

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФВМПиБ Вавиловского университета
Дата подписания: 22.11.2022 09:10:18
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e56a1b07f01fe1ba2972735a12

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



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

СОГЛАСОВАНО

Декан ФВМПиБ

/Моргунова Н.Л./

« 30 августа 2023 г. »

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Направление подготовки **19.04.02 Продукты питания из растительного сырь**

Направленность (профиль) **Технология продуктов питания из растительного сырь для рынка специализированного питания**

Квалификация выпускника **магистр**

Выпускающая кафедра **Технологии продуктов питания**

Разработчик: профессор Садыгова М.К.

Садыгова
(подпись)

Саратов 2023

Содержание

1. Основные положения.....	3
2. Государственные аттестационные испытания.....	3
3. Структура государственного экзамена.....	
4. Требования, предъявляемые к ВКР.....	3
5. Порядок размещения текстов ВКР в электронно-библиотечной системе университета и их проверки на объём заимствования.....	5
6. 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 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль «Технологии продуктов питания из растительного сырья для рынка специализированного 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 Саратовский ГАУ, утверждённого приказом ректора от 29 августа 2017 г. № 552-ОД, а также Порядка разработки (актуализации) программ государственной итоговой аттестации обучающихся по основным профессиональным образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, реализуемым в ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, утверждённого приказом ректора от 29 августа 2017 г. № 552-ОД.

1.2. Объём государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль «Технологии продуктов питания из растительного сырья для рынка специализированного питания» составляет 9 зачетных единиц.

2. Государственные аттестационные испытания

2.1. Государственная итоговая аттестация обучающихся по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль «Технологии продуктов питания из растительного сырья для рынка специализированного питания» 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. Государственный экзамен и (или) защита ВКР по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль «Технологии продуктов питания из растительного сырья для рынка специализированного питания» проводится на территории ФГБОУ ВО Вавиловский университет (далее – университет).

4. Требования, предъявляемые к ВКР

4.1. 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 Саратовский ГАУ от 28.08.2017 г. протокол № 1.

4.2. По направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль «Технологии продуктов питания из растительного сырья для рынка специализированного питания» допускается выполнение ВКР в виде выпускной квалификационной работы.

Соответствующий вид ВКР выбирается из приведённого ниже списка:

- выпускная квалификационная работа – для бакалавриата;
- дипломная работа или дипломный проект – для специалитета;
- выпускная квалификационная работа – для магистратуры.

4.3. 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.

4.4. Примерный перечень тем ВКР по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль «Технологии продуктов питания из растительного сырья для рынка специализированного питания»:

1. Разработка рецептуры и технологии термостабильных фруктово-овощных начинок для мучных кондитерских изделий на базе УНПО «Здоровое питание».

2. Совершенствование технологических параметров замеса полуфабрикатов для производства хлебобулочных изделий функционального назначения.

3. Разработка композитных смесей с использованием регионального растительного сырья для производства макаронных изделий функционального назначения.

4. Разработка рецептуры кексов функционального назначения с применением муки из зерна чумизы и амаранта.

5. Разработка плана ХАССП для предприятия, производящего инновационные виды хлебобулочных изделий.

6 Технологические решения при производстве хлебобулочных изделий функционального назначения.

7. Разработка технологии переработки зерна чумизы: расширение ресурсного потенциала и ассортимента крекеров функционального назначения

8. Разработка хлебобулочных изделий на основе растениеводческого сырья региональной селекции с повышенным фитохимическим потенциалом.

9. Разработка рецептуры заварного полуфабриката функционального назначения на основе безглютенового сырья.

10. Технологические решения при производстве хлебобулочных изделий с применением пищевых волокон.

11. Разработка рецептуры и технологии хлебобулочных изделий на хмелевых заквасках с применением жировых продуктов.

12. Перспективное сырье региональной селекции в технологии хлебобулочных изделий функционального назначения.

13. Повышение пищевой ценности мучных кондитерских изделий с применением композитной смеси из продуктов переработки семян нута и льна.

14. Исследование хлебопекарных свойств светлозерной ржи в производстве ржано-пшеничных хлебобулочных изделий.

15. Продукты переработки зерна пайзы в технологии мучных изделий функционального назначения.

16. Ресурсосберегающие технологии мучных изделий с применением продуктов переработки семян амаранта.

17. Совершенствование технологии хлебных палочек с применением муки из зерна пайзы.

18. Разработка рецептуры и технологии маффинов повышенной пищевой ценности.

19. Разработка рецептуры и технологии капкейков с применением вторичного сырья переработки винограда.

4.5. Требования к структуре, порядок выполнения и оформления ВКР представлены в методических указаниях для выполнения ВКР (приложение 2).

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

5.1. Тексты ВКР по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль «Технологии продуктов питания из растительного сырья для рынка специализированного питания», за исключением текстов ВКР, содержащих сведения, составляющие государственную тайну, размещаются в электронно-библиотечной системе (далее – ЭБС) университета и проверяются на объём заимствования.

5.2. Заведующие выпускающими кафедрами назначают ответственных за размещение текстов ВКР в ЭБС университета и их проверку на наличие неправомерного заимствования, и необоснованного цитирования в системе «Антиплагиат» из числа профессорско-преподавательского состава кафедры.

5.3. Проверка текстов ВКР на наличие неправомерного заимствования и необоснованного цитирования осуществляется в сроки не менее 10-ти дней до защиты с использованием системы «Антиплагиат», размещенной на сайте: <http://corp.antiplagiat.ru>.

5.4. 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).

5.5. 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).

5.6. 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.

5.7. 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.

5.8. 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.

5.9. 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.

5.10. 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.

5.11. 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.

5.12. 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».

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

Материалы для оценки результатов государственного экзамена, ВКР и результатов их защиты представлены в виде фонда оценочных средств для проведения ГИА (приложение 3).

*Программа рассмотрена на заседании
кафедры «Технологии продуктов питания»
«30» августа 2023 года (протокол № 2).*