

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./

« 31 » августа 2023 г.

ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

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

Разработчики: заведующий кафедрой, Молчанов А.В.

доцент, Левина Т.Ю.

(подпись)

(подпись)

Саратов 2023

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 Саратовский ГАУ, утверждённого приказом ректора от 17 декабря 2020 г. № 857-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 соответствии с актуализированными ФГОС ВО в ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, утверждённого приказом ректора от 29 августа 2017 г. № 552-ОД.

1.2. Объём государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.03.03 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 про-
дукции животноводства»
«31» августа 2023 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_ФамилияИмяОтчество_ФВМПиБxxx,

где:

xxx – номер учебной группы обучающегося.

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

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: _____