Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 23.09.2024 08:07:51
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f755a12

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета ВМПиБ
_____ /Моргунова Н.Л./
«28» августа 2024 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): доцент, Фоменко О.С. _____ (подпись)

Саратов 2024

Содержание

1. Основные положения 3
2. Государственные аттестационные испытания 3
3. Требования, предъявляемые к ВКР 3
4. Порядок размещения текстов ВКР в электронно-библиотечной системе университета 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, 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 и Программы государственной итоговой аттестации, утверждённой деканом факультета «28» августа 2024 г., протокол № 9.

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, утверждённой решением Ученого совета ФГБОУ ВО Вавиловский университет от 28.08.2024 г. Протокол № 9.

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. Организационно-технологическое проектирование хинкальной на 64 места с магазином-кулинарией на 1 рабочее место.

2. Разработка ассортимента десертов с использованием вторичного сырья сокобара буфета коворкинг центра УК 3 ФГБОУ ВО Вавиловский университет.

3. Проектное решение ресторана на 70 мест с винным баром на 24 места.

4. Организационно-технологическое проектирование траттории на 46 мест с летней верандой.

5. Технологическое проектирование кафе театрального на 100 мест.

6. Проектное решение авто-бистро с пропускной способностью 20 автомобилей в час.

7. Технологическое проектирование ретробара на 65 мест.

8. Проектное решение ресторана с корейской кухней «Сеул» на 60 мест.

9. Разработка мучных кондитерских изделий функционального назначения с использованием регионального растительного сырья.

10. Организационно-технологическое проектирование ресторана при ночном клубе.

11. Технологическое проектирование гастро-кафе на 56 мест.

12. Проектное решение чебуречной на 40 мест с экспресс-окном.

13. Проектное решение ресторана на 92 места с развлекательной программой.

14. Разработка специализированной кулинарной продукции из нетрадиционного рыбного сырья и проект рыбного цеха на 3 тонны в смену.

15. Анализ потребительских предпочтений детских адаптированных сухих молочных смесей и исследование некоторых аспектов их безопасности.

16. Проектное решение кафе-кондитерского на 40 мест с кондитерским цехом на 4000 изделий в смену.

17. Организационно-технологическое проектирование пищеблока ДОЛ.

18. Проектное решение пивного кафе на 60 мест.

19. Разработка масляного бисквита для аглютенового питания.

20. Технологическое проектирование суши кафе на 70 мест со службой доставки.

21. Разработка бисквита основным способом на основе безглютенового сырья.

22. Организационно-технологическое проектирование гамбургерной на 44 места с экспрес-окном.

23. Технологическое проектирование столовой турбазы на 200 мест.

24. Разработка ассортимента десертов с использованием вторичного сырья сокобара буфета коворкинг центра УК 3 ФГБОУ ВО Вавиловский университет.

25. Проектное решение диетической столовой на 86 мест.

26. Проектное решение кафе на 88 мест с европейской кухней, работающего по методу «Fusion».

27. Технологическое проектирование при санатории на 300 проживающих.

28. Организационно-технологическое проектирование столовой, работающей по системе «True Cost».

29. Организация производственно-торговой деятельности социальной столовой на 80 мест.

30. Организация производственно-торговой деятельности столовой при школе-интернате.

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 электронно-библиотечной системе университета 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-vuz.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-ВУЗ» из числа профессорско-преподавательского состава кафедры (далее ответственный).

4.5. Ответственный проводит проверку представленной работы в системе «ВКР-ВУЗ 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-ВУЗ», 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
«18» августа 2024 года (протокол № 15).

Приложение 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_ФВМПиБxxx,

где: xxx - номер учебной группы обучающегося.

Приложение 2

Заявление о самостоятельном характере ВКР

Я,_____

(Ф.И.О)

студент ___курса факультета ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий 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 содержится 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

Приложение 3

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 (бакалавра / дипломную работу / магистерскую диссертацию)
(нужное подчеркнуть)
на тему:_____
_____
(название работы)

(далее - ВКР) в сети Интернет на платформе «ВКР-ВУЗ.рф» электронно-библиотечной системы, расположенной по адресу http://www.vkr-vuz.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 (наименование учебного заведения) 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:_____