

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ
Дата подписания: 26.04.2021 13:15:53
Уникальный программный ключ:
5b8335c1f306e7be64111b28834cdf2b81866538

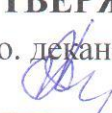


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет
имени Н.И. Вавилова»**

УТВЕРЖДАЮ

И.о. декана факультета ВМПиб

 /Попова О.М./
«25» /августа 20 20 г.

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Направление подготовки

**19.04.04 Технология продукции и
организация общественного
питания**

Направленность (профиль)

**Технологии и проектирование
предприятий индустрии питания**

Квалификация выпускника

Магистр


Выпускающая кафедра

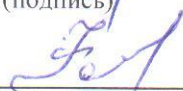
Технологии продуктов питания

Разработчики: зав. кафедрой О. М. Попова

доцент

О.С. Фоменко



(подпись)


(подпись)

Саратов 2020

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.....	6
5. Материалы для оценки ВКР и результатов их защиты.....	8
Приложения.....	9

1. Основные положения

1.1. Программа государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технологии и проектирование предприятий индустрии 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 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) - Технологии и проектирование предприятий индустрии питания 6 зачетных единиц.

2. Государственные аттестационные испытания

2.1. Государственная итоговая аттестация обучающихся по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) Технологии и проектирование предприятий индустрии 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 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) Технологии и проектирование предприятий индустрии питания проводится на территории ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ (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 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) Технологии и проектирование предприятий индустрии питания допускается выполнение ВКР в виде магистерской диссертация или магистерского проекта.

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 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) - Технологии и проектирование предприятий индустрии питания:

1. Переработка молочной сыворотки в структурированные продукты специализированного назначения: состояние вопроса и новые технологические решения;

2. Разработка рецептуры и технологии универсальной снэк-приправы на основе грибов шампиньонов;

3. Разработка рецептуры и технологии снековой продукции с повышенным содержанием белка;

4. Разработка технологических решений производства десертных изделий из сырья Саратовской области

5. Применение технологии сферификации в производстве бескалорийных десертов;

6. Технологические и функциональные аспекты применения жиров в индустрии питания;

7. Анализ рынка потребительских предпочтений супов и бульонов быстрого приготовления и исследование безопасности их жирового компонента;

8. Анализ рынка потребительских предпочтений вторых блюд быстрого приготовления и исследование безопасности их жирового компонента;

9. Разработка матрицы контрольных параметров НАССР при производстве индустриальной пищевой продукции;

10. Совершенствование технологии производства цеха булочных изделий с начинкой объёмом 3,5 т/сут;

11. Технологическое обоснование применения растительных добавок при разработке рецептуры мясных полуфабрикатов;

12. Исследование безопасности нового функционального ингредиента для индустрии питания, полученного из нетрадиционного сырья;

13. Проектирование столовой при заводе с применением технологии Cook and Chill в производственном процессе;

14. Проектирование ресторана авангардной кухни на 97 мест;

15. Исследование безопасности нового функционального ингредиента для индустрии питания, полученного из нетрадиционного сырья;

16. Анализ технологии производства детских адаптированных сухих молочных смесей и разработка рекомендаций по аспектам безопасности;

17. Конструирование полифункциональных пищевых систем на основе регионального сырья и медико-биологическое обоснование их применения;

18. Проектирование психологического кафе на 62 места с учетом стилей пищевого поведения студентов саратовских ВУЗов;

19. Разработка программы производственного контроля технологического процесса приготовления полуфабрикатов мясных блюд для сетевых предприятий быстрого питания;

20. Процессы инноватики в индустрии питания и технологическое проектирование кафе-кондитерской на 100 мест с кондитерским цехом на 3 тыс. изделий /сутки;

21. Применение технологии сферификации в производстве бескалорийных десертов;

22. Разработка инновационной кулинарной продукции для спортсменов силовых видов спорта и проектное решение столовой на 100 мест при школе олимпийского резерва;

23. Исследование безопасности продуктов спортивного питания и разработка инновационной кулинарной продукции для спортсменов;

24. Разработка фонда нормативных документов на инновационную продукцию для ООО «Покровская трапеза»;

25. Разработка матрицы контрольных параметров НАССР при производстве индустриальной пищевой продукции;

26. Изучение влияния биodeградебельных пленочных покрытий на качество продуктов питания из регионального сырья АПК;

27. Совершенствование технологии кексов для аглютинового питания;

28. Создание биоразлагаемых упаковочных материалов на основе полисахаридов для применения в пищевой и перерабатывающих промышленности;

29. Совершенствование технологии и потребительских свойств крема ванильного с применением пищевой добавки из семян амаранта;

30. Биотехнологический подход к производству кисломолочной продукции функционального назначения;

31. Совершенствование технологии кулинарной продукции из творога для специализированного питания;

32. Разработка рецептуры и технологии суфле творожного для аглютинового питания;

33. Медико-биологическое обоснование применения композитной смеси из муки тритикале и фасоли для хлебобулочных изделий функционального назначения.

3.5. Требования к структуре, порядок выполнения и оформления ВКР представлены в методических указаниях для выполнения ВКР (*приложение 1 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 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) Технологии и проектирование предприятий индустрии питания, размещаются в электронно-библиотечной системе (далее ЭБС) университета и проверяются на объём 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 объём 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 ВКР и результатов их защиты

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

Программа рассмотрена на заседании кафедры Технологии продуктов питания «24» августа 2020 года (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_ФВМПиБxxx,

где: xxx - номер учебной группы обучающегося.

Заявление о самостоятельном характере ВКР

Я, _____
(Ф.И.О)

обучающийся ____ курса факультета ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность (профиль) - Технологии и проектирование предприятий индустрии 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 Саратовский Г АУ, 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 (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 СГАУ им. Н.И. Вавилова (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: _____