

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 26.11.2024 14:39:00
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e56bab07f03e1ba11720755a1

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./
«20» ноября 2024 г.

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Направление подготовки	19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль)	Технологии масложировой продукции
Форма реализации	сетевая
Квалификация выпускника	магистр
Выпускающая кафедра	Технологии продуктов питания

Разработчик: профессор Садыгова М.К. Сады
(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 результатов государственного экзамена, ВКР и результатов их защиты.....	7

1. Основные положения

1.1. Программа государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль «Технологии масложировой продукции» 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 масложировой продукции» 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 масложировой продукции» 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 масложировой продукции» 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, утверждённой решением Ученого совета ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ от 28.08.2017 г. протокол № 1.

3.2. По направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль «Технологии масложировой продукции» 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 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль «Технологии масложировой продукции»:

1. Состояние и перспективы формирования устойчивого сырьевого сектора масложировой индустрии России.
2. Исследование потенциала сохранности растительных масел в процессе хранения.
3. Разработка ресурсосберегающей техники и технологии производства и очистки растительных масел.
4. Разработка технологий и линий рафинации (очистки) растительных масел и жиров.
5. Разработка экспресс-способов оценки качества растительных масел и жиросодержащих продуктов на основании исследования их электрофизических характеристик.
6. Разработка ресурсосберегающих технологий эфирных масел.
7. Разработка технологий фракционирования эфирных масел.
8. Сравнительный анализ пищевой ценности растительных масел для применения в кондитерском производстве.
9. Технологические решения переработки отходов маслоэкстракционного производства.
10. Разработка технологии специализированного жира для производства хлебобулочных изделий.
11. Совершенствование технологии переработки семян сафлора.
12. Совершенствование технологии твердых жиров с минимальным содержанием трансизомеризованных жирных кислот.
13. Исследование влияния пищевых добавок и вкусовых веществ на качество майонеза.
14. Рапсовое высокоолеиновое масло как альтернатива оливковому маслу.
15. Влияние измененной сырьевой базы на качественные показатели и потребительские свойства твердых туалетных мыл.

16. Ресурсосбережение и экологические проблемы использования подсолнечной лузги в сельском хозяйстве.

17. Разработка инновационных технологий на основе новых катализаторов гидрогенизации растительного масла.

18. Разработка рецептов эмульсионных жировых продуктов с биологически активными компонентами.

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 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль «Технологии масложировой продукции», 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 70% 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» «18» марта 2024 года (протокол № 9).