

Аннотации к рабочим программам практик
ОПОП «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических
продуктов»
по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного
сырья

Наименование	практика по получению первичных профессиональных умений и навыков
Виды (типы), формы и способы проведения практики	Учебная практика Ознакомительная Проводится в Академии биоресурсов и природопользования Стационарная и/или выездная
Компетенции	ОПК-1 способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; ПК-3 способность владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий
Краткое содержание	- вопросы охраны труда, техники безопасности и противопожарной безопасности, охраны окружающей среды в условиях лаборатории и перерабатывающих предприятий (масложировых, эфиромасличных); - знакомство с пищевыми перерабатывающими предприятиями отрасли; - современная классификация масличного сырья, основные способы его переработки и получения масложировой продукции; - ассортимент масличного сырья и масложировой продукции, представленный на отечественном и мировом рынках
Трудоемкость	9.0/324
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет

Наименование	Технологическая
Виды (типы), формы и способы проведения практики	Производственная практика, Технологическая практика Проводится в Академии биоресурсов и природопользования, а также ФГБУН «НИИ сельского хозяйства Крыма» Стационарная и/или выездная
Компетенции	ОПК-2 – способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья; ПК-1 – способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства; ПК-3 – способностью владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий; ПК-5 – способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья.
Краткое содержание	1. Технологические операции получения масложировой продукции при переработке масличного сырья. 2. Технологические режимы и параметры работы подготовительного и основного оборудования для переработки масличного сырья. 3. Вопросы охраны труда, техники безопасности и противопожарной безопасности, охраны окружающей среды
Трудоемкость	3,0/108
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет

Наименование	практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Виды (типы), формы и способы проведения практики	Производственная практика Стационарная и/или Выездная Руководство производственной практикой от учебного заведения осуществляется руководителем, согласно приказу по ВУЗу. Руководителем от предприятия назначается инженерный работник
Компетенции	ПК-1 способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства; ПК-2 способность владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья; ПК-4 способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин ПК-5 способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья; ПК-7 способность осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья; ПК-10 способность организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения; ПК-11 готовность выполнить работы по рабочим профессиям
Краткое содержание	1. Вопросы охраны труда, техники безопасности и противопожарной безопасности, охраны окружающей среды 2. Изучение технологических процессов переработки масличного сырья, производства продуктов питания, в том числе с функциональными свойствами. 3. Изучение технологических процессов переработки эфиромасличного сырья и производства готовой продукции. 4. Овладение практическими навыками работы с лабораторным оборудованием для определения массовой доли жирного и эфирного масел в сырье, физико-химических показателей качества сырья и готовой продукции. 5. Работа на рабочих местах по производству продуктов питания из масличного и других видов сырья, производству эфиромасличной продукции.
Трудоемкость	9.0/324
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет

Наименование	НИР
Виды (типы), формы и способы проведения практики	Производственная практика Стационарная и/или Выездная Руководство производственной практикой от учебного заведения осуществляется руководителем, согласно приказу по ВУЗу. Руководителем от предприятия назначается инженерный работник
Компетенции	ПК-1 способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства; ПК-2 способность владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья; ПК-4 способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин ПК-5 способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья; ПК-7 способность осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья; ПК-10 способность организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения; ПК-11 готовность выполнять работы по рабочим профессиям; ПК-13 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования; ПК-14 готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций; ПК-15 готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство; ПК-16 готовностью применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ; ПК-17 способностью владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья;
Краткое содержание	1. Вопросы охраны труда, техники безопасности и противопожарной безопасности в научно-исследовательских лабораториях и предприятиях. 2. Исследование характеристических показателей качества масличного и эфиромасличного сырья. 3. Исследование характеристических показателей качества готовой продукции (растительные масла, масляные экстракты, майонез, эфирные,

	<p>экстрактовые масла, гидролаты).</p> <p>4. Овладение практическими навыками работы с лабораторным оборудованием для определения жирнокислотного и компонентного состава растительных масел, эфиромасличной продукции (эфирные, экстрактовые масла, гидролаты).</p> <p>5. Освоение методов научной деятельности, формирование системы профессиональных знаний и научных методах познания; приобретение опыта работы в научных коллективах и ознакомление с методами организации научной работы</p>
Трудоемкость	3,0/108
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет

Наименование	преддипломная
Виды (типы), формы и способы проведения практики	Производственная практика Стационарная Руководство преддипломной практикой осуществляется руководителем выпускной квалификационной работы
Компетенции	ПК-1 способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства; ПК-2 способность владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья; ПК-3 способность владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий; ПК-4 способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин; ПК-7 способность осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья
Краткое содержание	1. Проведение информационных и патентных исследований для составления литературного обзора. 2. Сбор материала для выполнения технологической части ВКР (анализ сырья, готовой продукции, подбор оборудования, описание аппаратурно-технологической схемы. 3. Выполнение материальных и инженерно-технологических расчетов 4 Составление разделов по охране окружающей среды и охране труда на предприятиях отрасли. 5. Компонировка производственных участков, выполнение строительных решений. 6. Анализ экономической эффективности ВКР. 7. Выполнение графической части работы. 8. Оформление пояснительной записки. 9. Сдача ВКР на рецензирование. 10. Работа с рецензентом, устранение замечаний. 11. Предзащита ВКР на кафедре.
Трудоемкость	3,0/108
Форма промежуточной аттестации	Дифференцированный зачет

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего
образования

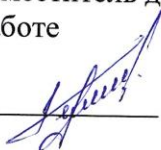
«Крымский федеральный университет им. В. И. Вернадского»
АКАДЕМИЯ БИОРЕСУРСОВ И ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

Факультет механизации производства и технологии переработки сельскохозяйственной
продукции

Кафедра технологии и оборудования производства жиров и эфирных масел

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебной
работе


_____ д.т.н., профессор
Ю.Б. Гербер

«__» _____ 2017г.

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

**ВЫПУСКНИКОВ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УРОВНЯ «БАКАЛАВР» ПО
НАПРАВЛЕНИЮ**

**19.03.02 «ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ»
ПРОФИЛЬ «ТЕХНОЛОГИЯ ЖИРОВ, ЭФИРНЫХ МАСЕЛ И ПАРФЮМЕРНО-
КОСМЕТИЧЕСКИХ ПРОДУКТОВ»**

Симферополь, 2017

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ для обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО № 211 от 12 марта 2015г. и учебным планом КФУ для очной формы обучения от «22» 06 2017г., для заочной формы обучения от «22» 06 2017г.


Разработчик:

Глумова Наталья Всеволодовна, к.б.н., ст.н.сотр., доцент, зав. кафедрой технологии и оборудования производства жиров и эфирных масел

Программа государственной итоговой аттестации пересмотрена и утверждена на заседании кафедры технологии и оборудования производства жиров и эфирных масел

Протокол от «20» 06 2017 г. № 10

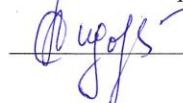
Заведующий кафедрой технологии и оборудования производства жиров и эфирных масел

 (Н.В. Глумова)

Согласовано с учебно-методической комиссией факультета механизации производства и технологии переработки сельскохозяйственной продукции

Протокол от «28» июня 2017 г., № 8

Председатель учебно-методической комиссии факультета механизации производства и технологии переработки сельскохозяйственной продукции

 (Е.Л. Сидоренко-Николашина)

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Программа государственной итоговой аттестации выпускников бакалавриата составлена в соответствии с:

- Федеральным Законом «О высшем и послевузовском профессиональном образовании» от 22.08.1996 г. № 125-ФЗ;
- Федеральным Законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Типовом Положении об образовательном учреждении высшего профессионального образования (высшем учебном заведении), утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 14.02.2008 г. № 71;
- Положением об итоговой государственной аттестации выпускников высших учебных заведений Российской Федерации, утвержденного приказом Минобрнауки России от 25 марта 2003 г. № 1155;
- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.05.2012 г. № 364 «Об утверждении Порядка выдачи документов государственного образца о высшем профессиональном образовании, заполнения, хранения и учета соответствующих бланков документов»;
- Уставом ФГАОУ ВО «Крымский федеральный университет имени В.И. Вернадского».

2. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВЛЕННОСТИ ВЫПУСКНИКА

2.1. Видами профессиональной деятельности академических бакалавров по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» являются следующие:

- производственно-технологическая;
- экспериментально-исследовательская;
- организационно-управленческая;
- расчетно -проектная

2.2 Выпускник при защите квалификационной работы (выпускной работы бакалавра) должен демонстрировать обладание полностью, или частично, следующими компетенциями:

Общекультурные компетенции		
Компетенции	Перечень компонентов	Ступени уровня освоения компетенций
ОК-2	Способность к коммуникации в устной и письменной форме на русском и иностранном языках для Знать: Основные способы коммуникации в том числе компьютерные Уметь:	Отлично Ответ содержательный, ясный по структуре, логически выстроенный, в ответе присутствует умение четко излагать полученные знания основных правил коммуникативного общения,

	решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Использовать доступные способы коммуникации для решения задач взаимодействия Владеть Навыками использования информационных, в том числе и Internet-источников для решения задач межличностного взаимодействия	выделить элементы новизны, применять в профессиональной деятельности Хорошо Хорошее владение абстрактным мышлением, навыками логического мышления, частично уметь актуализировать полученный опыт и знания. Удовлетворительно Ответ частично содержательный, но не четкий по структуре, содержит только начальные знания базовых установок и основных понятий
ОК-5	Готовность к самореализации и самообразованию	Знать: основные принципы самореализации; -возможные пути самообразования Уметь: находить решение проблем самореализации и самообразования Владеть: методами активизации творческой активности личности	Неудовлетворительно Ответ малосодержательный, поверхностный, имеет неполное содержание, не имеет ясности и четкости структуры изложения
Общепрофессиональные компетенции			
ОПК-1	Способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых	Знать: Литературные и другие информационные источники эфиромасличной и масложировой отрасли Уметь: Использовать нормативную и техническую документацию эфиромасличной и масложировой отрасли Владеть: Персональным компь-	Отлично Ответ содержательный, ясный по структуре, логически выстроенный, в ответе присутствует умение четко излагать полученные знания информационных источников эфиромасличной и масложировой отрасли, базовых мероприятий по совершенствованию технологических процессов переработки сырья выделить элементы новизны, владеет умениями использования полученных знаний для совершенствования отдельных

	технологий	ютером для поиска и обработки Интернет - источников информации, представлять ее в требуемом для решения конкретных задач производства формате	технологических процессов в условиях производства Хорошо Хорошее владение знаниями и информационными источниками эфиромасличной и масложировой отрасли, базовых мероприятий по совершенствованию тех-ноло-гических процессов пере-работки сырья, умениями использования нормативной и технической документации отрасли.
ОПК-2	Способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Знать: Основные, базовые мероприятия по совершенствованию технологических процессов переработки эфиромасличного сырья и производства эфиромасличной продукции Уметь: Использовать полученные знания для совершенствования отдельных технологических процессов в условиях производства Владеть: Методиками расчета материального баланса основных стадий технологических процессов переработки эфиромасличного сырья	Удовлетворительно Ответ частично содержательный, но не четкий по структуре, содержит только начальные знания литературных и информационных источников эфиромасличной и масложировой отрасли, умений использования нормативной и технической документации отрасли Неудовлетворительно Ответ малосодержательный, поверхностный, имеет неполное содержание, не демонстрирует знаний литературных и информационных источников эфиромасличной и масложировой отрасли, умений использования нормативной и технической документации э отрасли
Профессиональные компетенции			
ПК-1	Способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на качество готовой продукции, оптимизацию технологического процесса	Знать: Основные свойства эфиромасличного и масличного сырья, показатели его качества, влияющие на качество готовой продукции Уметь Определять и анализировать основные показатели качества	Отлично Достаточно полное владение знаниями основных свойств эфиромасличного и масличного сырья, показателей его качества, влияющих на качество готовой продукции, демонстрация достаточных умений определять и анализировать основные показатели качества эфиромасличного и масличного сырья, владеть отдельными навыками проведения химического контроля сырья.

		<p>эфиромасличного и масличного сырья</p> <p>Владеть</p> <p>Навыками лабораторного определения основных показателей качества эфиромасличного сырья и эфиромасличной продукции</p>	<p>Хорошо Хорошее владение знаниями основных свойств эфиромасличного и масличного сырья, показателей его качества, влияющих на качество готовой продукции, демонстрация умений определять и анализировать основные показатели, достаточное знание современных требований, предъявляемых к исходному масличному, эфиромасличному сырью и продукции отечественных и зарубежных потребителей</p> <p>Удовлетворительно Недостаточное владение знаниями основных свойств эфиромасличного и масличного сырья, показателей его качества, влияющих на качество готовой продукции, отсутствие умений определять и анализировать основные показатели, недостаточное знание современных требований, предъявляемых к исходному масличному, эфиромасличному сырью и продукции отечественных и зарубежных потребителей</p> <p>Неудовлетворительно Неудовлетворительное владение знаниями основных свойств эфиромасличного и масличного сырья, показателей его качества, влияющих на качество готовой продукции, практически полное отсутствие умений определять и анализировать основные показатели, практически полное отсутствие знаний современных требований, предъявляемых к исходному масличному, эфиромасличному сырью и продукции отечественных и зарубежных потребителей</p>
ПК-2	Способность владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации	<p>Знать:</p> <p>Технологическое оборудование для основных, подготовительных и вспомогательных</p>	<p>Отлично Достаточно полное владение знаниями основных принципов подбора технологического оборудования при производстве продуктов питания</p>

	<p>технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>процессов производства продуктов питания из растительного сырья, основные принципы его подбора, прогрессивные способы его эксплуатации</p> <p>Уметь:</p> <p>Руководствоваться принципом рентабельности производства продукции при подборе технологического оборудования для производства различных видов продукции</p> <p>Владеть:</p> <p>Навыками использования прогрессивных методов подбора и эксплуатации технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>из растительного сырья, соблюдение принципа рентабельности при подборе оборудования использование прогрессивных методов подбора и эксплуатации оборудования при переработке масличного и эфиромасличного сырья демонстрация достаточных умений рационального подбора и эксплуатации оборудования</p> <p>Хорошо Недостаточно полное владение знаниями- основных принципов подбора технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья, несоблюдение принципа рентабельности при подборе оборудования недостаточное использование прогрессивных методов подбора и эксплуатации оборудования при переработке масличного и эфиромасличного сырья</p> <p>Удовлетворительно</p> <p>Поверхностное владение знаниями основных принципов подбора технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья, несоблюдение принципа рентабельности при подборе оборудования, неумение использования прогрессивных методов подбора и эксплуатации оборудования при переработке масличного и эфиромасличного сырья</p> <p>Неудовлетворительно</p> <p>Неудовлетворительное владение знаниями основных принципов подбора технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья, несоблюдение принципа рентабельности при подборе оборудования, неумение</p>
--	--	--	--

			использования прогрессивных методов подбора и эксплуатации оборудования при переработке масличного и эфиромасличного сырья
ПК-6	Способность использовать нормативную, техническую, технологическую документацию при производстве продуктов питания из растительного сырья	<p>Знать:</p> <p>Основные виды нормативной документации, допустимые пределы изменений значений показателей качества Основные свойства масличного и эфиромасличного сырья, показатели его качества, влияющие на качество готовой масложировой и эфиромасличной продукции</p> <p>Уметь</p> <p>Использовать нормативную, техническую, технологическую документацию при производстве продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>Определять и анализировать основные показатели качества масличного и эфиромасличного сырья</p> <p>Владеть:</p> <p>Навыками использования нормативной, технической, технологической документации при производстве продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Отлично Хорошее знание основных видов нормативной и технической документации на сырье и готовую продукцию, допустимые пределы изменений значений показателей качества при производстве продуктов питания из растительного сырья. Основные свойства масличного и эфиромасличного сырья, показатели его качества, влияющие на качество готовой масложировой и эфиромасличной продукции</p> <p>Хорошо</p> <p>Допустимые знания основных видов нормативной и технической документации на сырье и готовую продукцию, возможно допустимые пределы изменений значений показателей качества при производстве продуктов питания из растительного сырья. Достаточные знания основных свойств масличного и эфиромасличного сырья, показателей его качества, влияющих на качество готовой масложировой и эфиромасличной продукции</p> <p>Удовлетворительно</p> <p>Поверхностные, не систематизированные знания основных видов нормативной и технической документации на сырье и готовую продукцию, отсутствие знаний допустимых пределов изменений значений показателей качества при производстве продуктов питания из растительного сырья. Поверхностные знания основных свойств масличного и</p>

			<p>эфиромасличного сырья, показателей его качества, влияющих на качество готовой масложировой и эфиромасличной продукции</p> <p>Неудовлетворительно</p> <p>Отсутствие знаний основных видов нормативной и технической документации на сырье и готовую продукцию, отсутствие знаний допустимых пределов изменений значений показателей качества при производстве продуктов питания из растительного сырья. Неудовлетворительные знания основных свойств масличного и эфиромасличного сырья, показателей его качества, влияющих на качество готовой масложировой и эфиромасличной продукции.</p>
--	--	--	---

3. СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ БАКАЛАВРА

3.1. Защита выпускной квалификационной работы выпускником бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья профиль «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» предназначена для выявления подготовленности выпускника к выполнению профессиональных задач на уровне требований государственного образовательного стандарта в части, касающейся содержания и качества подготовки, а также, при условии успешного освоения программы бакалавриата к продолжению образования по образовательной программе следующей ступени (магистратура). Выпускная работа бакалавра должна быть связана с разработкой экспериментальных вопросов, являющихся частью производственно-технологических, научно-исследовательских, проектно-технологических работ, проводимых выпускающей кафедрой.

Выпускная квалификационная работа бакалавра должна включать аналитическую часть, в которой выпускник бакалавриата обобщает имеющиеся сведения по данной проблеме и экспериментальную часть, в выполнении которой он принимает непосредственное участие. При этом в выпускной работе должен быть отражен личный вклад автора в используемые в работе результаты.

Темы выпускных квалификационных работ бакалавра определяются выпускающей кафедрой: как правило, тему работы предлагает научный руководитель, тема работы также может быть рекомендована организацией, в которой студент проходил практику. Выпускник бакалавриата может самостоятельно предложить объект и предмет исследований, обосновав целесообразность выбора и актуальность разработки.

Темы выпускных квалификационных работ бакалавров утверждаются приказом ректора ВУЗа.

3.2. Структура и содержание выпускной квалификационной работы бакалавра

Выполняются в соответствии с «Методическими указаниями по подготовке, написанию, оформлению и защите бакалаврской работы направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья профиль «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» (Приложение 1). Графическая часть работы должна быть выполнена в формате А1 компьютерным способом или в карандаше в строгом соответствии со стандартами ЕСКД. Количество листов графической части работы должно составлять 5-7.

3.3 Защита выпускной квалификационной работы

Публичная защита выпускной квалификационной работы осуществляется в соответствии с «Методическими указаниями по подготовке, написанию, оформлению и защите бакалаврской работы направления подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья профиль «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» (Приложение 1).

Защита должна носить характер дискуссии и проходить в обстановке высокой требовательности, принципиальности и соблюдения научной этики, при этом обстоятельному анализу должны подвергаться достоверность и обоснованность всех выводов и рекомендаций научного и практического характера, содержащихся в бакалаврской работе.

После окончания защиты государственная аттестационная комиссия проводит открытое голосование по определению оценки защиты выпускника бакалавриата и присуждению квалификации бакалавра.

Заседание государственной аттестационной комиссии при защите осуществляется в следующем порядке:

Председатель комиссии объявляет о защите выпускной квалификационной работы бакалавра, называет фамилию, имя и отчество, полное название работы, должности и фамилии научного руководителя и рецензента.

Выпускник бакалавриата в своем докладе, продолжительность которого составляет 10 минут, излагает цель, задачи и основные положения работы, которые выносятся на защиту. Вопросы выпускнику бакалавриата должны задать все члены государственной аттестационной комиссии. После ответов выпускника бакалавриата на вопросы членов государственной аттестационной комиссии, секретарь ГАК зачитывается отзыв научного руководителя и отзыв рецензента. После оглашения отзыва научного руководителя и рецензии, выпускнику бакалавриата предоставляется слово для ответа на замечания, содержащиеся в отзыве и рецензии. В последующей дискуссии могут принимать участие все присутствующие на защите. По окончании дискуссии выпускнику бакалавриата может предоставляться заключительное слово.

После окончания защиты государственная аттестационная комиссия проводит голосование по оценке работы и присуждению квалификации. Решение по вопросу оценки работы и присуждения квалификации считается положительным, если за него проголосовали не менее двух третей членов комиссии, участвовавших в заседании.

Работа, по результатам защиты которой государственная аттестационная комиссия вынесла отрицательное решение, может быть представлена к повторной защите в переработанном виде не ранее чем через год после вынесения решения государственной аттестационной комиссии.

Решение государственной аттестационной комиссии и о присуждении квалификации бакалавра и оценке работы проводится сразу после окончания работы комиссии в присутствии всех выпускников магистратуры и их научных руководителей.