Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 24.09.2024 14:32:45
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

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 ФВМ ГиБ
/ Моргунова Н.Л./
«28» августа 2024 г.

ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Направление подготовки (специальность)	**35.03.07. Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**
Направленность (профиль)	**Технологии перерабатывающих производств в АПК**
Квалификация выпускника	**Бакалавр**
Выпускающая кафедра	**Технологии продуктов питания**

Разработчик: доцент Моргунова Н.Л. (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 результатов государственного экзамена, ВКР и результатов их защиты……..….. 7
Приложения……..

1. Основные положения

1.1. Программа государственной итоговой аттестации по направлению подготовки *35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции* направленности (профилю) *Технологии перерабатывающих производств в АПК* 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 *35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции* направленности (профилю) *Технологии перерабатывающих производств в АПК* составляет *6* зачетных единиц.

2. Государственные аттестационные испытания

2.1. Государственная итоговая аттестация обучающихся по направлению подготовки *35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции* направленности (профилю) *Технологии перерабатывающих производств в АПК* проводится в форме подготовки к защите 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 *35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции* направленности (профилю) *Технологии перерабатывающих производств в АПК* 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 *35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции* направленности (профилю) *Технологии перерабатывающих производств в АПК* 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 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленности (профилю) Технологии перерабатывающих производств в АПК:

1. Разработка технологии производства полуфабрикатов для диетического питания
2. Разработка технологии производства мясных продуктов повышенной пищевой ценности
3. Разработка технологии производства молочных продуктов функционального назначения
4. Разработка технологии производства растительных масел специализированного питания
5. Разработка технологии производства быстроразвариваемых круп для детского питания
6. Разработка технологии производства сырного продукта повышенной пищевой ценности
7. Разработка технологии замороженных десертов функционального назначения
8. Повышение эффективности работы поточно-технологической линии по производству соков
9. Повышение эффективности работы поточно-технологической линии по производству томатной пасты
10. Повышение эффективности работы поточно-технологической линии по производству компотов
11. Повышение эффективности работы поточно-технологической линии по производству зеленого горошка
12. Повышение эффективности работы цеха по производству молочной продукции

13. Повышение эффективности работы цеха по производству растительных масел
14. Повышение эффективности работы цеха по производству круп
15. Повышение эффективности работы цеха по производству растительных жиров
16. Повышение эффективности работы цеха по производству замороженных полуфабрикатов
17. Повышение эффективности работы цеха по переработке зерновых культур
18. Повышение эффективности работы цеха по переработке зернобобовых культур
19. Совершенствование технологии производства кисломолочного продукта
20. Совершенствование технологии производства кабачковой икры
21. Совершенствование технологического процесса подготовки плодоовощной продукции к переработке
22. Совершенствование технологического процесса производства муки на мини-мельнице
23. Совершенствование процесса подготовки зерна к переработке в зерноочистительном отделении мельницы
24. Совершенствование процесса подготовки зерна к хранению на элеваторе
25. Совершенствование процесса переработки зерна крупяных культур
26. Совершенствование процесса переработки семян масличных культур
27. Совершенствование процесса подготовки зерна крупяных культур к переработке
28. Совершенствование процесса подготовки масличных культур к переработке
29. Совершенствование процесса подготовки зернобобовых культур к переработке
30. Совершенствование процесса подготовки зерна к помолу

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

4. Порядок размещения текстов ВКР в электронно-библиотечной системе университета и их проверки на объём заимствования

4.1. Тексты ВКР по направлению подготовки *35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции* направленности (профилю) *Технологии перерабатывающих производств в*

АПК, за исключением текстов ВКР, содержащих сведения, составляющие государственную тайну, размещаются в электронно-библиотечной системе (далее – ЭБС) университета и проверяются на объём заимствования.

4.2. Заведующие выпускающими кафедрами назначают ответственных 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.

4.3. Проверка текстов ВКР на наличие неправомерного заимствования и необоснованного цитирования осуществляется с использованием системы «ВКР-ВУЗ».

4.4. 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).

4.5. 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).

4.6. 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.

4.7. 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.

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

При использовании в тексте ВКР идей или разработок, принадлежащих соавторам, коллективно с которыми были написаны документы, автор обязан отметить это обстоятельство в тексте работы. Указанные ссылки должны делаться также в отношении документов автора, выполненных им как единолично, так и в соавторстве.

4.9. 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.

4.10. Доступ к текстам 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-технической сфере, о способах осуществления профессиональной деятельности, которые имеют действительную или потенциальную коммерческую ценность в силу неизвестности их третьим лицам, в соответствии с решением правообладателя.

4.11. В случае наличия в ВКР производственных, технических, экономических, организационных и других сведений, в том числе о результатах интеллектуальной деятельности в научно-технической сфере, о способах осуществления профессиональной деятельности, которые имеют действительную или потенциальную коммерческую ценность в силу неизвестности их третьим лицам, такие сведения изымаются из электронной версии ВКР на основании решения заседания выпускающей кафедры при наличии обоснования руководителя ВКР. Обоснование составляется и подписывается руководителем ВКР в произвольной форме.

4.12. Обоснование руководителя ВКР об исключении из электронной версии ВКР необходимых сведений вкладывается в пояснительную записку сброшюрованной ВКР. При изъятии руководителем ВКР таких сведений из электронного варианта ВКР в тексте работы (на изъятых страницах) делается соответствующая запись «сведения изъяты».

5. Материалы для оценки результатов государственного экзамена, ВКР и результатов их защиты

Материалы для оценки результатов ВКР и результатов их защиты представлены в виде фонда оценочных средств для проведения ГИА (приложение 2).

Программа рассмотрена на заседании кафедры
Технологии продуктов питания
«30» августа 2024 года (протокол №1).