

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ
Институт экологической и пищевой биотехнологии**

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО
НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ
ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
(УРОВЕНЬ МАГИСТРАТУРЫ)**

Новосибирск 2023

УДК 619(075)

ББК 48

П 787

Составители: кандидат технических наук, доцент С.Л. Гаптар
доктор биологических наук, профессор М.Л. Кочнева
кандидат сельскохозяйственных наук, доцент
О.Н. Сороколетов

Рецензент: доктор биологических наук, профессор И.В. Морузи

Программа государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения(уровень магистратуры) / - Сост. С.Л. Гаптар, М.Л. Кочнева., О.Н. Сороколетов– Новосибирск, 2023. – 17 с.

Программа предназначена для магистрантов института экологической и пищевой биотехнологии ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ по очной и заочной форме обучения и содержит цели, задачи и требования к государственной итоговой аттестации выпускников по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (уровень магистратуры).

Утверждена и рекомендована к изданию учебно-методическим советом института экологической и пищевой биотехнологии ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ (от 3 мая 2023 г. протокол № 4).

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	4
1. Основные положения государственной итоговой аттестации выпускника по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.....	5
2. Фонд оценочных средств при защите выпускной квалификационной работы.....	14
2.1. Перечень тем выпускных квалификационных работ, предлагаемых обучающимся.....	15
2.2. Требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения.....	16
2.3. Критерии защиты выпускных квалификационных работ.....	17
2.4. Литература для подготовки к защите магистерских диссертаций.....	15

Введение

В программе изложены порядок проведения государственной итоговой аттестации (ГИА) по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, формы государственной итоговой аттестации, требования к использованию средств обучения и воспитания, средств связи при проведении государственной итоговой аттестации, требования, предъявляемые к лицам, привлекаемым к проведению государственной итоговой аттестации, порядок подачи и рассмотрения апелляций, изменения и (или) аннулирования результатов государственной итоговой аттестации, а также особенности проведения государственной итоговой аттестации для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

При составлении программы ГИА использованы следующие нормативные документы:

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, N 53, ст. 7598; 2013, N 19, ст. 2326; N 23, ст. 2878; N 27, ст. 3462; N 30, ст. 4036; N 48, ст. 6165; 2014, N 6, ст. 562; N 6, ст. 566; N 19, ст. 2289; N 22, ст. 2769; N 23, ст. 2933; N 26, ст. 3388; N 30, ст. 4263; 2015, N 1, ст. 42; ст. 53; ст. 72).

2. Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 июня 2015 г. N 636 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры".

3. Положение «О порядке проведения государственной итоговой аттестации по программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»: СМК ПНД 80-01-2022, введено в действие приказом от 24.08.2022 № 354-о (вступает в действие с 01.09.2022 г); (<https://nsau.edu.ru/file/1630651>: режим доступа свободный).

1. Основные положения государственной итоговой аттестации выпускника по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Целью государственной итоговой аттестации является определения соответствия результатов освоения обучающимися основной образовательной программы в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта и в связи с задачами профессиональной деятельности, которая включает научно-исследовательскую деятельность.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по образовательной программе направления подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.

Обучающимся и лицам, привлекаемым к государственной итоговой аттестации, во время ее проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в форме:

1) защиты выпускной квалификационной работы (далее вместе - государственные аттестационные испытания).

Выпускная квалификационная работа в виде магистерской диссертации представляет собой выполненную обучающимся (несколькими обучающимися совместно) работу, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Результаты каждого государственного аттестационного испытания определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно". Оценки "отлично", "хорошо", "удовлетворительно" означают успешное прохождение государственного аттестационного испытания.

Успешное прохождение государственной итоговой аттестации является основанием для выдачи обучающемуся документа о высшем образовании и о квалификации образца, установленного Министерством образования и науки Российской Федерации.

Для проведения государственной итоговой аттестации и проведения апелляций по результатам государственной итоговой аттестации на факультете создается государственная экзаменационная комиссия и апелляционная комиссия (далее вместе - комиссии). Комиссии действуют в течение календарного года.

Основной формой деятельности комиссий являются заседания. Комиссия может работать как в очном, так и в дистанционном режиме. Заседания комиссий правомочны, если в них участвуют не менее двух третей от числа членов комиссий. В состав комиссии обязательно должны входить, руководители от профильных организаций

Заседания комиссий проводятся председателями комиссий, а в случае их отсутствия - заместителями председателей комиссий.

Решения комиссий принимаются простым большинством голосов членов комиссий, участвующих в заседании. При равном числе голосов председательствующий обладает правом решающего голоса.

Решения, принятые комиссиями, оформляются протоколами. В протоколе заседания государственной экзаменационной комиссии по приему государственного аттестационного испытания отражаются перечень заданных обучающемуся вопросов и характеристика ответов на них, мнения членов государственной экзаменационной комиссии о выявленном в ходе государственного аттестационного испытания уровне подготовленности обучающегося к решению профессиональных задач, а также о выявленных недостатках в теоретической и практической подготовке обучающегося.

Протоколы заседаний комиссий подписываются председательствующими. Протокол заседания государственной экзаменационной комиссии также подписывается секретарем государственной экзаменационной комиссии.

Протоколы заседаний комиссий сшиваются в книги и хранятся в архиве организации.

Результаты государственного аттестационного испытания, проводимого в устной форме, объявляются в день его проведения, результаты государственного аттестационного испытания, проводимого в письменной форме, - на следующий рабочий день после дня его проведения.

Для обучающихся из числа инвалидов государственная итоговая аттестация проводится организацией с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

По результатам государственных аттестационных испытаний обучающийся имеет право на апелляцию. Порядок подачи апелляции изложен в приказ Министерства образования и науки РФ от 29 июня 2015 г. N 636 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры".

2. Фонд оценочных средств при защите выпускной квалификационной работы

Защита выпускной квалификационной работы (ВКР) проводится на открытом заседании экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава. Работа экзаменационной комиссии осуществляется по графику. Обучающиеся приглашаются по составленному списку по утвержденной очередности.

Результаты защиты выпускной квалификационной работы в форме магистерской диссертации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний экзаменационных комиссий.

По письменному заявлению обучающегося (нескольких обучающихся, выполняющих выпускную квалификационную работу совместно) организация может в установленном ею порядке предоставить обучающемуся (обучающимся) возможность подготовки и защиты выпускной квалификационной работы по теме, предложенной обучающимся (обучающимися), в случае обоснованности целесообразности ее разработки для практического применения в соответствующей области профессиональной деятельности или на

конкретном объекте профессиональной деятельности.

Для подготовки выпускной квалификационной работы за обучающимся (несколькими обучающимися, выполняющими выпускную квалификационную работу совместно) распорядительным актом организации закрепляется руководитель выпускной квалификационной работы из числа работников организации и при необходимости консультант (консультанты).

После завершения подготовки обучающимся выпускной квалификационной работы руководитель выпускной квалификационной работы представляет письменный отзыв о работе обучающегося в период подготовки выпускной квалификационной работы (далее - отзыв). В случае выполнения выпускной квалификационной работы несколькими обучающимися руководитель выпускной квалификационной работы представляет отзыв об их совместной работе в период подготовки выпускной квалификационной работы.

Выпускные квалификационные работы по программам магистратуры подлежат рецензированию.

Для проведения рецензирования выпускной квалификационной работы указанная работа направляется одному или нескольким рецензентам из числа лиц, не являющихся работниками кафедры, либо факультета, либо организации, в которой выполнена выпускная квалификационная работа. Рецензент проводит анализ выпускной квалификационной работы и представляет письменную рецензию на указанную работу (далее - рецензия).

Если выпускная квалификационная работа имеет междисциплинарный характер, она направляется организацией нескольким рецензентам. В ином случае число рецензентов устанавливается организацией.

Обучающийся знакомится с отзывом и рецензией (рецензиями) не позднее чем за 5 календарных дней до дня защиты выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа, отзыв и рецензия (рецензии) передаются в государственную экзаменационную комиссию не позднее чем за 2 календарных дня до дня защиты выпускной квалификационной работы.

Тексты выпускных квалификационных работ, за исключением текстов выпускных квалификационных работ, содержащих сведения, составляющие государственную тайну, размещаются организацией в электронно-библиотечной системе организации и проверяются на объем заимствования.

3.1. Примерный перечень тем выпускных квалификационных работ, предлагаемых обучающимся

1. Теоретические и практические аспекты использования нетрадиционного растительного сырья для производства функциональных мясных (молочных, рыбных) продуктов.

2. Научно-практические решения производства мясных продуктов с использованием (БЖЭ, БАВ, БАД, белковой массы).
3. Научно-практические аспекты использования растений-интродуцентов и микрозелени в технологии производства мясных (молочных, рыбных) продуктов.
4. Совершенствование технологий и оптимизация рецептур мясных (молочных) продуктов для диетического, спортивного, детского, геродиетического, лечебно-профилактического и здорового питания.
5. Исследование влияния органических кислот, биологически активных добавок на качественные показатели и безопасность мясных (молочных, рыбных) продуктов.
6. Проектирование рецептурных композиций мясных (молочных, рыбных) продуктов для специализированного питания.
7. Направленное моделирование рецептур мясных (молочных, рыбных) продуктов корректирующей направленности.
8. Обоснование использования пряно-ароматических растений в технологии производства мясных (молочных, рыбных) продуктов.
9. Композиции функциональных мясных (молочных) продуктов с использованием растительных наполнителей.
10. Моделирование рецептур гипоаллергенных мясных (молочных) продуктов для функционального питания.
11. Разработка рецептурно-компонентных решений мясных (молочных) продуктов с использованием растительных фосфолипидов.
12. Обоснование использования растений-интродуцентов в рецептурах мясных (молочных, рыбных) продуктов.
13. Перспективы использования безглютенового растительного сырья в рецептурах мясных продуктов.
14. Оптимизация рецептур специализированных ферментированных продуктов на молочной основе обладающих пробиотическими свойствами.
15. Оптимизация рецептур специализированных ферментированных продуктов на молочной основе обладающих пребиотическими свойствами.
16. Разработка модельных рецептур мясных (молочных) продуктов с использованием белково-липидного комплекса (альтернативного источника белка).
17. Использование комплекса органических кислот в технологии производства мясных (молочных, рыбных) продуктов.
18. Научно-практические решения производства специализированных мясных (молочных, рыбных) продуктов.
19. Расширение ассортиментной линейки мясопродуктов в желе.
20. Теоретические и практические аспекты использования природных биологически активных веществ для производства функциональных мясных (молочных, рыбных) продуктов.

2.2. Требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения

Выпускная квалификационная работа в соответствии с ООП магистратуры выполняется в виде магистерской диссертации в период выполнения научно-исследовательской работы и прохождения преддипломной практики и представляет собой самостоятельную и логически завершенную выпускную квалификационную работу, связанную с решением задач научно-исследовательской деятельности, к которым готовится магистр.

Выпускная квалификационная работа представляет собой законченную разработку научно-исследовательского или научно-производственного характера, в которой демонстрируется:

- умение собирать и анализировать научно-техническую литературу, нормативно-техническую документацию, статистические материалы, справочную литературу по теме исследований;
- способность определять актуальность и практическую значимость выбранной темы в индустрии питания;
- умение формулировать цель и задачи исследований;
- умение применять современные методы исследований и информационные технологии;
- умение формулировать выводы по рассматриваемой проблеме и определять эффективность предлагаемых теоретических и практических результатов.

Работа должна содержать оригинальные научные выводы.

Рекомендуемый объем 5-6 п.л. текста. Работа должна содержать иллюстративный материал, список литературных источников, включая зарубежные, и работы последних десяти лет издания.

В процессе подготовки магистерской диссертации у обучающихся формируются общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции:

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

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

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

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

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

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

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

ОПК-2Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения.

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

ОПК-4Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения.

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

ОПК-6Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации.

ПК-1Способен к разработке новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.

ПК-2Способен использовать современные достижения науки и техники для производства функциональных пищевых продуктов.

ПК-3Способен совершенствовать технологию, разрабатывать и внедрять конкурентоспособную продукцию из сырья животного происхождения.

Тематика выпускных квалификационных работ должна быть направлена на решение профессиональных задач:

- систематизация, закрепление и расширение теоретических и практических знаний в области технологии производства мясных, молочных и рыбных продуктов;

- углубленное изучение организационно-технологических, экономических и социальных задач в мясной, молочной и рыбоперерабатывающей промышленности;

- овладение техникой самостоятельного решения практических задач на основе полученных знаний и формирование ответственности за принятые решения;

- реализацию новых научных идей и инженерно-технических решений.

В ходе выполнения выпускной квалификационной работы необходимо решить следующие задачи:

- обосновать актуальность, цель и задачи выбранной темы;
- изучить теоретические положения, нормативно-техническую документацию, статистические материалы, справочную и научную литературу по избранной теме;

- осмыслить и использовать знания, полученные в процессе обучения и материалы периодической печати, необходимые для решения задач;
- использовать сетевые компьютерные технологии и пакеты прикладных программ для технологических расчетов и выполнения графической части исследований;
- сформулировать выводы по рассматриваемой проблеме и определить эффективность предлагаемых теоретических и практических результатов;
- оформить магистерскую диссертацию в соответствии с нормативными требованиями.

Магистерская диссертация должна содержать следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- реферат (аннотация работы);
- содержание;
- введение;
- обзор литературы;
- организация эксперимента, объекты и методы исследований;
- экспериментальная часть;
- выводы;
- предложения (при необходимости);
- библиографический список;
- приложения (при необходимости).

К выпускной квалификационной работе прикладываются листы с отзывом руководителя ВКР и рецензией. Решение о допуске диссертации к защите принимается научным руководителем после прохождения обучающимся процедуры проверки магистерской диссертации на антиплагиат. **Порядок проведения проверки выпускных квалификационных работ на объем заимствования с использованием системы «Антиплагиат» изложен в положении «О порядке проверки выпускных квалификационных работ на объем заимствования и их размещения в электронно-библиотечной системе ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ» (СМК ПНД 98-01-2015).**

После этого диссертация, сброшюрованная в жесткий переплет, подписывается ее автором и не позднее, чем за 10 дней до заседания государственной экзаменационной комиссии представляется научному руководителю для написания отзыва. На титульном листе диссертации должны также стоять подписи научного руководителя, заведующего кафедрой. Далее, после проведения апробации диссертации на заседании кафедры, она направляется на рецензирование (с отзывом руководителя) и должна быть представлена выпускником лично, не позднее, чем за четыре дня до защиты. Рецензия представляется в письменном виде.

Не позднее, чем за 2 дня до защиты выпускник передается секретарю комиссии все необходимые документы: сброшюрованную диссертацию, отзыв руководителя, рецензию, зачётную книжку, индивидуальный план.

Защита магистерской диссертации происходит публично на заседании ГЭК. Для доклада соискателю предоставляется до 15 минут. Из доклада должно быть ясно, в чем состоит личное участие соискателя в получении защищаемых результатов. Доклад должен сопровождаться демонстрацией иллюстративных материалов.

3.3. Критерии защиты выпускных квалификационных работ

При выполнении магистерской диссертации обучающиеся должны показать готовность решать следующие профессиональные задачи в научно-исследовательской деятельности.

Для объективного оценивания качества выполненных исследований в магистерской диссертации членами ГЭК учитываются следующие показатели (табл.2).

Таблица 2 - Оценка качества и соответствие результатов выполненной магистерской диссертации компетенциям

Показатели	Компетенции
Постановка общенаучной проблемы, оценка ее актуальности, умение формулировать цель и задачи исследований	УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий ОПК-5 Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач.
Качество обзора литературы (широта кругозора, навыки управления информацией)	ОПК-5 Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач. ПК-2 Способен использовать современные достижения науки и техники для производства функциональных пищевых продуктов.
Планирование и проведение эксперимента, владение методами исследований и информационными технологиями	УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий. УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла УК-3 Способен организовывать и руководить

	<p>работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели</p> <p>УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия</p> <p>ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения.</p> <p>ОПК-5 Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач.</p> <p>ПК-2 Способен использовать современные достижения науки и техники для производства функциональных пищевых продуктов.</p>
<p>Научная достоверность и критический анализ собственных результатов (ответственность за качество; научный кругозор). Корректность и достоверность выводов.</p>	<p>УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки.</p> <p>ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия.</p> <p>ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений.</p> <p>ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения.</p> <p>ПК-1 Способен к разработке новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>ПК-3 Способен совершенствовать технологию, разрабатывать и внедрять конкурентоспособную продукцию из сырья животного происхождения.</p>
<p>Качество презентации (умение формулировать, докладывать, критически оценивать результаты и выводы своей работы, вести дискуссию).</p>	<p>УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий.</p> <p>УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла</p>

	<p>УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки.</p> <p>УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия</p> <p>УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки.</p>
--	--

Оценка «отлично» выставляется в том случае, если тема исследования актуальна, характеризуется научной новизной и практической значимостью; название, цели и задачи соответствуют содержанию работы; поставленные задачи реализованы в полной мере, выбраны адекватные методы исследования и обработки экспериментальных данных; работа выполнена на основе собственных наблюдений и экспериментов, содержит анализ, обобщение и выводы по результатам исследований; доклад магистранта логически структурирован, представлены информативные иллюстрации; докладчик свободно излагает материал, ответы на вопросы полные и точные; оформление рукописи соответствует всем предъявляемым требованиям к магистерской диссертации.

Оценка «хорошо» выставляется, если в магистерской диссертации недостаточно четко сформулирована актуальность, цель и задачи исследования, или доклад и презентация недостаточно информативны, имеются несущественные замечания к оформлению рукописи, ответы на вопросы не в полной мере точные, а в целом работа отвечает предъявляемым к ней требованиям.

Оценка «удовлетворительно» присваивается работе, в которой выявлены существенные недостатки, такие как: необоснованность актуальности темы исследования; несоответствие поставленных цели и (или) задач; несоблюдение установленной структуры работы; недостаточная обоснованность выводов, ошибки в расчетах, логических построениях, доклад и иллюстрации не информативны, имеются существенные замечания к оформлению рукописи и пр.

Выпускная квалификационная работа оценивается «неудовлетворительно», если решением кафедры она не допускается к защите в связи с несоответствием ее структуры, содержания и оформления основным требованиям к магистерским диссертациям.

3.4. Литература для подготовки к защите магистерских диссертаций

1. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров: учебник / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-4962-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/129225>
2. Сухова, И. В. Технология молока и молочных продуктов : методические указания / И. В. Сухова, Л. А. Коростелева. — Самара : СамГАУ, 2019. — 35 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123556>
3. Лемеш, Е. А. Методы исследований мяса и мясных продуктов : учебно-методическое пособие / Е. А. Лемеш, А. Н. Гулаков. — Брянск : Брянский ГАУ, 2022. — 134 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/304880>.
4. Гулаков, А. Н. Технология мяса и мясных продуктов : учебно-методическое пособие / А. Н. Гулаков, Е. А. Лемеш. — Брянск : Брянский ГАУ, 2022. — 42 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/305144>.
4. Разработка биопродуктов функционального назначения на основе побочных продуктов переработки молока (сыворотки) : монография / Л. А. Коростелева, Р. Х. Баймишев, Т. Н. Романова [и др.]. — Самара : СамГАУ, 2022. — 152 с. — ISBN 978-5-88575-679-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/278990>
6. Хромова, Л. Г. Технология молока и молочных продуктов : учебное пособие / Л. Г. Хромова. — Воронеж : ВГАУ, 2019. — 259 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/178982>
7. Трубина, И. А. Технология производства функциональных пищевых продуктов : учебное пособие / И. А. Трубина, Е. А. Скорбина. — Ставрополь : СтГАУ, 2020. — 100 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/169709>
8. Современные тенденции в организации производства основных видов мясных продуктов. / Мясная индустрия /.-2019.-№12.-с.10-14.
9. Скорбина, Е. А. Теоретические основы производства органической продукции / Е. А. Скорбина, О. В. Сычева, И. А. Трубина. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 60 с. — ISBN 978-5-507-44491-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/260810>
10. Безаев, И. И. Экономика отраслей АПК : учебное пособие / И. И. Безаев. — Нижний Новгород : Нижегородский ГАУ, 2022. — 278 с. — ISBN 978-5-6048435-0-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/326330>»

11.Технология и организация производства специальных видов питания в сфере агропромышленного комплекса (функциональные продукты питания) : учебно-методическое пособие / О. Ю. Мишина, В. В. Чернышков, А. С. Венецианский, Е. А. Кузнецова. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2018. — 76 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/112367>.

12.Высокотехнологичные производства предприятий питания. Краткий курс : учебное пособие / составители И. В. Иванова [и др.]. — Воронеж :Мичуринский ГАУ, 2020. — 91 с. — ISBN 978-5-94664-416-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/202028>

Составители:

Гаптар Светлана Леонидовна

Кочнева Марина Львовна

Сороколетов Олег Николаевич

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО
НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ
ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
(УРОВЕНЬ МАГИСТРАТУРЫ)**

Печатается в авторской редакции

Объем 1.3 уч.-изд.л.
