



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

ШКОЛА БИМЕДИЦИНЫ

Одобрено решением
Ученого совета Школы биомедицины
протокол
от 04 декабря 2018 г. № 2



УТВЕРЖДАЮ
Директор Школы биомедицины

Ю.С. Хотимченко

«04» декабря 2018 г.

ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
по направлению подготовки
19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль «Технология броидильных производств и виноделие»

Владивосток
2018

Пояснительная записка

Образовательная программа по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья имеет своей **целью** развитие у обучающихся личностных качеств, формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, развитие навыков их реализации в практической деятельности в соответствии с требованиями ФГОС ВО, рекомендациями Минобрнауки.

Нормативный срок освоения ОПОП ВО магистратуры по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья профиль «Технология бродильных производств и виноделие» составляет 2 года для очной формы обучения.

Общая трудоемкость освоения основной образовательной программы для очной формы обучения составляет 120 зачетных единиц (60 зачетных единиц за учебный год).

1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

1.1 Область профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры 19.04.02, включает:

- разработку идеологии, определение и реализация основных направлений научно-технического прогресса в отрасли;
- создание и реализация технологий новых пищевых продуктов в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований;
- разработку нормативно-технической документации;
- организацию входного контроля качества сырья растительного и животного происхождения, технологических добавок и улучшителей, производственный контроль качества сырья, полуфабрикатов и параметров технологического процесса производства;

- управление качеством готовой продукции;
- контроль над соблюдением экологической чистоты технологических процессов;
- подбор технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений;
- обучение и повышение квалификации специалистов, работающих на производстве

1.2 Виды профессиональной деятельности. Профессиональные задачи

Бакалавр по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль «Технология бродильных производств и виноделие» готовится к следующим видам **профессиональной деятельности**:

- производственно-технологическая;
- научно-исследовательская;
- организационно-управленческая;
- расчетно-технологическая;
- педагогическая.

Выпускник, освоивший программу магистратуры по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль «Технология бродильных производств и виноделие» должен быть готов решать следующие **профессиональные задачи**:

производственно-технологическая деятельность:

- изучение научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в сфере производства продуктов питания из растительного сырья;

- организация мероприятий по повышению эффективности использования сырьевых ресурсов, внедрение прогрессивных технологий для выработки готовых изделий с заданным составом и свойствами;

- поиск путей и разработка способов решения нестандартных производственных задач;

- разработка способов снижения трудоемкости производства продуктов питания из растительного сырья, позволяющих повысить производительность труда;

- организация эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний, анализ проблемных производственных ситуаций, решение проблемных задач и вопросов;

научно-исследовательская деятельность:

- сбор, обработка, анализ и систематизация научно-технической информации по тематике исследования;

- разработка новых технологий и технологических решений для производства продуктов питания из растительного сырья;

- разработка новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества;

- разработка программ и проведение научных исследований, анализ полученных результатов;

- создание математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства и улучшать качество готовых изделий;

- внедрение результатов исследований и разработок;

- подготовка и проведение семинаров, конференций, симпозиумов по соответствующей тематике;

организационно-управленческая деятельность:

- организация работы коллектива исполнителей, принятие исполнительских решений в условиях спектра мнений, определение порядка выполнения работ;
- поиск рациональных решений при создании новых видов продукции с учетом требований качества и стоимости, безопасности и экологической чистоты;
- организация в подразделениях работ по разработке и совершенствованию технологии производства продуктов питания из растительного сырья;
- организация работы по промышленной безопасности, профилактике производственного травматизма, профессиональных заболеваний, предотвращению экологических нарушений;
- подготовка заявок на изобретения и оформление патентных документов; разработка систем управления качеством технологии производства продуктов питания из растительного сырья на основе стандартов Международной организации по стандартизации серии ИСО 9000;

проектно-технологическая деятельность:

- использование информации и нормативно-технического обеспечения проектной деятельности;
- использование современных методов и средств проектирования для разработки технологических проектов в области производства продуктов питания из растительного сырья;
- сбор исходных данных, разработка проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства;
- использование систем автоматизированного проектирования (системы автоматизированного проектирования, автоматизированной

системы управления техническим процессом), применяемых действующими отраслевыми проектными организациями;

- анализ и поиск наиболее обоснованных проектных решений в условиях многокритериальности, разработка технологической части и реализация проекта в области производства пищевых продуктов из растительного сырья;

педагогическая деятельность:

- подбор научной и учебной литературы и учебно-методической документации для проведения занятий;

- проведение занятий (лекции, семинары, лабораторные и практические занятия) с работниками промышленных предприятий и организаций, научно-исследовательских институтов и других организаций по вопросам, относящимся к практической деятельности магистра;

- владение современными методами и средствами обучения;

- участие в учебной деятельности организации, осуществляющей образовательную деятельность по реализации образовательных программ магистратуры в области продовольственных технологий (лабораторные, практические и семинарские занятия).

2. Требования к результатам освоения ОПОП

Выпускник по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль «Технология бродильных производств и виноделие» с квалификацией «магистр» в соответствии с целями программы магистратуры и задачами профессиональной деятельности должен обладать следующими **общекультурными компетенциями (ОК):**

- способностью творчески адаптировать достижения зарубежной науки, техники и образования к отечественной практике, высокой степенью профессиональной мобильности (ОК-1);

- готовностью проявлять качества лидера и организовать работу коллектива, владеть эффективными технологиями решения профессиональных проблем (ОК-2);

- умением работать в проектных междисциплинарных командах, в том числе в качестве руководителя (ОК-3);

- умением быстро осваивать новые предметные области, выявлять противоречия, проблемы и выработать альтернативные варианты их решения (ОК-4);

- способностью генерировать идеи в научной и профессиональной деятельности (ОК-5);

- способностью вести научную дискуссию, владением нормами научного стиля современного русского языка (ОК-6);

- способностью к свободной научной и профессиональной коммуникации в иноязычной среде (ОК-7);

- способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-8);

- готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-9).

Выпускник, освоивший программу магистратуры, должен обладать следующими **общефессиональными компетенциями (ОПК)**:

- готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1);

- готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОПК-2);

- способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать пищевое предприятие материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции (ОПК-3);

- способность устанавливать требования к документообороту на предприятии (ОПК-4);

- способность создавать и поддерживать имидж организации (ОПК-5).

Выпускник, освоивший программу магистратуры, должен обладать **профессиональными компетенциями (ПК):**

производственно-технологическая деятельность:

- способность обеспечить реализацию технологического процесса на основе технического регламента, организовать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на основе стандартных и сертификационных испытаний (ПК-1);

- способность к профессиональной эксплуатации современного технологического оборудования, в том числе лабораторного и приборов (ПК-2);

- способность использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности (ПК-3);

- способность разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышению производительности труда (ПК-4);

- готовность применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды (ПК-5);

научно-исследовательская деятельность:

- способностью использовать глубокие специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований на основе моделирования биокаталитических, химических, биохимических, физико-химических, микробиологических, биотехнологических, тепло- и массообменных, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-8);

- способностью свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли (ПК-9);

- способность самостоятельно ставить задачу, планировать и проводить исследования, прогнозировать и оценивать результаты исследований (ПК-10);

- применение современных информационных технологий, оборудования, отечественного и зарубежного опыта для самостоятельного определения задач и проведения научных исследований в области производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-11);

- способность осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по тематике исследования (ПК-12);

- способность разрабатывать методики для проведения контроля свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, позволяющих создавать информационно-измерительные системы (ПК-13);

- способность научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач (ПК-14);

- способность создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологических процессов, улучшать качество готовой продукции (ПК-15);

- способностью анализировать результаты научных исследований с целью их внедрения и использования в практической деятельности (ПК-16);

- готовностью использовать практические навыки составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей (ПК-17);

- готовностью использовать процедуры защиты интеллектуальной собственности (ПК-18);

- способностью осуществлять анализ и поиск новых видов сырья местного происхождения для создания продуктов питания специализированного и функционального назначения (ПК-19);

- способностью разрабатывать инновационные продукты питания из растительного сырья с заданным химическим составом, пищевой и биологической ценностью (ПК-20);

организационно-управленческая деятельность:

- владением профессионально-профилированными знаниями в области информационных технологий, использования современных компьютерных сетей, программных продуктов и ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет») для решения задач профессиональной деятельности, в том числе находящихся за пределами профильной подготовки (ПК-22);

- способностью использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов (ПК-23);

- способностью организовать выполнение инновационных программ в области производства продуктов питания из растительного сырья, разрабатывать соответствующие проекты и обеспечить условия для их реализации (ПК-24);

- готовностью к практическому использованию углубленных знаний в области управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-25);

проектно-технологическая деятельность:

- способностью оценивать критические контрольные точки и инновационно-технологические риски при внедрении новых технологий продуктов питания из растительного сырья (ПК-6);

- готовностью к разработке стратегии и программ организации инновационной деятельности на предприятии по выпуску продуктов питания из растительного сырья (ПК-7);

- способностью к разработке различных видов моделей исследуемых процессов, явлений и объектов, относящихся к профессиональной сфере (ПК-21);

- готовностью к осуществлению технологического нормирования в производстве продуктов из растительного сырья (ПК-26);

- способностью к внесению и утверждению изменений в технологическую документацию в связи с пересмотром технологических процессов и режимов производства (ПК-27);

педагогическая деятельность:

- способность подбирать научную и учебную литературу и учебно-методическую документацию для проведения занятий (ПК-33);

- готовность проводить занятия (лекции, семинары, лабораторные и практические занятия) с работниками промышленных предприятий и организаций, научно-исследовательских институтов по вопросам, относящимся к практической деятельности магистра (ПК-34);

- владение современными методами и средствами обучения (ПК-35);

- способностью разрабатывать учебно-методические материалы, подготавливать и проводить занятия со студентами, обучающимися по программам среднего специального образования и высшего образования (ПК-36).

3. Структура государственной итоговой аттестации

3.1 Цель государственной итоговой аттестации

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускника по направлению 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

требованиям Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования и работодателей. Государственная итоговая аттестация призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений выпускника по данному направлению при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

3.2 Задачи государственной итоговой аттестации

Задачами государственной итоговой аттестации являются:

- определение подготовленности выпускника к выполнению профессиональных задач;
- оценка способности самостоятельно решать задачи своей профессиональной деятельности, излагать специальную информацию, аргументировать и отстаивать свою точку зрения;
- установление степени сформированности компетенций выпускника.

3.3 Формы государственной итоговой аттестации

В структуру государственной итоговой аттестации входит защита выпускной квалификационной работы (ВКР).

Требования к ВКР по данному направлению подготовки содержатся в Федеральном государственном стандарте, а также в локальном нормативном акте ДВФУ - Положении о государственной итоговой аттестации (приказ от 27.11.2015 г. № 12-13-2285).

4. Порядок подачи и рассмотрения апелляций по результатам государственных аттестационных испытаний

4.1. По результатам государственных аттестационных испытаний обучающийся имеет право на апелляцию.

Обучающийся имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, установленной процедуры проведения государственного аттестационного испытания и (или) своем несогласии с результатами государственного аттестационного испытания (форма апелляционного заявления приведена в приложении 5).

4.2. Апелляция подается обучающимся лично в апелляционную комиссию не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственного аттестационного испытания. Информация о месте работе апелляционной комиссии доводится до студентов в день защиты ВКР.

4.3. Для рассмотрения апелляции секретарь государственной экзаменационной комиссии направляет в апелляционную комиссию протокол заседания государственной экзаменационной комиссии, заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного аттестационного испытания, а также выпускную квалификационную работу, отзыв и рецензию (рецензии).

4.4. Апелляция рассматривается не позднее 2 рабочих дней со дня подачи апелляции на заседании апелляционной комиссии, на которое приглашаются председатель государственной экзаменационной комиссии и обучающийся, подавший апелляцию.

4.5. Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения обучающегося, подавшего апелляцию, в течение 3 рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии. Факт ознакомления обучающегося, подавшего апелляцию, с решением апелляционной комиссии удостоверяется подписью обучающегося.

4.6. При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения государственного аттестационного испытания апелляционная комиссия принимает одно из следующих решений:

- об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях процедуры проведения государственной итоговой аттестации обучающегося не подтвердились и (или) не повлияли на результат государственного аттестационного испытания;

- об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях процедуры проведения государственной итоговой

аттестации обучающегося подтвердились и повлияли на результат государственного аттестационного испытания.

4.7. В случае принятия решения об удовлетворении апелляции о нарушении порядка проведения государственного аттестационного испытания результат проведения государственного аттестационного испытания подлежит аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения апелляционной комиссии. Обучающемуся предоставляется возможность пройти государственное аттестационное испытание в сроки, установленные университетом.

4.8. При рассмотрении апелляции о несогласии с результатами государственного аттестационного испытания апелляционная комиссия выносит одно из следующих решений:

- об отклонении апелляции и сохранении результата государственного аттестационного испытания;
- об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственного аттестационного испытания.

4.9. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленного результата государственного аттестационного испытания и выставления нового.

4.10. Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

4.11. Повторное проведение государственного аттестационного испытания осуществляется в присутствии одного из членов апелляционной комиссии не позднее 15 июля.

4.12. Апелляция на повторное проведение государственного аттестационного испытания не принимается.

5. Требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения

Выпускная квалификационная работа (далее - ВКР) является обязательным видом итоговых аттестационных испытаний. Общие требования к ВКР определены Федеральным образовательным стандартом, Положением о государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, специалитета, магистратуры федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Дальневосточный федеральный университет» от 27.11.2015 №12-13-2285. ВКР выполняется в форме магистерской работы или проекта, которые представляют собой самостоятельную научно-исследовательскую или проектную работу, связанную с решением актуальной научно-исследовательской задачи в соответствии с видами деятельности, предусмотренными направлением 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья.

Общие требования к ВКР:

- Целевая направленность
- Логическое изложение материала
- Глубина исследования и полнота освещения вопросов
- Убедительность аргументации
- Краткость и точность формулировок
- Конкретность изложения результатов работы
- Доказательность выводов и обоснованность рекомендаций
- Грамотное оформление результатов исследования

Целью ВКР является расширение, систематизация и закрепление теоретических знаний и практических навыков студентов в решении комплексных задач с элементами исследования, а также определения уровня подготовки выпускников к выполнению функциональных обязанностей.

В ходе выполнения ВКР студент должен показать:

- Знания по избранной теме и умение проблемно излагать теоретический материал
- Умение анализировать и обобщать литературные источники, решать практические задачи, формулировать выводы и предположения.

Формулировка темы ВКР должна соответствовать одному из следующих требований:

- Тематика выпускных квалификационных работ должна быть направлена на решение профессиональных задач
- Тематика ВКР должна соответствовать требованиям ФГОС ВПО, быть актуальной, соответствовать современному состоянию и перспективам развития науки, техники и культуры. Перечень тем подлежит обновлению ежегодно.
- Темы ВКР предлагаются профессорско-преподавательским составом, согласовываются с заведующим кафедрой и руководителем ОП и утверждаются на заседании департамента, после чего предлагаются студентам.
- Студенту может быть предоставлено право выбора темы выпускной квалификационной работы на основе утвержденной тематики. Студент или предприятие-потребитель может предложить для ВКР инициативную тему с обоснованием целесообразности ее разработки. После экспертизы руководителем ВКР и согласования с руководителем ОП данная тема подлежит утверждению на заседании департамента.

При выполнении ВКР, обучающийся должен пользоваться специальной и научной литературой, методическими пособиями и указаниями, стандартами, технологическими инструкциями, каталогами по технологическому оборудованию и другими материалами.

Объем ВКР должен составлять 70-120 страниц печатного текста.

5.1 Требования к структуре и содержанию выпускной квалификационной работы магистра, выполняемой в форме магистерской диссертации

Магистерская работа должна включать следующие разделы:

в обязательном порядке:

- Титульный лист
- Задание
- Введение

Раскрывает актуальность работы, содержит информацию о предмете и объекте исследований, четко сформулированную цель и задачи работы, а также защищаемые положения.

- Обзор литературы

Является проблемно изложенным теоретическим материалом. Содержит систематизированные литературные сведения по тематике ВКР. Отражает результаты литературного поиска не менее, чем за 10-ти летний период от момента выполнения работы. Включает результаты анализа учебной, периодической, научно-технической, нормативной литературы, а также патентных данных.

- Материалы и методы исследований

Содержит общую информацию об организации практической части эксперимента, включая общую схему исследований; характеристику объектов работы; информацию об организациях, принимающих участие в проведении работ (если таковые имеются); перечисление приборов, реактивов и растворов, применяемых в экспериментальной части работы; подробное описание методов и способов исследований, используемых в работе.

- Результаты и обсуждение

Основная часть магистерской диссертации. Заключается в представлении экспериментальных данных, полученных в ходе выполнения работы с описанием полученных результатов, обсуждением выявленных

закономерностей, доказательным представлением собственных заключений, предположений, теорий и т.п. Результаты предпочтительно представлять в табличной и графической форме с предварительной статистической обработкой данных.

- Выводы / заключение и рекомендации

Представляют собой тезисы, отражающие основные результаты работы., согласующиеся с поставленными задачами и защищаемыми положениями, изложенными в разделе «Введение».

- Список использованных источников

Содержит библиографическое описание всех документов, используемых при подготовке диссертации, выполненное в соответствии с требованиями к оформлению письменных работ, выполняемых студентами и слушателями ДВФУ

в инициативном порядке:

- Проекты НТД (в т.ч. ТУ, ТИ и т.п.)
- Результаты патентного поиска, оформленные в виде патентной справки
- описание аппаратуры и приборов, применяемых при проведении экспериментов, измерений и испытаний;
- Материалы, подтверждающие качество выполненного исследования (справка о внедрении (приложение 4), акт о внедрении, протоколы испытаний, заявка на патент, публикации и т.д.)
- Приложения рекомендательного характера, включающие графики, схемы, таблицы вспомогательных цифровых данных, иллюстрации и фотографии вспомогательного характера и т.п.

5.2 Требования к структуре и содержанию выпускной квалификационной работы магистра, выполняемой в форме проекта

Основными структурными элементами ВКР данного типа являются материалы *проекта* и *презентация проекта*, предполагающая описание программы проекта и его результатов в форме пояснительной записки.

Презентационная часть ВКРМ, выполняемой в форме проекта, представляет собой связный и логически выстроенный текст, написанный научным языком, с использованием терминологического аппарата соответствующей области знания.

Пояснительная записка к магистерскому проекту должна включать следующие разделы:

в обязательном порядке:

- Введение

Содержит основную информацию о предприятии, по инициативе которого выполняется данный проект, а также актуальность работы для предприятия; содержит четко сформулированную цель и задачи работы.

- Технико-экономическое обоснование (ТЭО)

Содержит информацию, из которой выводится целесообразность (или нецелесообразность) создания или модернизации данного цеха или предприятия содержит анализ затрат и результатов какого-либо проекта. ТЭО направлено на привлечение инвесторов и возможность оценки вложения инвестиционных средств в предлагаемый проект. В дальнейшем является частью бизнес-плана.

- Технологическая часть (ТЧ)

Содержит сведения о последовательности технологических операций, технологических режимах, характеристиках основного и вспомогательного оборудования. Должны быть представлены расчеты оборудования, рабочего времени и персонала, задействованного в реализации проекта. Основным элементом раздела является технологическая производственная схема.

- Строительная часть (СЧ)

Основой для архитектурно-строительной разработки проекта служит технологическая производственная схема, на основании которой представлена рациональная последовательность расположения участков и помещений цеха и компоновки конкретного оборудования в цеху. Все принимаемые решения базируются на трех принципах: удобство и безопасность эксплуатации оборудования; создание комфортных условий труда и отдыха; минимально возможные затраты. Представлены расчеты оптимальной рабочей площади и объема производственных помещений, проведена компоновка оборудования, решены проблемы инженерного обеспечения и выполнены рабочие чертежи.

- Экономическая часть (ЭЧ)

Выполняется при наличии консультанта, утвержденного кафедрой. Содержит экономические расчеты, связанные с определением величины капиталовложений, себестоимости выпускаемой продукции, срока окупаемости проекта и пр.

- Безопасность и экологичность проекта (БиЭП)

Приводятся сведения о количестве и уровне опасности всех видов отходов. Приводится аргументированное заключение о экологическом риске при реализации данного проекта.

- Список использованных источников

Содержит библиографическое описание всех нормативных документов и литературных источников, используемых при подготовке проекта, выполненное в соответствии с требованиями к оформлению письменных работ, выполняемых студентами и слушателями ДВФУ

в инициативном порядке:

- Проекты НТД (в т.ч. ТУ, ТИ и т.п.), бизнес-плана.
- Результаты патентного поиска, оформленные в виде патентной

справки

- Материалы, подтверждающие качество выполненного исследования (справка о внедрении, акт о внедрении, заявка на патент, публикации и т.д.)
- Приложения рекомендательного характера, включающие графики, схемы, фотографии и т.п.

5.3 Порядок подготовки ВКР

Подготовка ВКР осуществляется в течение всего срока обучения в магистратуре в рамках научно-исследовательской работы, а также научно-исследовательской, производственной и педагогической практик, предусмотренных ФГОС ВПО по данному направлению подготовки магистров. При определении рабочего задания для магистранта по каждому виду практик должна учитываться тема его ВКР.

Научно-исследовательская работа магистранта организуется как в индивидуальной (консультации научного руководителя, специалистов-практиков), так и в коллективной *форме* (семинары, практикумы, конференции, исследовательские лаборатории, научные кружки, летние/зимние школы, конкурсы студенческих работ, web-форумы, выставки, практики, проектная деятельность, в том числе по грантам и контрактам).

Одной из основных форм НИР, в том числе работы магистранта над ВКР, является его обязательное участие в регулярном *научно-исследовательском семинаре*. В рамках семинара предусматривается апробация результатов работы над исследовательским, техническим, медиа-, бизнес- и т.п. проектом, выполняемым магистрантом в качестве ВКР. Участие в работе научно-исследовательского семинара является основой для составления и корректировки Индивидуального плана магистранта, в котором фиксируются этапы выполнения ВКР, формы и виды НИРМ в каждом семестре.

На различных этапах подготовки ВКРМ могут быть предусмотрены следующие конкретные *виды* НИРМ, результаты выполнения которых являются отчетными материалами по каждому этапу: подготовка аналитического обзора, дайджеста, реферата, эссе, доклада/тезисов доклада, проспекта, рецензии, текста автореферата, публикации, грантовой заявки, разработка рекомендаций, экспертного заключения, создание модели, организация выставки или конференции, участие в разработке сайта и т.п.

Непосредственное руководство ВКРМ осуществляет научный руководитель, имеющий российскую или зарубежную ученую степень и/или ученое звание. Научный руководитель магистранта участвует в формировании его индивидуальной образовательной траектории с учетом темы ВКР, подготовке которой должны способствовать научно-исследовательская работа в семестре, спецсеминары, курсы по выбору, практики. Научный руководитель участвует в составлении карты НИР и плана-графика подготовки ВКР, контролирует их выполнение, обеспечивает периодическое консультирование магистранта, оказывает ему содействие в научно-исследовательской работе (участие в конференциях, подготовка материалов к публикации и др.), дает рекомендации и заключение о возможности представления работы к защите (отзыв научного руководителя). Научный руководитель принимает участие во всех процедурах утверждения темы, ее корректировки, промежуточной аттестации, предзащите и защите ВКР.

По согласованию с руководителем магистерской программы магистранту может назначаться научный консультант. В случае подготовки ВКРМ в форме проекта может быть назначен второй руководитель или консультант, профессионально занятый в соответствующей тематике проекта сфере деятельности.

Подготовленная ВКР в виде переплетенной выпускной квалификационной работы с комплектом чертежей (при наличии), а также сопроводительная документация должны быть переданы в аттестационную

комиссию в сроки, предусмотренные календарным графиком выполнения работ.

Защита выпускной квалификационной работы проводится на открытом заседании ГЭК по заранее установленному графику. Выпускник готовит доклад к защите с медиапрезентацией материалов с учетом следующего структурного построения:

- актуальность темы работы;
- цель и задачи исследования;
- методы изучения рассматриваемой проблемы;
- краткая характеристика объекта исследования;
- результаты проведенного студентом анализа исследуемого явления с указанием личного вклада выпускника;
- предложения по совершенствованию анализируемого явления.

Длительность доклада не более 15 минут. При этом, большая часть времени выступления должна приходиться на результаты анализа и защищаемые рекомендации.

После представления доклада члены ГЭК задают вопросы защищаемому. При этом выпускник вправе использовать все материалы, которые он подготовил к своей защите. Общая продолжительность защиты ВКР - не более 30 минут.

Затем слово передается руководителю, а в случае его отсутствия секретарь зачитывает отзыв. В выступлении научный руководитель кратко излагает содержание своего отзыва.

После завершения защит выпускных квалификационных работ, запланированных на этот день, Государственная аттестационная комиссия приступает на своем закрытом заседании к обсуждению результатов защиты ВКР каждым выпускником. Результаты защиты оцениваются простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании. При этом учитываются уровень доклада и презентации по результатам ВКР,

ответы на вопросы членов ГЭК. При равном числе голосов мнение председателя является решающим.

Примерные критерии оценки результатов защиты выпускной квалификационной работы:

Оценка «**отлично**» выставляется обучающемуся в случае, если:

- проблема, поставленная в ВКР, изучена глубоко, представлен аналитический обзор отечественных и зарубежных исследований по исследуемой теме;
- поставленный эксперимент согласуется с целями и задачами работы, имеет логическое завершение, результаты достоверны, проведена статистическая обработка полученных данных;
- в работе использовано не менее 40 литературных источников (периодических изданий, монографий, пособий, нормативной документации и пр.), из которых не менее 50 % изданы в течение последних 10 лет;
- при подготовке, оформлении и представлении работы использовались графические, демонстрационные или расчетные программы;
- оформление работы соответствует НД, демонстрационный материал хорошо читаем, понятен, совместим с устным докладом, и способствует пониманию представленной работы;
- имеет конкретный практический результат, прошедший апробацию и положительные внешние отзывы;
- работа представлена ясно, доступно, лаконично, устный доклад сопровождается соответствующим демонстрационным материалом; дипломант на высоком уровне ориентируется в исследуемой теме, подробно и по существу отвечает на заданные вопросы; ответы носят аналитический характер.

Оценка «**хорошо**» выставляется обучающемуся в случае, если:

- тема ВКР раскрыта, систематизированы основные направления изучаемой проблемы; поставленный эксперимент согласуется с целями и

задачами работы, имеет незначительные недоработки, результаты достоверны, проведена статистическая обработка полученных данных;

- в работе использовано не менее 40 литературных источников (периодических изданий, монографий, пособий, нормативной документации и пр.), из которых не менее 40 % изданы в течение последних 10 лет;

- при подготовке, оформлении и представлении работы использовались графические, демонстрационные или расчетные программы;

- оформление работы соответствует НД, демонстрационный материал сочетается с устным докладом и способствует пониманию представленной работы;

- имеет конкретный практический результат, прошедший апробацию и положительные отзывы;

- работа представлена ясно, доступно, устный доклад сопровождается соответствующим демонстрационным материалом; дипломант владеет материалом на высоком уровне, по существу отвечает на заданные вопросы.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся в случае, если:

- тема раскрыта, но изложение материала описательное со ссылками на источники;

- поставленный эксперимент согласуется с целями и задачами работы, имеет недоработки, некоторые направления эксперимента не имеют логического завершения; результаты достоверны, проведена частичная статистическая обработка полученных данных;

- в работе использовано не менее 25 литературных источников (периодических изданий, монографий, пособий, нормативной документации и пр.), из которых не менее 30 % изданы в течение последних 10 лет;

- при подготовке, оформлении и представлении работы не использовались специальные программные средства;

- оформление работы и демонстрационного материала соответствует НД;

- имеет практический результат, но не прошедший апробацию;
- работа представлена недостаточно ясно, устный доклад сопровождается демонстрационным материалом не в полном объеме; дипломант владеет материалом недостаточно хорошо, на заданные вопросы отвечает недостаточно точно.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется обучающемуся в случае, если:

- тема не раскрыта, представленный материал не соответствует цели и задачам работы;

- практическая часть не завершена, результаты недостоверны;
- использовано менее 20 литературных источников, большая часть которых более чем 10-летнего срока давности;

- при подготовке, оформлении и представлении работы не использовались специальные программные средства;

- оформление работы не соответствует НД, демонстрационный материал отсутствует или не соответствует представляемому докладу;

- работа представлена не в полном объеме, устный доклад не сопровождается; дипломант не владеет материалом на высоком уровне, подробно и по существу отвечает на заданные вопросы.

Обучающиеся, получившие неудовлетворительную оценку на защите выпускной квалификационной работы, на основании протокола аттестационной комиссии и отрицательного решения апелляционной комиссии (в случае подачи апелляции), подлежат отчислению из ДВФУ, как не защитившие выпускную квалификационную работу.

Рекомендуемая литература и информационно-методическое обеспечение

Основная литература

(электронные и печатные издания)

1. Кунце, В. Технология солода и пива – СПб.: «Профессия», 2009. – 1031 с <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:664817&theme=FEFU>
2. Качество пива: стабильность вкуса и аромата, коллоидная стойкость, дегустация / Т.В. Меледина, А.Т. Дедегкаев, Д.В. Афонин. - СПб: Профессия, 2011. – 218 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:664763&theme=FEFU>
3. Третьяк, Л.Н. Технология производства пива с заданными свойствами- СПб: Профессия, 2012. – 462 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:775873&theme=FEFU>
4. Несоложеное сырье в пивоварении. Свойства, подготовка, применение / Г. Аннемюллер, Г. – Мангер. - СПб: Профессия, 2012. – 191 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:775923&theme=FEFU>
5. Технология пивоварения / О.А. Хозиев, А.М. Хозиев, В.Б. Цугкиеваю – СПб: Лань, 2012. – 559 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Lan:Lan-4127&theme=FEFU>
6. Технология экстрактов, концентратов и напитков из растительного сырья: учебное пособие для вузов / В.А. Домарецкий.– М.: Форум, 2010. – 448 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:358991&theme=FEFU>
7. Технология и организация пивоваренного и безалкогольного производств: учебник для средних специальных учебных заведений / В.Г. Тихомиров. – М.: Колос, 2007. – 461 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:353437&theme=FEFU>
8. Функциональные напитки и напитки специального назначения / Поль Пакен. – СПб.: Профессия, 2010. – 495 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:751667&theme=FEFU>

9. Технология безалкогольных напитков / Л.А. Оганесянц, А.Л. Панасюк, М.В. Гернет и др. – СПб: ГИОРД, 2015. – 342 с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Lan:Lan-4886&theme=FEFU>

10. Плодово-ягодное и растительное сырье в производстве напитков / В.А. Поляков, И.И. Бурачевский, А.В. Тихомиров. – М.: ДеЛи плюс, 2011. – 522 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:666795&theme=FEFU>

11. Федоренко, Б.Н. Пивоваренная инженерия: технологическое оборудование отрасли. – СПб.: Профессия, 2009 – 1000 с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:357069&theme=FEFU>

Дополнительная литература

(печатные и электронные издания)

1. Меледина, Т.В. Сырье и вспомогательные материалы в пивоварении. – СПб.: «Профессия», 2003. – 304 с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:357653&theme=FEFU>

2. Нарцисс, Л. Технология солодоращения. – СПб.: «Профессия», 2007. – 582 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:351091&theme=FEFU>

3. Федоренко, Б.Н. Инженерия пивоваренного солода. – СПб.: Профессия, 2004 – 248 с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:343169&theme=FEFU>

4. Зайчик, Ц.Р. Технологическое оборудование винодельческих предприятий. – М.: ДеЛи Принт, 2004. – 152 с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=Znanium:Znanium-350950&theme=FEFU>

5. Технология спирта/Под ред. В. Л. Яровенко. – М.: Колос, 2002. – 464с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:310049&theme=FEFU>

6. Микробиология пива / под ред. Прист Ф.Дж., Кэмпбелл Й. – СПб.: Профессия, 2005 – 368 с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:351092&theme=FEFU>

7. Скурихин, И.М. Химия коньяка и бренди. – М.: ДеЛи Принт, 2005. – 296 с <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:664911&theme=FEFU>

8. Хорунжина, С.И. Биохимические и физико-химические основы технологии солода и пива – М.: Колос, 1999. – 269 с
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:319632&theme=FEFU>
9. Беленький, С.М., Лаврешкина Г.П., Дульнева Т.Н. Минеральные воды, – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1982. – 144 с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:309987&theme=FEFU>
10. Справочник технолога ликеро-водочного производства / Под ред. В.Л. Яровенко. М.: М.: Легкая и пищевая промышленность, 1985. – 264 с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:310050&theme=FEFU>
11. Кишковский, З.Н., Скурихин, И.И. Химия вина. – М.: Агропромиздат, 1988. – 354 с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:315895&theme=FEFU>
12. Автоматизированное проектирование сложных многокомпонентных продуктов питания: учебное пособие / Е.И. Муратова, С.Г. Толстых, С.И. Дворецкий, О.В. Зюзина, Д.В. Леонов// Тамбов: Изд-во ФГБОУ ВПО "ТГТУ", 2011. – 80 с.
<http://window.edu.ru/resource/511/76511/files/muratova-a.pdf>
13. Кудрявцева, Т.А., Забодалова, Л.А., Орлова, О.Ю. Биотехнология продуктов питания специального назначения. Ч. 1: Учеб.-метод. пособие. СПб.: НИУ ИТМО; ИХиБТ, 2013. – 87 с.
<http://window.edu.ru/resource/304/80304/files/itmo1420.pdf>
14. Нечаев А.П., Траубенберг С.Е., Кочеткова А.А. и др. Пищевая химия. - СПб.: ГИОРД , 2007 г., 640 с.
http://bankknig.org/nauchno_popularnoe/212911-pischevaya-himiya.html
15. Химический состав пищевых продуктов : Справ.табл.содержания основных пищ.веществ и энергетической ценности пищевых продуктов / Под ред.А.А.Покровского. – М.: пищевая промышленность, 1976. – 228 с.
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:327170&theme=FEFU>

1. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС - 005 - 2011)
2. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС - 021 - 2011)
3. Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС - 022 - 2011)
4. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (ТР ТС - 027 - 2012)
5. Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС - 029 - 2012)
6. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС - 034 - 2013)

Перечень периодических изданий, имеющихся в фондах НБ ДВФУ

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети

Интернет

1. База данных патентов и поиск патентов <http://www.freepatent.ru/>
2. Электронная библиотека СГАУ - <http://library.sgau.ru>
3. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]: Режим доступа: - <http://elibrary.ru>
4. Пищевая промышленность [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.foodprom.ru>
5. «Пиво и напитки» - научно-теоретический и производственный журнал гл. ред. О. П. Преснякова. [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.foodprom.ru/pivo-i-napitki>
6. «Пищевая и перерабатывающая промышленность» - реферативный журнал Российская академия сельскохозяйственных наук, Центральная

научная сельскохозяйственная библиотека ; гл. ред. Л. Н. Пирумова.
[Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.foodprom.ru/pishchevaya-promyshlennost>

7. «Виноделие и виноградарство» научно-теоретический и
производственный журнал гл. ред. О. П. Преснякова. [Электронный ресурс]:
Режим доступа: <http://www.foodprom.ru/vinodelie-i-vinogradarstvo>



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

Департамент пищевых наук и технологий

Фамилия Имя Отчество

**НАИМЕНОВАНИЕ ТЕМЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ
РАБОТЫ**

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

по основной образовательной программе подготовки магистров
по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного
сырья профиль «Технология бродильных производств и виноделие»

г. Владивосток
201__

Окончание приложения 1

Автор работы студент гр. М 7402 _____

подпись

« _____ » _____ 201__ г.

Руководитель ВКР _____
(должность, ученое звание)

_____ (подпись)

_____ (ФИО)

« _____ » _____ 201__ г.

Защищена в ГЭК с оценкой

Секретарь ГЭК

_____ (подпись)

И.О. Фамилия

« _____ » _____ 201__ г.

«Допустить к защите»

Директор ДПНИТ _____
(ученое звание)

_____ (подпись)

_____ (ФИО)

« _____ » _____ 201__ г.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

Департамент пищевых наук и технологий

ЗАДАНИЕ
на выпускную квалификационную работу

студенту (ке) _____ Фамилия Имя Отчество (дат. падеж) _____ группы M7202
(фамилия, имя, отчество)

на тему *Наименование темы ВКР*

Вопросы, подлежащие разработке (исследованию):

Основные источники информации и прочее, используемые для разработки темы:

Срок представления работы « ____ » _____ 20 г.

Дата выдачи задания « ____ » _____ 20 г.

Руководитель ВКР _____ (подпись) _____ (и.о.ф)
(должность, уч. звание)

Задание получил _____ (подпись) _____ (и.о.ф)



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

Департамент пищевых наук и технологий

Г Р А Ф И К

подготовки и оформления выпускной квалификационной работы

студента (ки) _____ Фамилия Имя Отчество (дат. падеж) _____ группы M7202
(фамилия, имя, отчество)

на тему *Наименование темы ВКР*

| № п/п | Выполняемые работы и мероприятия | Срок выполнения | Отметка о выполнении |
|-------|---|-----------------|----------------------|
| 1 | Выбор темы и согласование с руководителем | | |
| 2 | Составление плана работы. Подбор первичного материала, его изучение и обработка. Составление предварительной библиографии | | |
| 3 | Разработка и представление руководителю первой части работы | | |
| 4 | Составление задания на преддипломную практику и сбору материала для выполнения ВКР | | |
| 5 | Разработка и представление руководителю второй части работы | | |
| 6 | Разработка и представление руководителю третьей части работы | | |
| 7 | Подготовка и согласование с руководителем выводов, введения и заключения. Подготовка презентации работы | | |
| 8 | Доработка ВКР в соответствии с замечаниями руководителя | | |
| 9 | Первая проверка ВКР в системе «Антиплагиат» | | |
| 10 | Исправление возможных фрагментов плагиата | | |
| 11 | Предзащита ВКР на заседании выпускающей кафедры | | |
| 12 | Доработка ВКР в соответствии с замечаниями, высказанными на предзащите | | |
| 13 | Вторая проверка ВКР в системе «Антиплагиат» и представление руководителю на проверку для получения отзыва | | |
| 14 | Завершение подготовки к защите (доклад, раздаточный материал, презентация в Power Point) | | |

Студент _____
(подпись)

_____ (и.о. фамилия)

«___» _____ 20 г.

Руководитель ВКР _____
(должность, уч. звание)

_____ (подпись)

_____ (и.о. фамилия)

«___» _____ 20 г.

Форма апелляционного заявления
Председателю апелляционной комиссии

_____ должность, Ф.И.О.

студента группы _____

_____ наименование школы ДВФУ

_____ Ф.И.О.

АПЕЛЛЯЦИОННОЕ ЗАЯВЛЕНИЕ

**о нарушении процедуры проведения государственного аттестационного испытания
и/или о несогласии с результатами государственного аттестационного испытания**

Прошу рассмотреть мою апелляцию о нарушении процедуры проведения государственного аттестационного испытания _____
(государственный экзамен или защита ВКР)

и/или о несогласии с результатами государственного аттестационного испытания _____
(государственный экзамен или защита ВКР)

по направлению подготовки/ специальности _____
(код, наименование)

_____,
состоявшегося «_____» _____ 20__ г.

Содержание претензии:

Указанный(ые) факт(ы) существенно затруднил(и) для меня выполнение заданий (защиту ВКР), что могло привести к необъективной оценке *(для апелляции о нарушении процедуры проведения государственного аттестационного испытания)*.

На основании вышеизложенного считаю выставленную мне оценку необоснованной и прошу пересмотреть результаты _____
(государственный экзамен или защита ВКР)

(для апелляции о несогласии с результатами государственного аттестационного испытания).

Подпись

Дата: «_____» _____ 20__ г.

Форма заключения председателя ГЭК о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного аттестационного испытания

Заключение

председателя государственной экзаменационной комиссии
о соблюдении процедурных вопросов при проведении
государственного аттестационного испытания

Направление подготовки/ (специальность) _____
(код, наименование)

Форма ГАИ: _____
(государственный экзамен или защита ВКР)

Дата и время проведения: « ____ » _____ 20__ г.
с ____ ч. ____ мин. до ____ ч. ____ мин.

В ходе проведения государственного аттестационного испытания (*указать конкретную форму ГАИ*) нарушений процедурных вопросов допущено не было / были допущены следующие нарушения процедурных вопросов (*указать конкретные факты нарушения процедурных вопросов*):

Председатель ГЭК

(ученая степень, звание, должность)

(подпись)

(расшифровка подписи)

Форма протокола заседания апелляционной комиссии



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

НАЗВАНИЕ ШКОЛЫ (ФИЛИАЛА)

ПРОТОКОЛ № _____ от « _____ » _____ 20 ____ г.
заседания апелляционной комиссии

по направлению подготовки (специальности) _____
(код, наименование)

ПРИСУТСТВОВАЛИ:

Председатель комиссии: _____

Члены комиссии: _____

1. Слушали апелляционное заявление студента _____
(Ф.И.О., группа)

о нарушении процедуры проведения государственного аттестационного
испытания _____ и/ или о несогласии с результатами
(государственный экзамен или защита ВКР)

государственного аттестационного испытания _____
(государственный экзамен или защита ВКР)

К заявлению прилагаются:

протокол заседания ГЭК;

заключение председателя ГЭК о соблюдении процедурных вопросов при проведении
государственного аттестационного испытания;

письменные ответы обучающегося (при их наличии) *(для рассмотрения апелляции
по проведению государственного экзамена)*;

выпускная квалификационная работа, отзыв и рецензия (рецензии) *(для рассмотрения
апелляции по проведению защиты выпускной квалификационной работы)*.

2. Постановили: *(необходимо выбрать соответствующий вариант (варианты))*

Апелляцию отклонить, результаты государственного аттестационного испытания оставить
без изменений.

Апелляцию удовлетворить. Результаты проведения государственного аттестационного
испытания аннулировать. Студенту _____
(Ф.И.О., группа)

_____ предоставить возможность пройти соответствующее государственное аттестационное испытание повторно в дополнительные сроки (для апелляции о нарушении процедуры проведения государственного аттестационного испытания).

Апелляцию удовлетворить. Результаты проведения государственного аттестационного испытания аннулировать. Выставить за прохождение государственного аттестационного испытания _____

(государственный экзамен или защита ВКР)

оценку _____ (для апелляции
(отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно)

о несогласии с результатами государственного аттестационного испытания).

Председатель апелляционной комиссии

(должность)

(подпись)

(расшифровка подписи)