

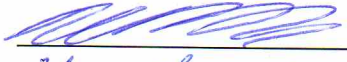
МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Саратовский государственный университет генетики,
биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова»

УТВЕРЖДАЮ

Директор института биотехнологии

 /Н.В. Коник/
« 31 » августа 2026 г.

ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация предприятий общественного питания
Квалификация выпускника	Бакалавр
Выпускающая кафедра	Технологии продуктов питания

Разработчик(и):

Заведующий кафедрой
«Технологии продуктов питания» Рысмухамбетова Г.Е.


(подпись)

Доцент кафедры
«Технологии продуктов питания» Фоменко О.С.


(подпись)

Саратов 2026

Содержание

1. Основные положения	3
2. Государственные аттестационные испытания	3
3. Требования, предъявляемые к ВКР	3
4. Порядок размещения текстов ВКР в сети Интернет в системе «ВКР СМАРТ» и их проверки на объём заимствования	5
5. Материалы для оценки ВКР и результатов их защиты	7
Приложения	8

1. Основные положения

1.1. Программа государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация предприятий общественного питания разработана на основании Положения о государственной итоговой аттестации обучающихся по основным профессиональным образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, реализуемым в ФГБОУ ВО Вавиловский университет, утверждённого приказом ректора от 30 августа 2022 г. № 57-ОД, а также Порядка разработки (актуализации) программ государственной итоговой аттестации (итоговой аттестации) обучающихся по основным профессиональным образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, реализуемым в соответствии с актуализированными ФГОС ВО в ФГБОУ ВО Вавиловский университет, утверждённого приказом ректора от 30 августа 2022 г. № 57-ОД.

1.2. Объём государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) Технология и организация предприятий общественного питания составляет 9 зачетных единиц.

2. Государственные аттестационные испытания

2.1. Государственная итоговая аттестация обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) Технология и организация предприятий общественного питания проводится в форме подготовки и защиты выпускной квалификационной работы (далее – ВКР).

2.2. Государственные аттестационные испытания проводятся в сроки, установленные календарным учебным графиком по основной профессиональной образовательной программе.

2.3. Защита ВКР по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) Технология и организация предприятий общественного питания проводится на территории ФГБОУ ВО Вавиловский университет (далее – университет).

3. Требования, предъявляемые к ВКР

3.1. Выпускная квалификационная работа (далее – ВКР) – это форма итоговой аттестации обучающегося, завершающего процесс освоения ОПОП, представляющая собой выполненную обучающимся (несколькими обучающимися совместно) работу, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности в области и (или) сфере, устанавливаемой основной профессиональной образовательной программой.

3.2. По направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) Технология и организация предприятий общественного питания допускается выполнение ВКР в виде выпускной квалификационной работы.

3.3. Основными форматами ВКР являются:

– академический формат – исследование, осуществляемое в целях получения новых знаний о структуре, свойствах и закономерностях изучаемого объекта (явления).

– проектно-исследовательский формат – разработка (индивидуально или в составе группы) прикладной проблемы, в результате которой создается некоторый продукт – проектное решение.

3.4. Примерный перечень тем ВКР по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) Технология и организация предприятий общественного питания:

1. Применение натуральных усилителей вкуса в технологии производства мясных полуфабрикатов;

2. Разработка рационов питания для детей от 1 до 3 лет МДОУ «Детский сад № 2 р.п. Новые Бурасы Саратовской области»;

3. Оценка технологических решений по проектированию рецептур салатных заправок;

4. Обеспечение рационального питания учащихся с 12 до 18 лет ГБОУ СО «Школа АОП № 11 г. Балашов Саратовской области»;

5. Совершенствование деятельности ресторана с мексиканской кухней на 50 мест;

6. Совершенствование организации питания в ГАУ СО «Шиханский дом-интернат для престарелых и инвалидов»;

7. Разработка и внедрение купажей для горячих напитков из растительного сырья Саратовской области в кафе общего типа на 75 мест;

8. Разработка рецептуры и технологии производства мясорастительных паштетов функционального назначения;

9. Разработка технологии производства майонеза функционального назначения;

10. Совершенствование ассортимента безалкогольных напитков на основе регионального растительного сырья как продукта для малого бизнеса;

11. Разработка технологии тыквенного хлеба по принципам нутрициологии;

12. Совершенствование организации питания детей МДОУ «Детский сад «Березка» р.п. Новые Бурасы Саратовской области»;

13. Разработка интерактивной услуги персонализированного питания для типового фуд – корта;

14. Разработка технологии производства мясных рубленых полуфабрикатов функционального назначения;

15. Формирование стратегии производственной деятельности кафе для автовокзала г. Хвалынский Саратовской области;

16. Оптимизация технологического процесса производства блюд в ресторане с греческой кухней при использовании отечественных аналогов традиционных ингредиентов;

17. Внедрение принципов нутрициологии в технологический процесс рыбного ресторана на 98 мест с комплексным форматом обслуживания;
18. Повышение качества питания детей и подростков обучающихся в ГБОУ СО «Школа АОП № 11 г. Балашов Саратовской области»;
19. Обеспечение рационального питания учащихся с 12 до 18 лет ГБОУ СО «Школа АОП № 11 г. Балашов Саратовской области»;
20. Обеспечение рационального питания учащихся с 7 до 11 лет ГБОУ СО «Школа АОП № 11 г. Балашов Саратовской области»;
22. Совершенствование организации производства и реализация кулинарной продукции в ГАУ СО «ОРЦ»;
24. Разработка рационов питания для МДОУ «Детский сад № 2 р.п. Новые Бурасы Саратовской области»;
25. Совершенствование питания дошкольного учреждения р.п. Новые Бурасы Саратовской области;
27. Разработка технологии паштета из индейки для специализированного питания;
28. Планирование организационно-производственной деятельности вареничной на 50 мест;
29. Организация коммерческой работы ресторана «Островок» на 88 мест;
30. Формирование стратегии производственной деятельности ресторана с русской кухней на 88 мест.

3.5. Требования к структуре, порядок выполнения и оформления ВКР представлены в методических указаниях для выполнения ВКР (*приложение 1 к программе ГИА*).

4. Порядок размещения текстов ВКР в сети Интернет в системе «ВКР СМАРТ» и их проверки на объём заимствования

4.1. Тексты ВКР, выполненные обучающимися по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) Технология и организация предприятий общественного питания, размещаются в электронно-библиотечной системе (далее ЭБС) университета и проверяются на объем заимствования.

4.2. Законченная ВКР предоставляется руководителю для проверки самостоятельности её выполнения в печатном и электронном виде в соответствии с установленными требованиями (Приложение 1) не позднее, чем за 10 дней до защиты и проверяются на самостоятельность их разработки с использованием системы «ВКР-ВУЗ», размещенной на сайте: <http://www.vkr-smart.ru>.

4.3 При предоставлении ВКР руководителю, обучающийся заполняет и подписывает заявление (Приложение 2). В заявлении обучающий подтверждает факт отсутствия в ВКР заимствований из печатных и электронных источников третьих лиц, не подкрепленных соответствующими ссылками, и информированность о возможных санкциях в случае обнаружения плагиата. Непредставление обучающимся заявления является автоматическим не допуском к защите ВКР.

4.4. Проведение проверки ВКР на объем заимствований организует заведующий кафедрой «Технологии продуктов питания». Заведующий кафедрой назначает ответственного за размещение текстов ВКР в ЭБС университета и их проверку на наличие неправомерного заимствования, и необоснованного цитирования в системе «ВКР-СМАРТ» из числа профессорско-преподавательского состава кафедры (далее ответственный).

4.5. Ответственный проводит проверку представленной работы в системе «ВКР- СМАРТ» в течение 3 рабочих дней после предоставления обучающимся заявления и электронного варианта ВКР. После проверки оригинальности текста ответственный формирует справку о результатах проверки.

4.6. Правомерно заимствованными могут быть следующие материалы:

- официальные документы федеральных государственных органов и органов местного самоуправления муниципальных образований, в том числе законов, других нормативных актов, судебные решения, иные материалы законодательного, административного и судебного характера, официальные документы международных организаций, а также их официальные переводы;

- государственные символы и знаки (флаги, гербы, ордена, денежные знаки и тому подобное), а также символы и знаки муниципальных образований;

- произведения народного творчества (фольклор), не имеющие конкретных авторов;

- сообщения о событиях и фактах, имеющие исключительно информационный характер;

- устойчивые выражения;

- ранее опубликованные материалы автора работы (самоцитирование).

4.7. Не считаются воспроизведением / цитированием включенные в текст ВКР:

- исходные формулы, шапки типовых таблиц, графиков и диаграмм, библиографические описания источников (кроме списков использованных источников, воспроизведенных большими фрагментами или целиком);

- фрагменты нормативных правовых актов и локальных актов организаций, предприятий, включенные в текст ВКР в качестве иллюстраций и примеров (при соблюдении правил цитирования).

4.8. В случае если объем заимствованного текста в ВКР превышает суммарный допустимый предел, то цитируемые фрагменты целесообразно переносить в приложения, в частности в случае цитирования нормативных правовых актов и локальных актов организаций, предприятий, учреждений.

4.9. Использование заимствованного текста без ссылки на автора и / или источник заимствования в ВКР не допускается.

4.10. Если ВКР содержит оригинального текста менее 70% от общего объема работы, она должна быть возвращена обучающемуся на доработку и пройти повторную проверку не позднее 3 календарных дней до даты защиты. Окончательное решение о корректности использования заимствований в ВКР обучающегося принимает руководитель ВКР.

4.11. Руководитель оформляет отзыв на ВКР с учетом результатов проверки на плагиат и представляет его вместе с ВКР и справкой о результатах

проверки на наличие заимствований на утверждение заведующему кафедрой, который принимает решение о допуске к защите.

4.12. При несогласии обучающегося с решением руководителя по результатам проверки ВКР системой «ВКР- СМАРТ», заведующий кафедрой «Технологии продуктов питания» назначает комиссию из числа преподавателей кафедры для принятия окончательного решения о корректности использования заимствований в письменной работе и о допуске ее к защите. При этом обучающийся имеет право изложить свою позицию комиссии относительно самостоятельности выполнения им ВКР.

4.13. Размещению в ЭБС университета в течение 10-ти дней после защиты ВКР подлежат тексты ВКР обучающихся, по итогам защиты которых получены положительные оценки, за исключением работ, содержащих сведения, составляющих государственную тайну. Тексты выпускных квалификационных работ размещаются в ЭБС университета на основании личного разрешения обучающегося (Приложение 3).

4.14. Доступ к базе данных ВКР должен быть обеспечен в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, с учетом изъятия производственных, технических, экономических, организационных и других сведений, в том числе о результатах интеллектуальной деятельности в научно-технологической сфере, о способах осуществления профессиональной деятельности, которые имеют действительную или потенциальную коммерческую ценность в силу неизвестности их третьим лицам, в соответствии с решением правообладателя.

5. Материалы для оценки результатов защиты ВКР

Материалы для оценки ВКР и результатов защиты представлены в виде оценочных материалов для проведения ГИА (*Приложение 2 к программе ГИА*).

*Программа рассмотрена на заседании кафедры
Технологии продуктов питания
31 августа 2026 г. (протокол № 1).*

Требования к ВКР для проверки в системе поиска заимствований

Выпускная квалификационная работа должна представлять собой единый файл в формате *.doc или *.docx., включающий в себя:

- титульный лист;
- содержание;
- введение;
- основную часть работы (главы);
- заключение;
- список литературы.

Название файла: ВКР_Фамилия Имя Отчество_ИБиБ-ТОП-xxx,

где: xxx - номер учебной группы обучающегося.

Заявление о самостоятельном характере ВКР

Я, _____
(Ф.И.О)

студент ____курса института биотехнологии направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) Технология и организация предприятий общественного питания заявляю, что в моей выпускной квалификационной работе _____ на тему: _____

представленной в Государственную экзаменационную комиссию для защиты, не содержит элементов плагиата.

Все прямые заимствования из печатных и электронных источников имеют соответствующие ссылки.

Я ознакомлен(-а) с действующим Положением о порядке проведения проверки выпускных квалификационных работ, обучающихся на наличие заимствованного текста и их размещения в электронно-библиотечной системе в ФГБОУ ВО Вавиловский университет, в соответствии с которым обнаружение плагиата является основанием для отказа в допуске ВКР к защите и применения дисциплинарных взысканий вплоть до отчисления из университета.

Подпись

Дата

РАЗРЕШЕНИЕ
на размещение выпускной квалификационной работы в ЭБС

1. Я, _____
(фамилия, имя, отчество)

паспорт серии № _____, выдан _____

(указать, когда и кем выдан паспорт)

зарегистрирован(-а) по адресу: _____

являющийся (-аяся) обучающимся _____

(факультет/отделение, группа)

(наименование учебного заведения)

разрешаю безвозмездно воспроизводить и размещать (доводить до всеобщего сведения) в полном объеме написанную мною в рамках выполнения образовательной программы выпускную квалификационную работу на тему: _____

(название работы)

(далее - ВКР) в сети Интернет в системе «ВКР- СМАРТ», расположенной по адресу <http://www.vkr-smart.ru> (далее - Интернет-портал), таким образом, чтобы любой пользователь данного портала мог получить доступ к ВКР из любого места и в любое время по собственному выбору, в течение всего срока действия исключительного права на ВКР.

2. Я подтверждаю, что ВКР написана мною лично, в соответствии с правилами академической этики и не нарушает авторских прав иных лиц. Все прямые заимствования из печатных и электронных источников имеют соответствующие ссылки и оформлены как цитаты.

3. Я понимаю, что размещение ВКР на Интернет-портале не позднее чем через 1 (один) год с момента подписания мною настоящего разрешения означает заключение между мной и ФГБОУ ВО Вавиловский университет лицензионного договора на условиях, указанных в настоящем разрешении.

4. Я сохраняю за собой исключительное право на ВКР.

5. Настоящее разрешение является офертой в соответствии со статьей 435 Гражданского кодекса РФ. Размещение ВКР на Интернет-портале является акцептом в соответствии со статьей 438 Гражданского кодекса РФ.

Дата: _____ Подпись: _____