



**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

*[Подпись]*  
/Попова О.М./

«25» августа 2020 г.

**ПРОГРАММА  
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Направление подготовки	<b>19.03.02 Продукты питания из растительного сырья</b>
Направленность (профиль)	<b>Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий</b>
Квалификация выпускника	<b>Бакалавр</b>
Выпускающая кафедра	<b>Технологии продуктов питания</b>

*Разработчики: зав. кафедрой Попова О.М.*

*[Подпись]*

(подпись)

*доцент Марадулин М.С.*

*[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.....	5
5. Материалы для оценки результатов государственного экзамена, ВКР и результатов их защиты.....	7
Приложения.....	8

## **1. Основные положения**

1.1. Программа государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» 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 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» составляет 9 зачетных единиц.

## **2. Государственные аттестационные испытания**

2.1. Государственная итоговая аттестация обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» 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 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» 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, утверждённой решением Ученого совета ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ от 28.08.2017 г. протокол № 1.

3.2. По направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» 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;
- магистерская диссертация или магистерский проект – для магистратуры.

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 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»:

1. Исследование влияния режимов хранения на процесс очерствения хлебобулочных изделий.
2. Влияние нетрадиционного сырья на качество макаронных изделий.
3. Производство бисквита с добавлением ржаной муки и оценка его качества.
4. Разработка рецептуры нового вида мучного кондитерского изделия.
5. Производство хлебобулочных изделий с использованием сухой клейковины.
6. Производство мучных кондитерских изделий пониженной калорийности.
7. Производство макаронных изделий с использованием бесклейковинного сырья.
8. Совершенствование технологии производства сахарного печенья.
9. Производство пряников с использованием нетрадиционного сырья.
10. Влияние способов выпечки на качество хлебобулочных изделий.
11. Влияние облепихового сырья на качество и пищевую ценность хлебобулочных изделий.
12. Разработка рецептур кондитерских изделий для детского питания.
13. Производство и оценка качества хрустящих хлебцев.
14. Разработка рецептур хлебобулочных изделий с добавлением плодово-ягодного сырья.
15. Производство хлебобулочных изделий для здорового питания.
16. Исследование влияния обогащающих добавок на качество макаронных изделий.
17. Технологические предложения по организации цеха производства сухарных изделий объемом 9 т/сут.
18. Технологические предложения по организации цеха производства улучшенных хлебобулочных изделий с добавлением яиц.

19. Технологические предложения по организации цеха производства улучшенных хлебобулочных изделий с добавлением патоки.
20. Технологические решения при производстве кексов с композитными смесями.
21. Технологические предложения по организации производства цеха улучшенных хлебобулочных изделий с добавлением пряностей.
22. Технологические предложения по организации производства цеха улучшенных хлебобулочных изделий с добавлением молочных продуктов.
23. Технологические предложения по организации производства цеха хлебобулочных изделий из пшеничной муки безопасным способом.
24. Технологические предложения по организации производства низкокалорийных хлебобулочных изделий.
25. Оптимизация обогащающих добавок в рецептуре песочного печенья.
26. Технологические предложения по организации производства цеха лепешек ржаных.
27. Исследование влияния композитной смеси на качество хлебобулочных изделий.
28. Разработка рецептуры и технологии приготовления пшеничных хлебобулочных изделий с использованием смеси подсластителей «ФитПарад №7» для больных диабетом.
29. Технологические предложения по организации производства цеха булочных изделий с начинкой<sup>30</sup>.
30. Технологические предложения по организации производства цеха массовых сортов хлебобулочных изделий при ускоренных способах тестоведения.

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

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

4.1. Тексты ВКР по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», 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 «Антиплагиат» из числа профессорско-преподавательского состава кафедры.

4.3. 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>.

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 60 % (*% оригинальности текста определяется выпускающей (-ими) кафедрой (-ами), которая является разработчиком Программы государственной итоговой аттестации*) 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 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  
«24» августа 2020 года (протокол № 1).*