттестации**  
**в составе ОПОП**

**1). Рассмотрен и одобрен в качестве базового варианта:**

а) На заседании обеспечивающей преподавание кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии;  
протокол № 8 от 14.04.2021  
Зав. кафедрой, канд. техн. наук, доцент  С.А. Коновалов

**2) Рассмотрен и одобрен внешним экспертом**

Заведующая лабораторией ООО «Милком»  Е.Н. Вокорина

