

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Алейник Станислав Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 01.07.2023 19:54:56
Уникальный программный ключ:
5258223550ea9f5ab73736a1609b644b73d8986ab6355891f288f017a1751fae

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕ-
РАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАР-
СТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ В.Я.ГОРИНА»**

УТВЕРЖДАЮ

Декан технологического факультета



Н.С. Трубчанинова

« 24 » мая 2023 г.

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Направление подготовки: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль) Технология мясных и молочных продуктов

Квалификация: магистр

Год начала подготовки: 2023

Майский, 2023

Программа составлена в соответствии с:

- федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.04.03 – Продукты питания животного происхождения, утвержденного и введенного в действие с приказом Министерства образования и науки РФ от 11 августа 2020 г № 937;
- порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам магистратуры, программам специалитета и программам магистратуры (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 636 от 29 июня 2015 г.);
- положением о проведении государственной итоговой аттестации в ФГБОУ ВО «Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина» (принято на заседании Ученого совета Белгородского ГАУ 16.07.2015 г. протокол №6 (с изменениями на основании решения ученого совета ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ 22.11.2018 г. протокол 12);
- профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденного Министерством труда и социальной защиты РФ от 30 августа 2019г №602н;
- основной профессиональной образовательной программой ФГБОУ ВО «Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я.Горина» по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.

Составители:

Шевченко Надежда Павловна, к. т. н., доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции; директор ООО «Мяскомбинат «Бессоновский» С.А. Резанов; начальник производства ООО «Морозко» Артюх С.В.; начальник управления качества ООО «ТД Агро-Белогорье» Горелкин Ю.П.

Рассмотрена на заседании кафедры _технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции_

« 24 » _____ мая _____ 2023 г., протокол № 13 _____

Зав. кафедрой _____  Н.Б. Ордина

Руководитель основной профессиональной

образовательной программы _____  Н.П. Шевченко

Содержание

1.	Цели и задачи государственной итоговой аттестации	4
2.	Форма проведения государственной итоговой аттестации	4
3.	Трудоемкость государственной итоговой аттестации и период ее проведения	5
4.	Перечень компетенций, которыми должен овладеть обучающийся при защите ВКР	5
4.1.	Универсальные компетенции выпускника и индикаторы их достижения	5
4.2.	Общепрофессиональные компетенции выпускника и индикаторы их достижения	7
4.3.	Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения	8
5.	Выбор темы выпускной квалификационной работы	10
6.	Требования к выпускной квалификационной работе	11
6.1.	Структура и содержание ВКР	12
6.2.	Оформление ВКР	14
6.3.	Порядок написания, сдачи и защиты ВКР	15
7.	Критерии оценки выпускной квалификационной работы. Фонд оценочных средств.	18
8.	Порядок рассмотрения апелляционных заявлений, обучающихся по результатам итоговой государственной аттестации	21
9.	Учебно-методическое и информационное обеспечение	22
9.1.	Литература	22
9.2.	Периодические издания	31
9.3.	Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы	31
9.4.	Электронные библиотечные системы и электронная информационно-образовательная среда	32
9.5.	Перечень программного обеспечения, информационных технологий	32
	Приложения	35

1. Цели и задачи государственной итоговой аттестации

Целями государственной итоговой аттестации являются:

- определение соответствия результатов освоения обучающимися программы магистратуры по данному направлению подготовки, соответствующим требованиям ФГОС ВО по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения;

- комплексная оценка полученных выпускником за период обучения знаний, умений и навыков при решении профессиональных задач теоретического и прикладного характера в рамках по направления 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.

Задачами государственной итоговой аттестации являются:

- определение уровня освоения магистрами учебного материала, предусмотренного программой магистратуры и охватывающего содержание дисциплин, составляющих основу подготовки магистров в области технологии переработки мяса и молока;

- определение уровня соответствия результатов освоения магистром программы подготовки кадров в магистратуре требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения;

- закрепление и расширение теоретических и практических знаний по направлению подготовки и их применение при решении конкретных производственных задач;

- выявление подготовленности обучающегося к самостоятельной работе в условиях современного производства;

- выявление способности обучающегося правильно применять теоретические положения изученных дисциплин, достижения науки и практики при решении задач в соответствии с современными требованиями пищевых перерабатывающих производств.

2. Форма проведения государственной итоговой аттестации

Выпускная квалификационная работа представляет собой выполненную обучающимся работу, представленную в виде дипломной работы, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Публичная защита ВКР является неотъемлемым обязательным элементом государственной итоговой аттестации выпускника. Защита ВКР предоставляет обучающийся возможность участия в публичной дискуссии и защиты своих научных взглядов. Положительная оценка по результатам защиты ВКР является одним из условий присвоения обучающийся квалификации и выдачи диплома государственного образца.

Публичная защита ВКР происходит на заседании Государственной экзаменационной комиссии (далее – ГЭК), которая формируется в соответствии с Положением о проведении государственной итоговой аттестации в университете.

3. Трудоемкость государственной итоговой аттестации и период ее проведения

Общая трудоемкость государственной итоговой аттестации составляет 6 зачетных единиц, что эквивалентно 216 часам. Период ее проведения устанавливается в соответствии с реализуемой ОПОП и утвержденным графиком учебного процесса.

4. Перечень компетенций и индикаторов компетенций, которыми должен овладеть обучающийся при защите ВКР

В результате защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты у выпускника должны быть сформированы следующие компетенции и индикаторы компетенций:

4.1. Универсальные компетенции выпускника и индикаторы их достижения

Категория (группа) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий	УК 1.1. Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними, определяя вопросы (задачи) подлежащие дальнейшей разработке УК 1.2. Предлагает способы решения проблемной ситуации исходя из осуществленного поиска вариантов решения на основе доступных источников информации УК 1.3. Разрабатывает стратегию достижения поставленной цели как последовательность шагов, предвидя результат каждого из них и оценивая их влияние на внешнее окружение планируемой деятельности и на взаимоотношения участников этой деятельности
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК 2.1. Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, формулируя цель, задачи, актуальность, значимость (научную, практическую, методическую и иную в зависимости от типа проекта), ожидаемые результаты и возможные сферы их применения УК 2.2. Формирует план-график реализации проекта и план контроля его выполнения предвидя конечный результат и последовательность

		<p>шагов для его достижения</p> <p>УК 2.3. Организует и координирует работу участников проекта, способствует конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов, обеспечивает работу команды необходимыми ресурсами</p> <p>УК 2.4 Представляет публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в различных формах (отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях) и предлагает пути его внедрения в практику</p>
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен организовать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	<p>УК 3.1. Разрабатывает командную стратегию по работе коллектива учитывая интересы, особенности поведения и мнения (включая критические) людей с которыми работает / взаимодействует, в т.ч. посредством корректировки своих действий</p> <p>УК 3.2. Применяет эффективные стили руководства командой для достижения поставленной цели в т.ч. разрабатывая мероприятия по личностному, образовательному и профессиональному росту</p> <p>УК 3.3. Предвидит результаты (последствия) как личных, так и коллективных действий обладая навыками преодоления возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон</p> <p>УК 3.4. Планирует командную работу, распределяет поручения, делегирует полномочия и управляет членами команды</p>
Коммуникация	УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	<p>УК 4.1. Демонстрирует интегративные умения, необходимые для написания, письменного перевода и редактирования различных академических текстов (рефератов, эссе, обзоров, статей и т.д.)</p> <p>УК 4.2. Представляет результаты академической и профессиональной деятельности на различных научных мероприятиях, включая международные</p> <p>УК 4.3. Демонстрирует интегративные умения, необходимые для эффективного участия в академических и профессиональных дискуссиях</p>
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	<p>УК 5.1. Адекватно объясняет особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними, опираясь на знания причин появления социальных обычаев и различий в поведении людей</p> <p>УК 5.2. Владеет навыками создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач</p>
Самоорганизация	УК-6. Способен опре-	УК 6.1. Владеет методиками самооценки, само-

зация и саморазвитие (в т.ч. здоровье-сбережение)	делять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	контроля и саморазвития с учетом имеющихся ресурсов, профессионального и личностного развития, исходя из этапов карьерного роста и требований рынка труда УК 6.2. Владеет технологиями и навыками управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки и принципов образования в течение всей жизни УК 6.3. Планирует профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности
---	--	--

4.2 Общепрофессиональные компетенции выпускника и индикаторы их достижения

Категория (группа) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Планирование развития предприятия	ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК 1.1. Разрабатывает эффективную стратегию по управлению проектными задачами при реализации целей предприятия ОПК 1.2. Формирует инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия
Совершенствование технологических процессов производства	ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК 2.1. Использует инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения различного назначения ОПК 2.2. Осуществляет поиск и выбор новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения
Управление качеством	ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений	ОПК-3.1. Использует современные системы управления качеством в конкретных условиях предприятий ОПК 3.2. Осуществляет поиск и принимает оптимальные решения при создании высокотехнологической продукции ОПК 3.3. Контролирует технологические риски при разработке технологии продуктов питания животного происхождения
Моделирование и верификация	ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	ОПК 4.1. Использует методы моделирования при производстве продуктов питания животного происхождения ОПК 4.2. Проектирует технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения

Организация научно-исследовательской работы	ОПК-5. Способен организовать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач	ОПК 5.1. Применяет современные достижения науки и техники, а также доказанный практический опыт для комплексного решения профессиональных задач ОПК 5.2. Самостоятельно выполняет исследования для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования
Основы педагогической деятельности	ОПК-6. Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации	ОПК 6.1. Проектирует образовательные программы, выбирает методы научно-методической работы, интерпретирует и представляет результаты работы сельскохозяйственного производства ОПК 6.2. Формирует требования к научно-методическому обеспечению учебных курсов, дисциплин (модулей) программ профессионального обучения

4.3. Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Тип задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский				
Проведение научных исследований по отдельным разделам (этапам, заданиям) темы, анализ результатов, формулировка выводов	Мясное и молочное сырье для переработки; мясные и молочные продукты.	ПК-1 Способен организовывать научно-исследовательскую и производственно-технологическую работы в области прогрессивных технологий	ПК 1.1. Исследует свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок с целью придания продуктам питания животного происхождения заданных свойств ПК 1.2. Выполняет исследовательские и экспериментальные работы с целью модификации или разработки новой продукции животного происхождения с основами патентования	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», № 602н от 30.08.2019г
Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический				
Разработка ме-	Мясное и	ПК-2 Способен	ПК 2.1. Разрабатыва-	Профессио-

<p>роприятий по безопасности производства продукции. Производственный контроль параметров технологических процессов и качества продукции. Использование современных методов контроля, технологий и инновационных решений.</p>	<p>молочное сырье для переработки; мясные и молочные продукты; технологии и технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения; технологическое оборудование мясной и молочной отраслей; качество и безопасность сырья и готовой продукции.</p>	<p>совершенство-вать технологические решения в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>вает рецептуры и технологии с учетом современных подходов в области производства продуктов питания животного происхождения с учетом технологического нормирования ПК 2.2. Разрабатывает техническую документацию на производимые модифицированные и новые продукты питания животного происхождения</p>	<p>нальный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», № 602н от 30.08.2019г</p>
<p>Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий</p>				
<p>Планирование и организация эффективного производства продуктов питания животного происхождения, материалов, оборудования.</p>	<p>Мясные и молочные продукты; технологии и технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения.</p>	<p>ПК-3 Способен оптимизировать и внедрять технические и организационные решения по выпуску конкурентоспособной продукции животного происхождения</p>	<p>ПК 3.1. Разрабатывает мероприятия по повышению конкурентоспособности продуктов питания животного происхождения ПК 3.2. Применяет способы организации производством продуктов питания животного происхождения ПК 3.3. Применяет основные принципы ресурсосбережения и защиты окружающей среды</p>	<p>Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», № 602н от 30.08.2019г</p>
<p>Организация работы и разработка оперативных планов первичных производственных</p>	<p>Мясные и молочные продукты; технологии и технологические</p>	<p>ПК-4 Способен осуществлять стратегическое управление развитием производства продук-</p>	<p>ПК 4.1. Участвует в проведении испытаний по освоению новых технологических процессов производства продуктов</p>	<p>Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продук-</p>

коллективов в сфере производства продуктов питания животного происхождения	процессы производства продуктов питания животного происхождения.	тов питания животного происхождения	питания животного происхождения ПК 4.2. Координирует производственную деятельность в организации в соответствии со стратегическим планом развития производства новых продуктов питания животного происхождения	тов питания животного происхождения», № 602н от 30.08.2019г
Тип задач профессиональной деятельности: проектный				
Управление работами по проектной деятельности в сфере профессиональной направленности	Технологии и технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения; технологическое оборудование мясной и молочной отраслей.	ПК-5 Способен осуществлять деятельность по проектированию в области производства продуктов питания животного происхождения	ПК 5.1. Разрабатывает предложения по реконструкции и модернизации действующих предприятий и организывает новые цеха и участки ПК 5.2. Внедряет новую технику и технологическое оборудование с учетом их производственной мощности, коэффициентов загрузки и сменности работы на автоматизированных технологических линиях	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», № 602н от 30.08.2019г

5. Выбор темы выпускной квалификационной работы

Темы ВКР должны отвечать современным требованиям и перспективам развития науки и техники, включать основные вопросы, с которыми выпускники будут встречаться в своей практической деятельности, и соответствовать по сложности объему теоретических знаний и практических навыков, полученных обучающимися за время обучения в университете.

Темы ВКР разрабатываются выпускающими кафедрами университета, ежегодно обновляются, рассматриваются на заседаниях кафедр, утверждаются проректором по учебной работе по представлению декана факультета и доводятся до выпускников не позднее, чем за 6 месяцев до начала итоговой государственной аттестации.

Кафедры, не являющиеся выпускающими, включают свои темы ВКР в тематику выпускающих кафедр.

Обучающемуся предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы вплоть до предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

Примерная тематика выпускных квалификационных работ приведена в Приложениях.

После выбора темы ВКР обучающийся подает личное письменное заявление на имя декана факультета с просьбой утвердить тему и руководителя выпускной квалификационной работы (см. приложения).

6. Требования к выпускной квалификационной работе

Для подготовки выпускной квалификационной работы обучающемуся назначаются из числа работников университета руководитель выпускной квалификационной работы и, при необходимости, консультант (консультанты) по подготовке выпускной квалификационной работы.

Руководитель совместно с обучающимся разрабатывает задание (см. приложения) для выполнения выпускной квалификационной работы. Работа может быть выполнена по заявке организации, являющейся объектом исследования, с целью разработки рекомендаций в виде перечня мероприятий, проектных решений задач и т.п., которые необходимы для осуществления деятельности.

В соответствии с требованиями к уровню подготовки магистра по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, ВКР должна представлять собой выполненную обучающимся работу, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

При выполнении ВКР обучающийся приобретает навыки умения работы с литературой, обобщения и анализа фактического материала, используя теоретические знания и практические навыки, полученные при освоении профессиональной образовательной программы. Выпускная квалификационная работа магистра выполняется по материалам, собранным им лично за период преддипломной практики, а также может основываться на обобщении выполненных обучающимся курсовых работ (проектов).

ВКР представляется в виде, который позволяет судить, насколько полно отражены и обоснованы содержащиеся в ней положения, выводы и рекомендации, их новизна и значимость. Совокупность полученных в такой работе результатов должна свидетельствовать о наличии у ее автора первоначальных навыков практической работы в выбранном направлении профессиональной деятельности.

Выпускник, освоивший образовательную программу магистратуры, должен подтвердить сформированность универсальных, общепрофессиональных и

профессиональных компетенций, продемонстрировать готовность к выполнению видов профессиональной деятельности, типов задач профессиональной деятельности, предусмотренных образовательным стандартом.

Выпускная квалификационная работа является заключительным этапом освоения обучающимся образовательной программы определенного уровня и выполняется с целью демонстрации достигнутых результатов обучения, в том числе:

- расширение, закрепление и систематизация теоретических знаний и умений;
- приобретение практических навыков (опыта) при решении конкретной производственной или организационно-хозяйственной задачи;
- приобретение опыта представления и публичной защиты результатов своей деятельности;
- подведение результатов осуществления практико-ориентированного обучения.

Выполнение и защита ВКР выявляет:

- глубину знаний по общетехническим, специальным и экономическим вопросам;
- умение самостоятельно и творчески решать технические задачи, стоящие перед отраслью;
- владение методикой оценки экономической эффективности переработки мяса и молока;
- владение вопросами обеспечения качества и безопасности сырья и готовой продукции.

По содержанию и структуре выпускные квалификационные работы (ВКР) различаются в зависимости от тематики и должны соответствовать требованиям методических указаний по ее выполнению.

6.1. Структура и содержание ВКР

Выпускная квалификационная работа в сжатой и четкой форме должна содержать описание результатов исследований, расчетов, схемных решений и включать следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- задание на ВКР;
- содержание;
- введение;
- основная часть (содержит разделы с соответствующими подразделами, пунктами и подпунктами);
- заключение;

- список использованных источников литературы;
- приложения (при наличии).

Титульный лист и задание на ВКР оформляются по установленной в университете форме (см. приложения).

Во введении обосновывается актуальность темы, степень разработанности темы, указываются цель, задачи, объект и предмет исследования, используемые методы исследования и расчетов, определяется структура работы. Здесь также отражается теоретическая и практическая значимость работы. Объем введения ВКР магистра составляет, как правило, 2-3 страницы.

Основная часть ВКР включает в себя теоретическую и практическую части.

Теоретическая часть работы магистра содержит 1-2 главы, в которых излагается современное состояние изучаемой проблемы на основании изучения научных (авторитетных) информационных источников. На данном этапе обучающийся должен самостоятельно со ссылками на первоисточники привести обзор состояния рассматриваемой в ВКР проблемы (задачи). Материал излагается научным языком, последовательно и логично, без дословного копирования изученной литературы. По тексту ВКР необходимо указывать ссылки на используемую в ходе написания работы литературу и на другие источники информации, которые послужили основой выполнения ВКР. Цитирование возможно, но оно не должно быть избыточным (не более 2-3 цитат на весь текст). Примерный объем теоретической части – 15-20 страниц.

Практическая часть (1-2 главы) работы магистра посвящена расчетам и (или) описанию эмпирического или экспериментального исследования. Здесь должны быть описаны и обоснованы метод, ход и время проведения исследования, используемые методы и методики исследования, выбор методов статистической обработки полученных цифровых данных, результаты их анализа и интерпретация с привлечением данных из ранее опубликованных исследований. Примерный объем практической части составляет 15-20 страниц.

В заключении формулируются собственные выводы и по возможности практические рекомендации, предлагаемые автором работы.

Список использованной литературы ВКР включает в себя все цитируемые источники, а также те источники, которые были изучены автором при написании своей работы. Этот список может содержать фундаментальные труды, монографии и научные статьи, учебники и учебно-методические пособия, публикации отечественных и зарубежных специалистов в печатных и электронных средствах массовой информации, статистические материалы, а также различные документы, включая действующие нормативно-правовые акты и законопроекты, проведенные социологические или прикладные исследования и т.д.

Литература включается в список в алфавитном порядке (по фамилии автора или названию источника) сначала на русском, а затем на иностранных языках. Обязательно указание на место и год издания (или адреса электронного сайта) источника. Рекомендуется использовать не менее трети источников за последние 5 лет издания. Рекомендуемое количество литературы для ВКР магистров – не менее 10 источников.

Приложения к ВКР могут включать в себя дополнительные материалы – графики, таблицы, фотографии, карты, ксерокопии документов и т.д., которые, по мнению выпускника, призваны способствовать раскрытию рассматриваемой проблематики. При этом основной текст ВКР должен содержать ссылки на соответствующие приложения. Общий объем приложений не должен превышать 10% от объема основного текста ВКР.

Рекомендуемый объем выпускной квалификационной работы магистра составляет 50-70 страниц машинописного текста.

6.2. Оформление ВКР

ВКР готовится в двух вариантах: в печатном и электронном виде. В электронном виде ВКР передается в библиотеку для размещения в электронно-библиотечной системе университета, в печатном варианте – передается секретарю ГЭК.

Текст работы в электронной версии выполняется в текстовом редакторе MicrosoftWord. Параметры страниц: верхнее поле – 2 см, нижнее – 2 см, левое – 3 см, правое – 1,5 см; межстрочный интервал – 1,5; количество строк на странице – не более 30 (размер шрифта – 14 пунктов; гарнитура – TimesNewRoman). Текст должен быть отформатирован по ширине страницы, иметь отступы 1,27 см в начале каждого абзаца. Текст дипломной работы излагается на одной стороне листа.

ВКР оформляется в соответствии с Межгосударственными стандартами:

- ГОСТ 7.32-2001 «Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления»;

- ГОСТ Р 7.0.100–2018 «Библиографическая запись. Библиографическое описание».

Страницы ВКР нумеруются арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту, начиная с первого титульного листа, задания на ВКР. Титульный лист и задание на ВКР входят в общую нумерацию, но номер страницы на них не проставляется, проставление страниц начинается с введения, и далее в соответствующем порядке, включая приложения. Номер страницы проставляется в центре нижней части листа без точки.

Каждый раздел начинается с новой страницы. Заголовки структурных элементов «СОДЕРЖАНИЕ», «ВВЕДЕНИЕ», «ЗАКЛЮЧЕНИЕ», «СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ», «ПРИЛОЖЕНИЕ» и др. располагают симметрично тексту и отделяют от текста интервалом в одну строку. Заголовки не подчеркивают. Переносы в заголовках не допускаются.

Все таблицы в тексте должны быть пронумерованы и иметь заголовки (сверху), обозначения оформляются под таблицей. Все рисунки также должны быть пронумерованы, оси на графиках должны иметь обозначения, названия рисунков подписываются внизу, под рисунком.

Ссылки на источники оформляют внутри текста в квадратных скобках, при цитировании в квадратной скобке указывают номер источника в библиографическом списке и желательно страницу, на которой изложена данная цитата в этом источнике.

Выпускная квалификационная работа должна быть сшита в папку.

Текст ВКР должен соответствовать научному стилю изложения и не содержать грамматических ошибок. ВКР с большим количеством ошибок не допускается к защите. Вписывать в отпечатанный текст отдельные слова, формулы, условные обозначения допускается только черной пастой.

6.3. Порядок написания, сдачи и защиты ВКР

Выполнение ВКР производится в соответствии с заданием и календарным планом выполнения работы, составленными выпускником совместно с научным руководителем и утвержденными в установленном порядке. В задании указываются как основные этапы выполнения работы в целом, так и сроки консультаций с научным руководителем, а при необходимости и с другими специалистами. Контроль над выполнением задания с календарным планом осуществляет руководитель ВКР.

В течение срока, отведенного на выполнение ВКР, выпускная квалификационная работа, по возможности, должна пройти апробацию на заседаниях кафедр, на семинарах и конференциях (доклады, выступления, отчеты и т.д.). Заведующий кафедрой устанавливает сроки и определяет процедуру отчета (промежуточного и финального) обучающегося по выполнению ВКР. В установленные сроки обучающийся отчитывается перед научным руководителем, который фиксирует степень готовности работы и сообщает об этом заведующему кафедрой.

Полностью законченная и правильно оформленная выпускная квалификационная работа представляется обучающимся научному руководителю. Перечень необходимых элементов для отражения в отзыве руководителя ВКР приведен в приложениях.

Если обучающийся не выполнил план подготовки ВКР, научный руководитель вправе написать об этом в своем отзыве и рекомендовать не допустить обучающегося до защиты. В таком случае решение о не допуске обучающегося к защите принимается на заседании кафедры.

Выпускные квалификационные работы магистров подлежат обязательному рецензированию. Рецензенты дипломных работ назначаются из числа лиц, не являющихся работниками университета.

Тексты ВКР размещаются в электронно-библиотечной системе университета и проверяются на объём заимствования.

На обороте титульного листа ВКР обучающийся – автор работы должен оставить собственноручную надпись «Работа написана мною самостоятельно и не содержит неправомерных заимствований», подпись и дату.

Проверка ВКР в системе «Антиплагиат. ВУЗ» осуществляется для обучающихся по очной и заочной формам обучения – не позднее, чем за 10 календарных дней до дня защиты ВКР согласно расписанию.

Для проверки в системе «Антиплагиат. ВУЗ» ВКР представляется выпускником руководителю ВКР в виде одного текстового файла в одном из форматов doc, pdf. Файл объемом более 20 Мб должен быть заархивирован в формат rar или zip.

Ответственное лицо на кафедре, назначенное распоряжением проректора по учебной работе по представлению заведующего кафедрой организует сбор электронных вариантов ВКР от руководителей ВКР и передачу их в управление библиотечно-информационных ресурсов ответственному сотруднику, назначенному распоряжением проректора по учебной работе, для проверки в системе «Антиплагиат. ВУЗ» с последующим размещением текстов ВКР в электронной библиотеке.

В управлении библиотечно-информационных ресурсов ВКР обучающегося проверяют в течение 3 рабочих дней после получения электронного варианта ВКР. Подписанный готовый отчет о проверке в форме «Справки о результатах проверки текстового документа на наличие заимствований» с QR-кодом передается руководителю ВКР.

Значение коэффициента оригинальности ВКР определяется выпускающей кафедрой и не может быть ниже 50%.

Коэффициент оригинальности работы указывается руководителем ВКР в отзыве.

Заведующему кафедрой не позднее, чем за 7 календарных дней до назначенной защиты ВКР представляются следующие документы: текст работы в электронной форме; готовый отчет о проверке ВКР в системе «Антиплагиат. ВУЗ», письменный отзыв руководителя (см. приложения).

Отзыв руководителя содержит сведения:

- о работе обучающегося в период подготовки ВКР;
- о соответствии содержания ВКР целевой установке; о научном уровне, полноте, качестве и новизне разработки темы; о степени самостоятельности, инициативы и творчества обучающегося;
- об умениях и навыках, полученных обучающимся в процессе работы (умение работать с литературой и источниками, навыки произведения расчетов, анализа полученных результатов, обобщения, умение делать научные и практические выводы и т.д.);
- об области возможного использования результатов ВКР или ее апробации; о результатах проверки работы на предмет выявления использования заимствованного материала без ссылки на автора и (или) источник заимствования;
- в заключении определяется уровень сформированности требуемых компетенций и работа представляется / не представляется к защите в ГЭК.

Ознакомление обучающегося с отзывом организует выпускающая кафедра – не позднее, чем за 5 календарных дней до дня защиты ВКР.

Заведующий кафедрой на основании отзыва руководителя и заключения об оригинальности принимает решение о допуске работы к защите, делая об этом соответствующую запись на титульном листе ВКР.

В случае если заведующий кафедрой не считает возможным допустить обучающегося к защите ВКР, этот вопрос выносится на заседание кафедры с участием руководителя ВКР. Протокол соответствующего заседания кафедры представляется декану факультета.

Лаборант кафедры не позднее 2 календарных дней до защиты ВКР согласно расписанию передает в ГЭК для защиты: бумажный вариант работы с визой заведующего кафедрой, заключение об оригинальности и отзыв.

Допуск обучающегося к защите ВКР осуществляется приказом ректора университета по представлению декана факультета.

У обучающегося на момент заседания ГЭК должны быть полностью оформленная зачетная книжка, презентация и другие демонстрационные материалы.

Защиты выпускных квалификационных работ дистанционно не проводятся.

На защите ВКР обучающийся выступает с кратким докладом (7-10 минут) по теме работы. Выступление должно отражать актуальность темы исследования, его цель и задачи, степень изученности проблемы, структуру работы и полученные выводы. Выступление может иллюстрироваться презентацией и/или раздаточным материалом для членов ГЭК и других присутствующих на защите.

После выступления обучающегося члены ГЭК или иные присутствующие на защите лица задают ему вопросы по его работе или по затронутым в ней проблемам. По окончании ответов на вопросы предоставляется слово руководителю ВКР или зачитывается его отзыв (если он не имеет возможности выступить самостоятельно). Обучающийся должен ответить на замечания, отмеченные в отзыве. После ответа обучающемуся предоставляется заключительное слово, после чего защита ВКР считается оконченной.

После принятия решения о результатах защиты и объявления всех результатов заседание ГЭК считается завершённым.

7. Критерии оценки защиты выпускной квалификационной работы

Оценка ВКР складывается из двух критериев:

- оценки качества выполненной работы;
- оценки качества защиты работы.

Качество выполненной ВКР оценивается по следующим показателям.

Актуальность. Степень соответствия содержания ВКР заданию и ее ориентация на решение актуальных практических задач в сфере профессиональной деятельности.

Уровень обоснованности решений. Глубина представленного в ВКР анализа состояния рассматриваемых в работе вопросов, степень использования при этом современной научно-технической литературы, нормативных документов.

Практическая значимость. Уровень реализации или степень проработанности предложений по реализации основных результатов ВКР на основе современных технологий и элементной базы.

Качество оформления работы. Качество оформления пояснительной записки, графических и иллюстративных материалов, степень соблюдения в них требований ГОСТ, нормативно-технических и руководящих документов, положений и требований; стройность, логичность и грамотность изложения текстовых материалов; полнота отражения основных результатов ВКР в выполненных чертежах и плакатах.

Качество защиты ВКР оценивается на основании следующих показателей.

Уровень изложения доклада. Степень свободы и уверенности изложения материала, четкости мысли, корректности и правильности использования научно-технических понятий и терминов, лаконичность, умение использовать графический, иллюстративный материал.

Содержание доклада. Полнота, аргументированность и логическая последовательность изложения актуальности ВКР, ее цели и решаемых в ней задач, обоснование используемых методов решения, полученных в ВКР результа-

тов, практических рекомендаций, выводов, доказательство их корректности, достоверности и практической значимости.

Эрудированность. Уровень научной эрудиции выпускника в теоретических и прикладных аспектах выполненной ВКР.

Качество выполнения ВКР оценивается на «отлично», «хорошо» или «удовлетворительно», если все рассмотренные выше показатели удовлетворяют критериям. При наличии «неудовлетворительной» оценки по одному из показателей качество выполнения ВКР оценивается на «неудовлетворительно».

При оценке знаний выпускников в ходе защиты ВКР магистров по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, используют следующие критерии:

Оценка «отлично» ставится обучающемуся, который в срок, в полном объеме и на высоком уровне выполнил ВКР. Выпускная квалификационная работа выполнена на актуальную тему, четко сформулированы цель и задачи исследования, раскрыта суть проблемы с систематизацией точек зрения авторов и выделением научных направлений, оценкой их общности и различий, обобщением отечественного и зарубежного опыта. Изложена собственная позиция. Стиль изложения научный со ссылками на источники. Достоверность выводов базируется на глубоком анализе объекта исследования не менее чем за 2 года с применением статистических и экономико-математических методов, факторного анализа. В работе дано новое решение задачи, имеющей существенное значение для соответствующей отрасли знаний, научно обоснованы технические, экономические или технологические разработки, обеспечивающие решение важных прикладных задач.

При защите и написании работы обучающийся продемонстрировал вышеперечисленные навыки и умения. Тема, заявленная в работе, раскрыта полностью, все выводы обучающегося подтверждены материалами исследования и расчетами. В ходе защиты выпускник продемонстрировал свободное владение материалом, уверенно излагал результаты исследования, представил презентацию, в достаточной степени отражающую суть выпускной квалификационной работы. Отзыв руководителя положительный.

Оценка «хорошо» ставится обучающемуся, который выполнил ВКР, но с незначительными замечаниями, был менее самостоятелен и инициативен.

Выпускная квалификационная работа выполнена на актуальную тему, четко сформулированы цель и задачи исследования, суть проблемы раскрыта с систематизацией точек зрения авторов, обобщением отечественного и (или) зарубежного опыта с определением собственной позиции. Стиль изложения – научный со ссылками на источники. Достоверность выводов базируется на анализе объекта исследования не менее, чем за 2 года с применением методов

сравнения процессов в динамике и другими объектами (со средними российскими показателями и т.п.), факторного анализа. В работе дано новое решение задачи, имеющей существенное значение для соответствующей отрасли знаний, научно обоснованы технические, экономические или технологические разработки, обеспечивающие решение важных прикладных задач. Комплекс авторских предложений и рекомендаций аргументирован, обладает практической значимостью.

В ходе защиты выпускник уверенно излагал результаты исследования, представил презентацию, в достаточной степени отражающую суть ВКР. Однако были допущены незначительные неточности при изложении материала, не искажающие основного содержания, по существу. Отзыв руководителя положительный.

Оценка «удовлетворительно» выставляется за выпускную квалификационную работу, которая базируется на практическом материале, но анализ выполнен поверхностно, в ней просматривается непоследовательность изложения материала. Представлены необоснованные предложения. При её защите обучающийся проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного аргументированного ответа на заданные вопросы. В отзыве руководителя имеются замечания по содержанию работы и методике анализа.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за выпускную квалификационную работу, которая не отвечает требованиям, изложенным в методических рекомендациях кафедры. В работе нет выводов, либо они носят декларативный характер. При защите работы обучающийся затрудняется отвечать на поставленные вопросы, при ответе допускает существенные ошибки. В отзывах руководителя имеются серьезные критические замечания.

При неудовлетворительной оценке выпускной квалификационной работы обучающийся-выпускник имеет право повторно ее защищать после доработки и внесения исправлений, но не более одного раза и не раньше следующего учебного года.

Обучающиеся, сдавшие курсовые экзамены с оценкой «отлично» не менее чем по 75 % всех дисциплин учебного плана, а по остальным дисциплинам – с оценкой «хорошо», защитившим выпускную квалификационную работу с оценкой «отлично», выдается диплом с отличием.

Фонд оценочных средств отражен в приложениях.

8. Порядок рассмотрения апелляционных заявлений, обучающихся по результатам итоговой государственной аттестации

Обучающийся имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленной процедуры проведения государственного аттестационного испытания.

Апелляционные комиссии созываются по мере необходимости в период проведения государственной аттестации. В состав апелляционной комиссии включаются не менее 4 человек из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу университета и не входящих в состав государственных экзаменационных комиссий.

Апелляция подается в апелляционную комиссию не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственного аттестационного испытания. 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 междисциплинарного экзамена, а также письменные ответы обучающегося (при их наличии).

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

Ведение заседания апелляционной комиссии осуществляется председателем комиссии. Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов членов соответствующей комиссии, участвующих в заседании. При равном числе голосов, поданных «за» и «против», председатель комиссии обладает правом решающего голоса.

Решение апелляционной комиссии 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.

Апелляционная комиссия принимает одно из следующих решений:

- об обоснованности мнения обучающегося, подавшего апелляцию, о нарушении установленной процедуры проведения государственного аттестационного испытания и о повышении оценки за государственное аттестационное испытание (с указанием оценки);

- об обоснованности мнения обучающегося, подавшего апелляцию, о нарушении установленной процедуры проведения государственного аттестаци-

онного испытания и о повторном проведении государственного аттестационного испытания для обучающегося;

- о необоснованности мнения обучающегося, подавшего апелляцию, о нарушении установленной процедуры проведения государственного аттестационного испытания.

Проведение заседания государственной экзаменационной комиссии или апелляционной комиссии и решения, принятые соответствующей комиссией, оформляются протоколом.

Повторное проведение государственного аттестационного испытания осуществляется в присутствии одного из членов апелляционной комиссии не позднее даты завершения обучения в образовательной организации обучающегося, подавшего апелляцию, в соответствии с государственным образовательным стандартом. Апелляция на повторное проведение государственного аттестационного испытания не принимается.

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение

9.1. Литература

1. Антипов, С. Т. Проектирование технологий и техники будущего пищевых производств : учебник для вузов / С. Т. Антипов, В. А. Панфилов, С. В. Шахов ; Под редакцией академика Российской академии наук В. А. Панфилова. - Санкт-Петербург : Лань, 2022. - 480 с. - ISBN 978-5-8114-9362-3. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/233243>

2. Антипова, Л. В. Проектирование предприятий мясной отрасли с основами САПР (теория и практика) : учебное пособие / Л. В. Антипова, Н. М. Ильина. - Воронеж : ВГУИТ, 2010. - 75 с. - ISBN 978-5-89448-778-6. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/5827>

3. Басовский, Л. Е. Экономическая оценка инвестиций : учебное пособие / Л.Е. Басовский, Е.Н. Басовская. - Москва : ИНФРА-М, 2022. - 241 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-009915-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1832151>

4. Беликова, Е. В. Управление программами и портфелями проектов : учебное пособие / Е. В. Беликова. - Волгоград : ВГАФК, 2016. - 195 с. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/158052> (дата обращения: 04.04.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Беликова, И. П. Основы управления проектами : учебное пособие / И. П. Беликова, О. Н. Федиско. - Ставрополь : СтГАУ, 2020. - 112 с. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/169715> (дата обращения: 04.04.2023). - Режим доступа: для авториз. Пользователей

6. Беликова, И.П. Управление проектами [Электронный ресурс] : учебное пособие (краткий курс лекций) / И.П. Беликова; Ставропольский гос. аграрный ун-т. - Ставрополь, 2014. - 80 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=514993>

7. Богатова, О. В. Промышленные технологии производства молочных продуктов: учебное пособие [по направлению подготовки бакалавров 260200.62 "Продукты питания животного происхождения"] / О. В. Богатова, Н. Г. Догарева, С. В. Стадникова. - СПб. : Проспект Науки, 2014. - 272 с.

8. Боларев Б.П. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия : учебник / Б.П. Боларев. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : ИНФРА-М, 2021. - 365 с. <https://znanium.com/read?id=370818>

9. Боларев Б.П. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия : учеб. пособие / Б.П. Боларев. - М. : ИНФРА-М, 2019. - 219 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. <https://znanium.com/read?id=355550>

10. Борискова Л.А. Управление разработкой и внедрением нового продукта: учебное пособие / Л.А. Борискова, О.В. Глебова, И.Б. Гусева. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 272 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=522742>

11. Васильева, Марианна Матвеевна. Практическая грамматика немецкого языка [Текст] : Учебное пособие / М. М. Васильева, М. А. Васильева. - 14, перераб. и доп. - Москва : Альфа-М ; Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2015. - 252 с. - <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=474619>

12. Волощенко, Л. В. Инновационные технологии в профессиональной деятельности : учебное пособие / Л. В. Волощенко. - Белгород : БелГАУ им.В.Я.Горина, 2019. - 93 с. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/166491>

13. Газенаур, Е. Г. Методы исследования материалов : учебное пособие : [16+] / Е. Г. Газенаур, Л. В. Кузьмина, В. И. Крашенинин. - Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2013. - 336 с. - Режим доступа: по подписке. - URL: <https://reader.lanbook.com/book/44317#2>

14. Гальчук Л. М. Английский язык в научной среде: практикум устной речи [Текст]: Учебное пособие. - 2 изд. - М.: Вузовский учебник; М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 80 с. ISBN 978-5-9558-0463-7 <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=518953>

15. Голубева, Л. В. Методы исследования сырья и продуктов животного происхождения: экспертиза молока и молочных продуктов : учебное пособие / Л. В. Голубева, О. И. Долматова. - Воронеж : ВГУИТ, 2016. - 64 с. - ISBN 978-5-00032-210-9. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/92224>

16. Даева, Т. В. Управление разработкой и внедрением нового продукта : учебное пособие / Т. В. Даева, А. А. Карпова, О. А. Донскова. - Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2016. - 132 с. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/100842>

17. Дубина, И. Н. Основы математического моделирования социально-экономических процессов: учебник и практикум для бакалавриата и магистратуры / И. Н. Дубина. - Москва: Издательство Юрайт, 2019. - 349 с. - (Бакалавр и

магистр. Академический курс). - ISBN 978-5-534-00501-1. // URL: <https://urait.ru/bcode/433567>

18. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для магистров: учебник / Н. И. Дунченко, М. П. Щетинин, В. С. Янковская. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2020. - 244 с. - ISBN 978-5-8114-4999-6. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/130478>

19. Егоршин А. П. Основы управления персоналом: Учебное пособие / А.П. Егоршин. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: ИНФРА-М, 2011. - 352 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование). (переплет) ISBN 978-5-16-004165-0 <http://znanium.com/bookread2.php?book=247976>

20. Жаворонко, Н. А. Современное технологическое оборудование в пищевой промышленности: учебное пособие для студентов направления подготовки 19.04.03 "Продукты питания животного происхождения" / Н. А. Жаворонко ; Белгородский ГАУ. - Белгород: Белгородский ГАУ, 2015. - 199 с Режим доступа: http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_plus/cgiirbis_64_ft.exe?S21COLORTERMS=0&LNG=&Z21ID=GUEST&I21DBN=BOOKS_FULLTEXT&P21DBN=BOOKS&S21STN=1&S21REF=10&S21FMT=briefHTML_ft&S21CNR=5&C21COM=S&S21ALL=<.>I=JL81%2FЖ%2013-546440022<.>&USES21ALL=1

21. Земсков, Ю. П. Основы проектной деятельности : учебное пособие / Ю. П. Земсков, Е. В. Асмолова. - Санкт-Петербург : Лань, 2019. - 184 с. - ISBN 978-5-8114-4395-6. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/122175> (дата обращения: 04.04.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей

22. Иванов А.А. Автоматизация технологических процессов и производств : учебное пособие / А.А. Иванов. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2020. - 224 с. <https://znanium.com/read?id=362810>

23. Инновационные основы системного развития сельского хозяйства: стратегии, технологии, механизмы. (Центральный федеральный округ России): монография / НИИ экономики и организации АПК ЦЧР РФ; ред. И. Ф. Хицков. - Воронеж: Центр духовного возрождения Черноземного края, 2013. - 800 с. - ISBN 978-5-91338-094-4.

24. Инновационные технологии в профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие (практикум) для студентов направления подготовки 19.04.03 - Продукты питания животного происхождения. Форма обучения - очная (заочная) / Н. П. Салаткова, А. А. Горбатовский; Белгородский ГАУ. - Майский: Белгородский ГАУ, 2015. - 121 с. Режим доступа: http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_plus/cgiirbis_64_ft.exe?S21COLORTERMS=0&LNG=&Z21ID=GUEST&I21DBN=BOOKS_FULLTEXT&P21DBN=BOOKS&S21STN=1&S21REF=10&S21FMT=briefHTML_ft&S21CNR=5&C21COM=S&S21ALL=%3C.%3EI=%D0%9B92%2F%D0%A1%2016%2D419074657%3C.%3E&USES21ALL=1

25. Каледина, М. В. Планирование и организация научных исследований: учебное пособие для студентов, обучающихся в магистратуре по направлению

подготовки 19.04.03 - Продукты питания животного происхождения / М. В. Каледина, А. Н. Федосова, И. А. Мартынова ; Белгородский ГАУ. - Майский : Белгородский ГАУ, 2016. - 152 с. Режим доступа: http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_plus/cgiirbis_64_ft.exe?S21COLORTERMS=0&LNG=&Z21ID=GUEST&I21DBN=BOOKS_FULLTEXT&P21DBN=BOOKS&S21STN=1&S21REF=10&S21FMT=briefHTML_ft&S21CNR=5&C21COM=S&S21ALL=%3C.%3EI=%D0%A7%2D21%2F%D0%9A%2017%2D486369468%3C.%3E&USES21ALL=1

26. Канке, В. А. Основные философские направления и концепции науки: учебное пособие / В. А. Канке. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва: ИНФРА-М, 2021. - 266 с. - ISBN 978-5-16-013337-9. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1157272>

27. Квалиметрия : учебное пособие / составители Е. Ю. Титоренко [и др.]. - Кемерово : КемГУ, 2018. - 83 с. - ISBN 978-5-8353-2330-2. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/121238>

28. [Кибанов, А. Я.](#) Управление персоналом : учебник / А.Я. Кибанов. - 1. - Москва : Издательский Центр РИОР, 2020. - 288 с. - ISBN 978-5-369-00151-6 : <http://znanium.com/catalog/document/?pid=1047094&id=356047>

29. [Кибанов, А. Я.](#) Управление персоналом организации: Практикум : учебное пособие / А.Я. Кибанов. - 2, перераб. и доп. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020. - 365 с. - ISBN 978-5-16-001973-4. - ISBN 978-5-16-102209-2 : <http://znanium.com/catalog/document/?pid=1062401&id=356170>

30. [Кибанов, А. Я.](#) Управление персоналом организации : учебник / А.Я. Кибанов. - 4, доп. и перераб. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020. - 695 с. - ISBN 978-5-16-003671-7. - ISBN 978-5-16-100653-5 : <http://znanium.com/catalog/document/?pid=1092145&id=358348>

31. Крикун Е.В., Белозерова И.А. Философские проблемы и методология науки: методические указания для самостоятельной работы обучающихся по всем направлениям подготовки магистратуры / Белгородский ГАУ; сост.: Е. В. Крикун, И. А. Белозерова. - Белгород: Белгородский ГАУ, 2020. - 61 с. — URL: <https://clck.ru/hUj5L>

32. Кукушина В.В. Организация научно-исследовательской работы студентов (магистров) : учеб. пособие / В.В. Кукушкина. - М. :ИНФРА-М, 2017. - 264с.- (Высшее образование: Магистратура). <http://znanium.com/bookread2.php?book=767830>

33. Курочкин А.А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства / А.А. Курочкин, В.В. Ляшенко. – М.: Колос, 2010. – 440 с.

34. Лешкевич, Т. Г. Концепции современного естествознания: социогуманитарная интерпретация специфики современной науки: учебное пособие / Т. Г. Лешкевич. - Москва : ИНФРА-М, 2019. - 335 с. - ISBN 978-5-16-005519-0. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1010078>

35. Лисин, П. А. Планирование и управление в пищевой промышленности. Практикум / П. А. Лисин. - Санкт-Петербург : Лань, 2023. - 232 с. - ISBN

978-5-507-45376-4. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/302447>

36. Лисин, П. А. Практическое руководство по проектированию продуктов питания с применением Excel, MathCAD, Maple : учебное пособие для вузов / П. А. Лисин. - 3-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург : Лань, 2022. - 260 с. - ISBN 978-5-8114-7101-0. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/238466>

37. Лисицын, А. Б. Конструирование многокомпонентных продуктов питания : учебник / А. Б. Лисицын, И. М. Чернуха, М. А. Никитина. - Москва : МГУПП, 2021. - 176 с. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/277133>

38. Логистика: модели и методы: учеб. пособие / П.В. Попов, И.Ю. Мирецкий, Р.Б. Ивуть, В.Е. Хартовский; под общ. и науч. ред. П.В. Попова, И.Ю. Мирецкого. - Москва: ИНФРА-М, 2017. - 272 с. - (Высшее образование: Магистратура). - ISBN 978-5-16-012704-0. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/809982>

39. Маркетинг : учебник / под ред. В. П. Третьяка. - Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2022. - 368 с. - ISBN 978-5-9776-0238-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1843641>

40. Маркетинг: создание и донесение потребительской ценности : учебник / под общ. ред. И.И. Скоробогатых, Р.Р. Сидорчука, С.Н. Андреева. - Москва : ИНФРА-М, 2023. - 589 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - DOI 10.12737/1003504. - ISBN 978-5-16-014784-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1912407>

41. Математическое моделирование экономических процессов в сельском хозяйстве: учебник по экономической специальности / А. М. Гатаулин, Г. В. Гаврилов, Т. М. Сорокина и др.; под ред. А. М. Гатаулина. - Москва: Агропромиздат, 1990. - 431. - ISBN 5-10-000591-2 – Текст : непосредственный.

42. Машанов А.И. Проектирование и реконструкция предприятий мясной промышленности : учебное пособие / А. И. Машанов. - Красноярск : КрасГАУ, 2014. - 179 с. - ~Б. ц. - Текст : непосредственный. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/187154>

43. Мезенова О. Я. Проектирование поликомпонентных пищевых продуктов: учебное пособие / О. Я. Мезенова. – СПб. : Проспект Науки, 2015. – 224 с.

44. Методические указания к практическим работам по дисциплине "Современное технологическое оборудование в пищевой промышленности" для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.04.03 "Продукты питания животного происхождения" [Электронный ресурс]: методические указания / Белгородский ГАУ; сост.: А. А. Горбатовский, Н. А. Жаворонко. - Майский: Белгородский ГАУ, 2015. Режим доступа: http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_plus/cgiirbis_64_ft.exe?S21COLORTERMS=0&LNG=&Z21ID=GUEST&I21DBN=BOOKS_FULLTEXT&P21DBN=BOOKS&S21STN=1&S21REF=10&S21FMT=briefHTML_ft&S21CNR=5&C21COM=S&S21ALL=<.>I=JL81%2FM%2054-790730105<.>&USES21ALL=1

45. Методология проектирования продуктов питания с заданными со-

ставом и свойствами [Электронный ресурс]: учебное пособие (практикум) для студентов направления полготовки 19.04.03 - Продукты питания животного происхождения. Квалификация (степень) дипломника - магистр. Форма обучения - очная (заочная) / Н. П. Салаткова, А. А. Горбатовский ; Белгородский ГАУ. - Майский: Белгородский ГАУ, 2015. - 100 с. Режим доступа: http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_plus/cgiirbis_64_ft.exe?S21COLORTERMS=0&LNG=&Z21ID=GUEST&I21DBN=BOOKS_FULLTEXT&P21DBN=BOOKS&S21STN=1&S21REF=10&S21FMT=briefHTML_ft&S21CNR=5&C21COM=S&S21ALL=%3C.%3EИ=%D0%9B92%2F%D0%A1%2016%2D408716762%3C.%3E&USES21ALL=1

46. Методы исследований пищевых продуктов. Изд-во "Энтропос". г. Ставрополь, 2020. 252 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=358876>

47. Мисливец Н. А. Педагогические технологии : учебное пособие / Н.А. Мисливец ; БелГСХА. - Белгород : Изд-во БелГСХА, 2010. - 150 с. http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_plus/cgiirbis_64_ft.exe?S21COLORTERMS=0&LNG=&Z21ID=GUEST&I21DBN=BOOKS_FULLTEXT&P21DBN=BOOKS&S21STN=1&S21REF=10&S21FMT=briefHTML_ft&S21CNR=5&C21COM=S&S21ALL=%3C.%3EИ=Ч-3%2FM65-318922%3C.%3E&USES21ALL=1

48. Моделирование рецептур пищевых продуктов и технологий их производства: теория и практика [Текст]: учебное пособие для студентов вузов, / [О. Н. Красуля, С. В. Николаева, А. В. Токарев и др.]. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2015. - 320с.

49. Мышалова, О. М. Основы проектирования : учебное пособие / О. М. Мышалова. - Кемерово : КемГУ, 2014. - 199 с. - ISBN 978-5-89289-812-6. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/93557>

50. Николаева М.А. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия. Практикум : учебное пособие / М.А. Николаева, Л.В. Карташова, Т.П. Лебедева. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : ИНФРА-М, 2022. - 115 с. <https://znanium.com/catalog/document?id=391696>

51. Николаева М.А. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия : учебник / М.А. Николаева, Л.В. Карташова. - 3-е изд., перераб. и доп. - Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2022. - 297 с. <https://znanium.com/read?id=399454>

52. Организация и планирование научных исследований [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов направления подготовки 19.04.03 - Продукты питания животного происхождения. Квалификация (степень) дипломника - магистр. Форма обучения - очная (заочная) / М. В. Каледина, А. Н. Федосова, И. А. Мартынова ; Белгородский ГАУ. - Майский : Белгородский ГАУ, 2015. - 151 с. http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_plus/cgiirbis_64_ft.exe?S21COLORTERMS=0&LNG=&Z21ID=GUEST&I21DBN=BOOKS_FULLTEXT&P21DBN=BOOKS&S21STN=1&S21REF=10&S21FMT=briefHTML_ft&S21CNR=5&C21COM=S&S21ALL=%3C.%3EИ=%D0%A7%2D21%2F%D0%9D%2031%2D327198586%3C.%3E&USES21ALL=1

53. Организация инновационной деятельности в образовательном учреждении [Текст]. - Иркутск : Иркутский институт повышения квалификации работников образования, 2012. - 125 с. - Б. ц. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=498919>

54. Органолептика пищевых продуктов: Учебное пособие / Сычева О.В., Скорбина Е.А., Трубина И.А. - М.:СтГАУ - "Агрус", 2016. - 128 с. Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=314543>

55. Пархоменко, Р. Н. Философские проблемы науки и техники: исторический аспект: учебное пособие / Р. Н. Пархоменко. - Москва: РУТ (МИИТ), 2018. - 177 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1895982>

56. Пашкевич В.А. Основы проектирования педагогической технологии. Взаимосвязь теории и практики [Текст] : Учебно-методическое пособие / А. В. Пашкевич. - 2, испр. и доп. - Москва : Издательский Центр РИОР ; Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2015. - 76 с. - ISBN 978-5-369-01095-2 : Б. ц. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=480767>

57. Петрова И.В. Автоматизация технологических процессов и производств: учебно-методическое пособие / И.В. Петрова, Р.В. Чернухин. – Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2020. – 84 с. <https://znanium.com/read?id=397286>

58. Попов Е.Б. Английский язык для магистрантов / Е.Б. Попов - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 52 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=515332>

59. Попов Е.Б. Деловой английский язык. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 64 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=515334>

60. Попов Ю.И. Управление проектами [Электронный ресурс]: учебное пособие / Ю. И. Попов, О.В. Яковенко. - Москва : ИНФРА-М, 2019. - 208 с. - (Учебники для программы МВА). - Текст : электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/983557>

61. Резник С.Д. Студент вуза: технологии и организация обучения в вузе: Учебник / С.Д. Резник. - 4-е изд., перераб. и доп. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 366 с. ISBN 978-5-16-010134-7 Режим доступа <http://znanium.com/bookread2.php?book=472506>.

62. Резникова Г.А. Postgraduate course: учебно-методическое пособие для магистрантов, аспирантов и соискателей вузов / Г.А. Резникова, С.А. Вербицкая; Белгородский ГАУ. - 3-е изд. испр. и доп. - Белгород: Белгородский ГАУ, 2016. – 47 с. Режим доступа: <http://lib.belgau.edu.ru/>

63. Рогов, И. А. Технология мяса и мясных продуктов. Кн. 1. Общая технология мяса: учебник / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. - М.: КолосС, 2009. - 565 с.

64. Рогов, И. А. Технология мяса и мясных продуктов. Кн. 2. Технология мясных продуктов : учебник / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. - М.: КолосС, 2009. - 711 с.

65. Романова М.В. Управление проектами: учебное пособие / М.В. Романова. - Москва: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2020. – 256 с. <https://znanium.com/catalog/product/1039340>

66. Светлов, В. А. Философия и методология науки. Часть 2: учебное пособие / В. А. Светлов, И. А. Пфаненштиль. - Красноярск: Сибирский федеральный ун-т, 2011. - 768 с. - ISBN 978-5-7638-2394-3. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/441517>

67. Серегин, С. А. Инновации в технологии продуктов питания животного происхождения: практикум : учебное пособие / С. А. Серегин, М. В. Патшина, И. С. Патракова. - Кемерово : КемГУ, 2022. - 91 с. - ISBN 978-5-8353-2910-6. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/290615>

68. Системы качества : лабораторный практикум : учебное пособие / составитель Е. А. Байда ; под редакцией Н. И. Косенковой. - Омск : СибАДИ, 2022. - 58 с. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/284546>

69. Современные проблемы отрасли: учебное пособие для студентов, обучающихся в магистратуре по направлению подготовки 19.04.03 - Продукты питания животного происхождения / Л. В. Волощенко [и др.] ; Белгородский ГАУ. - Майский : Белгородский ГАУ, 2016. - 112 с. Режим доступа: http://lib.belgau.edu.ru/cgi-bin/irbis64r_15/cgiirbis_64.exe?LNG=&C21COM=F&I21DBN=BOOKS_READER&P21DBN=BOOKS&Z21ID=1004450892049811&Image_file_name=Akt_534%5C%20Sovremennyye_problemyi_otrasliyu%2E%20Uchebnoe_posobie%2E%20pdf&mfn=52140&FT_REQUEST=%D1%81%D0%BE%D0%B2%D1%80%D0%B5%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B5%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B1%D0%BB%D0%B5%D0%BC%D1%8B%20%D0%BE%D1%82%D1%80%D0%B0%D1%81%D0%BB%D0%B8&CODE=112&PAGE=1

70. Стратегическая модель устойчивости аграрного бизнеса: параметры, риски, решения: монография / Д.Ю. Самыгин, Н.Г. Барышников. - М.: ИНФРА-М, 2017. - 161 с. - (Научная мысль). Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/search>

71. Стрекалова, Г. Р. Бизнес-процессы в пищевой отрасли : учебное пособие / Г. Р. Стрекалова, М. А. Поливанов, М. Г. Нуртдинов. - Казань : КНИТУ, 2017. - 204 с. - ISBN 978-5-7882-2180-9. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/102023>

72. Гартынов, Г.Н. Тематический русско-немецкий - немецко-русский словарь сельскохозяйственных терминов. [Электронный ресурс] - Электрон. дан. - СПб.: Лань, 2013. - 128 с. - Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/13098>

73. Теория принятия решений и управление рисками в финансовой и налоговой сферах / Новиков А.И., Солодкая Т.И. - М.: Дашков и К, 2017. - 288 с.: ISBN 978-5-394-01380-5 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415289>

74. Технологии и методики обучения литературе : учебное пособие / В. А. Коханова, М. П. Жигалова, Е. Ю. Колышева, Н. С. Михайлова ; под ред. В. А. Кохановой. - 5-е изд., стер. - Москва : ФЛИНТА, 2020. - 248 с. - ISBN 978-5-9765-0917-7. - Текст: электронный. - URL:

<https://znanium.com/catalog/product/1595858>

75. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе / Тихомирова Н. А.: Учебное пособие. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 448 с.

76. Тихомирова О.Г. Управление проектами: практикум : учебное пособие / О.Г. Тихомирова. – Москва : ИНФРА-М, 2021. – 273 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). – - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=368734>

77. Управление персоналом: Магистерская программа "Управление персоналом организации" (вариат. учеб. дисц.): Учеб. пос. / ГУУ; Под ред. проф. А.Я. Кибанова - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2013 - 256с. - (ВО: Магистр.). <http://znanium.com/bookread2.php?book=411608>

78. Фурсенко, С.Н. Автоматизация технологических процессов : учебное пособие / С.Н. Фурсенко, Е.С. Якубовская, Е.С. Волкова. - Москва : ИНФРА-М, 2022. - 377 с. <https://znanium.com/read?id=390468>

79. Хакимова, Г.А. Немецкий язык для зооветеринарных вузов. [Электронный ресурс] - Электрон. дан. - СПб.: Лань, 2013. - 464 с. - Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/5712>

80. Худобина Г.И., Добрунова А.И., Дорофеев А.Ф. Управление персоналом: Практикум ГРИФ УМО / Г.И. Худобина, А.И. Добрунова, А.Ф. Дорофеев.- Белгородская с-х академия, , 2012 - 205 с

81. Цифровая нутрициология: применение информационных технологий при разработке и совершенствовании пищевых продуктов : монография / В. А. Тутельян, О. Н. Мусина, М. Г. Балыхин [и др.]. - Москва : МГУПП, 2020. - 378 с. - ISBN 978-5-93957-969-8. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/163723>

82. Экономика инноваций : учебник / под ред. проф. В.Я. Горфинкеля и проф. Т.Г. Попадюк. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2021. - 336 с. - ISBN 978-5-9558-0220-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1818879>

83. Юхневский П.И. Проектирование и реконструкция предприятий отрасли : учебно-методическое пособие для студентов специальности 1-70 01 01 «производство строительных изделий и конструкций» / П. И. Юхневский. - Минск : БНТУ, 2018. - 54 с. - ISBN 978-985-583-008-6 : ~Б. ц. - Текст : непосредственный. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/248375>

9.2. Периодические издания:

1. Alma mater (Вестник высшей школы) [Текст] : журнал. - Ежемес. Режим доступа: <https://almavest.ru/archive/>

2. Высшее образование в России [Текст] : журнал. - Ежемес. Режим доступа: <http://www.vovr.ru/>

3. Достижения науки и техники АПК <http://www.agroapk.ru/>

4. Журнал "Математическое моделирование"[Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.imamod.ru/journal>

5. Журнал «Epistemology & Philosophy of Science / Эпистемология и философия науки». – Режим доступа: <http://iph.ras.ru/journal.htm>
6. Журнал «Вопросы философии». – Режим доступа: http://vphil.ru/index.php?option=com_content&task=view&id=19&Itemid=52
7. Журнал «Искусство управлять» – URL: <https://elcode.ru/service/biblioteka/iskusstvo-upravlyat> – Текст : электронный.
8. Журнал «Кадровая служба и управление персоналом предприятия» - <http://www.delopress.ru>
9. Журнал «Кадровое дело» - <http://www.kdelo.ru>
10. Журнал «Кадры предприятия» - <http://www.kapr.ru/articles/2003/11/3110.html>
11. Журнал «Коммерсантъ» – URL: <https://www.kommersant.ru/> – Текст : электронный.
12. Журнал «Маркетинг в России и за рубежом». <http://www.mavriz.ru/>
13. Журнал «Молочная промышленность» Периодичность: 12 номеров в год. Объем: 80 полос Режим доступа: <https://moloprom.ru>
14. Журнал «Работа с персоналом» - <http://www.hr-journal.ru>
15. Журнал «Философия и общество». – Режим доступа: <http://www.socionauki.ru/journal/fio/archive/>
16. Журнал «Философия науки и техники». – Режим доступа: <http://iph.ras.ru/phscitech.htm>
17. Журнал Организационное моделирование [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.voynalovich.ru/om.html>.
18. Журнал Система бизнес-моделирования Business Studio/ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.businessstudio.ru.
19. Качество. Инновации. Образование. <http://www.quality-journal.ru/>
20. Коммерческий директор <https://www.kom-dir.ru/>
21. Менеджмент качества. <http://www.grebennikoff.ru/product/35>
22. Методы менеджмента качества. <http://www.stq.ru/mmq/>
23. Мясная индустрия: <http://meatind.ru/>
24. Мясное дело: <http://мдело.рф/>
25. Мясные технологии: <https://www.meatbranch.com/>
26. Научный журнал НИУ ИТМО. «Процессы и аппараты пищевых производств» https://elibrary.ru/title_about.asp?id=28284
27. Пищевая промышленность: <https://www.foodprom.ru/>
28. Политематический сетевой электронный научный журнал Кубанского государственного аграрного (ЭБС «Знаниум»). Режим доступа: <http://ej.kubagro.ru/> (полнотекстовая версия, свободный доступ).
29. Российская газета [Текст] : газета. - Ежедн. Режим доступа: <https://rg.ru/>
30. Российский Химический Журнал (Журнал Российского химического общества им. Д. И. Менделеева). Режим доступа: <http://www.chem.msu.su/rus/journals/jvho/2011-2/welcome.html>

31. Среднее профессиональное образование (СПО) [Текст] : журнал. - Ежемес. Режим доступа: <http://www.portalspo.ru/journal/index.php>
32. Стандарты и качество. <http://www.stq.ru/stq/archive.php>
33. Технический журнал «Автоматизация. Современные технологии» http://www.mashin.ru/eshop/journals/avtomatizaciya_i_sovremennye_tehnologii/
34. Управление качеством. <http://panor.ru/journals/uprkach/archive/> Академия проектного управления <http://belproject.ru/>
35. Управление проектами и программами URL: <https://www.sovnet.ru/publications/journal>
36. Химия и жизнь - XXI век. Ежемесячный научно-популярный журнал. Режим доступа: <http://www.hij.ru/>

9.3. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы

1. Международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям «AGRIS (Agricultural Research Information System)» – Режим доступа: <http://agris.fao.org>
2. Сельское хозяйство: всё о земле, растениеводство в сельском хозяйстве – Режим доступа: <https://selhozyajstvo.ru/>
3. Всероссийский институт научной и технической информации – Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>
4. Научная электронная библиотека – Режим доступа: <http://www2.viniti.ru>
5. Министерство сельского хозяйства РФ – Режим доступа: <http://www.mcx.ru/>
6. Научные поисковые системы: каталог научных ресурсов, ссылки на специализированные научные поисковые системы, электронные архивы, средства поиска статей и ссылок – Режим доступа: <http://www.scintific.narod.ru/>
7. Российская Академия наук: структура РАН; инновационная и научная деятельность; новости, объявления, пресса – Режим доступа: <http://www.ras.ru/>
8. Российская Научная Сеть: информационная система, нацеленная на доступ к научной, научно-популярной и образовательной информации – Режим доступа: <http://nature.web.ru/>
9. Научно-технический портал: «Независимый научно-технический портал» - публикации в Интернет научно-технических, инновационных идей и проектов (изобретений, технологий, научных открытий), особенно относящихся к энергетике (электроэнергетика, теплоэнергетика), переработке отходов и очистке воды – Режим доступа: <http://ntpo.com/>
10. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека – Режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/>
11. Российская государственная библиотека – Режим доступа: <http://www.rsl.ru>
12. Российское образование. Федеральный портал – Режим доступа: <http://www.edu.ru>
13. Электронная библиотека «Наука и техника»: книги, статьи из журналов, биографии – Режим доступа: – Режим доступа: <http://n-t.ru/>

14. Электронно-библиотечная система (ЭБС) "AgriLib" – Режим доступа: <http://ebs.rgazu.ru>
15. ЭБС «ZNANIUM.COM» – Режим доступа: – Режим доступа: <http://znanium.com>
16. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/books>
17. Информационное правовое обеспечение «Гарант» (для учебного процесса) – Режим доступа: <http://www.garant.ru>
18. СПС Консультант Плюс: Версия Проф – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>

9.4. Электронные библиотечные системы и электронная информационно-образовательная среда

- ЭБС «ZNANIUM.COM», договор на оказание услуг № 525эбс – 4.1.22.1836 с Обществом с ограниченной ответственностью «ЗНАНИУМ» от 03.11.2022;
- ЭБС «AgriLib», дополнительное соглашение № 1 от 31.01.2020/33 к Лицензионному договору №ПДД 3/15 на предоставление доступа к электронно-библиотечной системе ФГБОУ ВПО РГАЗУ от 15.01.2015;
- ЭБС «Лань», договор №1-14-2022 с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство Лань» от 26.09.2022;
- ЭБС «Руконт», договор №ДС-284 от 15.01.2016 с открытым акционерным обществом «ЦКБ»БИБКОМ», с обществом с ограниченной ответственностью «Агентство «Книга-Сервис»

9.5. Перечень программного обеспечения, информационных технологий

- АРМ WinMachine 17 «Прочностной расчет и проектирование конструкций, деталей машин и механизмов», (лицензионный договор № ФТО-06/008/2020-108) - учебный класс на 30 сетевых учебных и 2 локальные преподавательские лицензии. Срок действия лицензии – 19.11.2024.
- АРМ WinMachine, пакет обновления с версии 18 до 19 «Прочностной расчет и проектирование конструкций, деталей машин и механизмов», (лицензионный договор № ФТО-06/008/2021-83 от 21.10.2021) - учебный комплект на 30 сетевых и 2 локальные лицензии. Срок действия лицензии – 19.11.2024.
- Учебный комплект программного обеспечения: КОМПАС-3D V20. (сублицензионный договор № МЦ-20-00365/44 от 09.09.2020 г.) - 50 мест. Срок действия лицензии – бессрочно.
- Учебный комплект программного обеспечения: КОМПАС-3D V20 до V21. (сублицензионный договор № МЦ-20-00560 от 25.10.2021 г.) - 50 мест. Срок действия лицензии – бессрочно.
- Линко v 6.5 (договор №5008-461 от 07.08.2014) - 2 класса – 14 шт. Срок действия лицензии – бессрочно.
- Anti-virus Kaspersky Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор №УТУЦ7873/2.1.22.1832 от 03.11.2022) - 522 лицензия. Срок действия лицензии – 1 год.

- Sanako Study 1200 (государственный контракт №390/Д от 12.12.2008 на поставку программного мультимедийного комплекса для изучения языков Sanako Study 1200. Срок действия лицензии – бессрочно.
- МойОфис Образование free бессрочная для СПО.
- Отечественное офисное программное обеспечение "Р7-офис Десктоп». Сублицензионный договор на российское офисное программное обеспечение для учебных целей №4 от 11.06.2020. Срок действия лицензии – бессрочно.
- MS Windows WinStrtr 7 Acadmс Legalization RUS OPL NL. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно.
- MS Windows Pro 7 RUS Upgrd OPL NL Acadmс. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно.
- MS Office Std 2010 RUS OPL NL Acadmс. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно.
- Office 2016 Russian O L P N L Academic Edition сублицензионный договор № 31705082005 от 05.05.2017. Срок действия лицензии – бессрочно.
- Office 2016 Russian O L P N L Academic Edition сублицензионный контракт № 5 от 04.05.2017. Срок действия лицензии – бессрочно.
- Azure Dev Tools for Teaching. Договор № 143 ИКЗ 21131020054123102010010007000582244 от 23.12.2021 Срок действия лицензии – 23.12.20241.
- Отечественное системное ПО «Базальт СПО». Договор о сотрудничестве №ДС 015-2019 от 07.10.2019. Срок действия лицензии – бессрочно.
- Photoshop CC ALL Multiple Platforms Multi European Languages Licensing Renewal (сублицензионный договор на передачу неисключительных прав № ПО-1658Л_14575_4420 от 16/06.20). Срок действия лицензии – бессрочно).
- Photoshop (сублицензионный договор на передачу неисключительных прав № 4.1.22.1201 от 12.07.2022). Срок действия лицензии – до 09.07.2023.
- CorelDRAW Graphics Suite X7. Академическая версия. Договор №0326100001915000009-0010667-02 от 09.06.2015. Срок действия лицензии - бессрочно.
- Информационно правовое обеспечение "Гарант" (для учебного процесса). Договор №ЭПС-12-119 от 01.09.2012. Срок действия - бессрочно.
- СПС КонсультантПлюс: Версия Проф. Консультант Финансист. КонсультантПлюс: Консультации для бюджетных организаций. Договор от 01.01.2017. Срок действия - бессрочно.
- «Альт-Инвест 8 Сумм». Лицензионный договор на передачу пакета «Умный класс» в кол-ве 25 рабочих мест № 6-20-011 от 06.03.2020. Срок действия лицензии – бессрочно.
- «Альт-Финансы 3». Лицензионный договор на передачу пакета «Умный класс» в кол-ве 25 рабочих мест № 6-20-011 от 06.03.2020. Срок действия лицензии – бессрочно.
- «Бизнес-курс»: Максимум. Компьютерная деловая игра. Версия 1. Коллективный вариант на 15 команд. Сублицензионный договор № 200601\1 от 2020 г. Срок действия лицензии – бессрочно.

- Экология.1С-КСУ: Охрана окружающей среды. Академическая версия. Сублицензионный договор №0018-943/18 от 21.10.2018. Срок действия лицензии – бессрочно.

- ГИС «Панорама х64» (версия 12 - 10 рабочих мест. Лицензионный договор №Л-56/18/3 от 20.07.2018. Срок действия лицензии – бессрочно.

9.6. Перечень программного обеспечения, информационных технологий

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Лаборатория технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции №717	<p>MS Windows WinStrtr 7 Acdmс Legalization RUS OPL NL. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно.</p> <p>MS Windows Pro 7 RUS Upgrd OPL NL Acdmс. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно.</p> <p>MS Office Std 2010 RUS OPL NL Acdmс. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно.</p> <p>Office 2016 Russian O L P N L Academic Edition сублицензионный договор № 31705082005 от 05.05.2017. Срок действия лицензии – бессрочно.</p> <p>Office 2016 Russian O L P N L Academic Edition сублицензионный контракт № 5 от 04.05.2017. Срок действия лицензии – бессрочно.</p> <p>Anti-virus Kaspersry Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор №УТУЦ7873/2.1.22.1832 от 03.11.2022) - 522 лицензия. Срок действия лицензии – 1 год.</p>
<p>Помещения для самостоятельной работы (Читальный зал №1 (010-012)) (308503, Россия, Белгородская обл., Белгородский район, п. Майский, ул. Студенческая, 3)</p> <p>Читальный зал №2 (009-011) (308503, Россия, Белгородская обл., Белгородский район, п. Майский, ул. Студенческая, 3)</p>	<p>Microsoft Imagine Premium Electronic Software Delivery. Сублицензионный договор №937/18 на передачу неисключительных прав от 16.11.2018. Срок действия лицензии- бессрочно.</p> <p>MS Office Std 2010 RUSOPLNL Acdmс. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно.</p> <p>Anti-virus Kaspersry Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор №УТУЦ7873/2.1.22.1832 от 03.11.2022) - 522 лицензия. Срок действия лицензии – 1 год.</p> <p>Информационно правовое обеспечение "Гарант" (для учебного процесса). Договор №ЭПС-12-119 от 01.09.2012. Срок действия - бессрочно.</p> <p>СПС КонсультантПлюс: Версия Проф. Консультант Финансист. КонсультантПлюс:</p>

	<p>Консультации для бюджетных организаций. Договор от 01.01.2017. Срок действия - бессрочно.</p> <p>RHVoice-v0.4-a2 синтезатор речи Программа Valabolka (portable) для чтения вслух текстовых файлов (свободно распространяемое программное обеспечение).</p> <p>Программа экранного доступа NDVA (свободно распространяемое программное обеспечение)</p>
--	---

10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Лаборатория технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции №717	Специализированная мебель на 22 посадочных места. Рабочее место преподавателя: стол, стул, доска меловая настенная. Комплект мультимедийного оборудования для лекционных залов: телевизор SUPRA, ноутбук ASUS, кронштейн, шкаф, сетевой фильтр, мышь беспроводная, кабель. Оборудование: баня ПЭ-4312 (11л) водяная глубокая/1; весы электронные PH-6Ц 13УМ (ци-ферблатные); фотометр КФК-3; поляриметр; рефрактометр ИРФ-454Б2М, банер 3,0*6,0м, сушилка для посуды, эксикатор.
<p>Помещения для самостоятельной работы (Читальный зал №1 (010-012)) (308503, Россия, Белгородская обл., Белгородский район, п. Майский, ул. Студенческая, 3)</p> <p>Читальный зал №2 (009-011) (308503, Россия, Белгородская обл., Белгородский район, п. Майский, ул. Студенческая, 3)</p>	<p>Специализированная мебель; комплект компьютерной техники в сборе (системный блок: Asus P4BGL-MX\Intel Celeron, 1715 MHz\256 Мб PC2700 DDR SDRAM\ST320014A (20 Гб, 5400 RPM, Ultra-ATA/100)\ NEC CD-ROM CD-3002A\Intel(R) 82845G/GL/GE/PE/GV Graphics Controller, монитор: Proview 777(N) / 786(N) [17" CRT], клавиатура, мышь.) в количестве 10 единиц с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечения доступа в электронную информационно-образовательную среду Белгородского ГАУ; неттоп Intel NUC BOXNUC8113BEH2,i3 8109U, 3.6 GHz, 4Gb DDR4/3; Экран Lumien Control LMC-100110 (305*229)/2; мультимедийный-проектор Epson EB-X39/2; акустическая система SVEN SPS-635; микшерный пульт SOUNDKING MIX02AU; вокальный динамический микрофон VOLTA DM-b58</p> <p>Специализированная мебель; комплект компьютерной техники в сборе (системный блок: Intel 000001101340596/10; монитор: SAMSUNG 000001101340591/100; настен-</p>

ный плазменный телевизор SAMSUNG PS50C450B1 Black HD (диагональ 127 см); аудиовидео кабель HDMI
--

Производственная практика проводится на основе договора о практике с предприятием, деятельность которого соответствует профессиональным компетенциям, осваиваемым в рамках ОПОП ВО (в профильных организациях), имеющими необходимую информационную, технологическую и материально-техническую оснащенность в соответствии с требованиями программы практики.

Предприятие предоставляет обучающимся рабочие места и обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда.

11.ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

В случае обучения в университете инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются особенности психофизического развития, индивидуальные возможности и состояние здоровья таких обучающихся.

Образование обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах. Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практики учитывает состояние здоровья и требования по доступности.

При определении места прохождения практики лицам с ограниченными возможностями здоровья учитываются рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы относительно рекомендованных условий и видов труда.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий). На аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и (или) тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность,

наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению университетом обеспечивается выпуск и использование на учебных занятиях альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы) а также обеспечивает обучающихся надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата материально-технические условия университета обеспечивают возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, а также пребывания в них (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов; наличие специальных кресел и других приспособлений). На аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации лицам с ограниченными возможностями здоровья, имеющим нарушения опорно-двигательного аппарата могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).