Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 17.09.2024 14:50:48
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 факультета ВМПиБ
_____ /Моргунова Н.Л./
«28» августа 2024 г.

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Направление подготовки	**19.03.03 Продукты питания животного происхождения**
Направленность (профиль)	**Технология мяса и мясных продуктов**
Квалификация выпускника	**Бакалавр**
Выпускающая кафедра	**Технология производства и переработки продукции животноводства**

Разработчики: *заведующий кафедрой, Молчанов А.В.* _____ (подпись)

доцент, Левина Т.Ю. _____ (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 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (направленность (профиль) – Технология мяса и мясных продуктов) 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 30 августа 2022 г. № 57-ОД.

1.2. Объём государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (направленность (профиль) – Технология мяса и мясных продуктов) составляет 9 зачетных единиц.

2. Государственные аттестационные испытания

2.1. Государственная итоговая аттестация обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (направленность (профиль) – Технология мяса и мясных продуктов) 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 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (направленность (профиль) – Технология мяса и мясных продуктов) 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 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (направленность (профиль) – Технология мяса и мясных продуктов) 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. Перечень тем ВКР по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (направленность (профиль) – Технология мяса и мясных продуктов):

- Технология производства рубленых полуфабрикатов повышенной пищевой ценности;
- Декоративные маринады для натуральных мясных полуфабрикатов;
- Проект цеха мощностью 9 тонн колбасных изделий в смену;
- Разработка технологии изделий для профилактики железодефицитных состояний;
- Разработка технологии колбасок для жарки с использованием функциональных пищевых ингредиентов растительного происхождения;
- Рациональное использование конины и баранины в производстве мясных продуктов;
- Проект мясоперерабатывающего завода мощностью 14,0 тонн колбасных изделий в смену;
- Проект колбасного цеха мощностью 6 тонн изделий в смену;
- Проект консервного цеха мощностью 11 туб в смену;
- Совершенствование технологии формованных снеков;
- Разработка мясных полуфабрикатов, обогащенных растительными добавками;
- Проектирование мясного продукта для питания диабетиков;
- Разработка рецептуры и технологии рубленых полуфабрикатов, обогащенных белком животного происхождения;
- Разработка метода производства продукта из говяжьих ребер;
- Разработка технологии котлет с гидролизованной и денатурированной свиной шкурой;
- Оптимизация технологии купат;
- Оптимизация технологии тестовых полуфабрикатов;
- Оптимизация технологии фрикаделек;
- Проект убойного пункта свиней мощностью 5 т мяса на кости в смену;

- Разработка технологии и рецептуры варенных колбас с усовершенствованным жирнокислотным составом;

- Проект колбасного цеха мощностью 6,7 т изделий в смену;

- Разработка рецептуры и технологии мясных полуфабрикатов с имбирем;

- Проект колбасного цеха мощностью 6,9 т изделий в смену;

- Проект мясоперерабатывающего завода мощностью 13,5 т изделий в смену;

- Проект цеха полуфабрикатов мощностью 7,3 т изделий в смену;

- Разработка маринада для шашлыка их мяса птицы;

- Проект мясожирового корпуса мощностью 20 т мяса на кости в смену;

- Проект колбасно-кулинарного корпуса мощностью 13 т изделий в смену;

- Проект колбасного цеха мощностью 15 т колбасных изделий и 5,3 т продуктов из свинины в смену;

- Разработка новых видов рубленных полуфабрикатов из мяса птицы с добавлением растительного сырья;

- Разработка технологии паштета с добавлением продуктов из сои;

- Проект цеха по производству колбас и продуктов из свинины мощностью 8,65 тонн в смену;

- Проект колбасного цеха мощностью 9,3 т изделий в смену;

- Проект колбасного цеха мощностью 9,0 тонн в смену;

- Проект колбасного цеха мощностью 14,5 т изделий в смену;

- Проект колбасного цеха мощностью 6400 кг изделий в смену;

- Разработка деликатесных изделий из мяса птицы пролонгированного срока годности;

- Проект цеха свинокопченностей мощностью 6,2 т изделий в смену.

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. Все ВКР, выполненные обучающимися университета выпускного курса, подлежат проверке на объем заимствования в системе поиска заимствований и размещению в электронно-библиотечной системе университета.

4.2. Законченная ВКР предоставляется руководителю для проверки самостоятельности ее выполнения в печатном и электронном виде (в форматах *.doc; *.docx) 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».

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 автоматически влечет за собой отказ в допуске ВКР к защите.

4.4. Проведение проверки ВКР на объем заимствований организует заведующий кафедрой «Технология производства и переработки продукции животноводства». Заведующий кафедрой назначает ответственного за проверку ВКР из числа сотрудников 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.

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.

4.10. На основании представленного извещения руководитель ВКР принимает решение о необходимости доработки ВКР с последующей повторной проверкой работы на плагиат, или о готовности работы к защите.

Обучающийся допускается к защите ВКР, если процент заимствованного текста не превышает 40 % (ВКР содержит оригинального текста менее 60 % от общего объема работы).

Окончательное решение о корректности использования заимствований в ВКР обучающегося принимает руководитель ВКР.

4.11. При положительном решении руководителя ВКР, ответственным формируется справка о результатах проверки на наличие заимствований.

4.12. 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.

4.13. При несогласии обучающегося с решением руководителя по результатам проверки ВКР системой «ВКР-ВУЗ», заведующий кафедрой «Технология производства и переработки продукции животноводства» 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.

4.14. Тексты выпускных квалификационных работ, обучающихся по всем формам обучения, размещаются в базе данных «Выпускные квалификационные работы СГАУ» электронной библиотеки университета на основании личного разрешения обучающегося (*Приложение 3*). Доступ к базе данных ВКР осуществляется в режиме онлайн при помощи автоматизированной библиотечно-информационной системы ИРБИС.

5. Материалы для оценки ВКР и результатов их защиты

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

Программа рассмотрена на заседании кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства»
«28» августа 2024 года (протокол № 1)

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_ФамилияИмяОтчество_ФВМПиБххх,

где:

ххх – номер учебной группы обучающегося.

Приложение 2

Заявление о самостоятельном характере ВКР

Я, _____
(Ф.И.О)

Обучающийся 4 курса факультета ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (направленность (профиль) – Технология мяса и мясных продуктов) 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) на тему: *(нужное подчеркнуть)*
_____
_____
_____
_____
_____
(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: _____