

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович

Должность: ректор ФГБОУ ВО «Саратовский университет»

Дата подписания: 10.04.2026 10:07:16

Уникальный программный ключ:

528682d78e671e86bab97f01b4ba2172f735a12



**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования**

**«Саратовский государственный университет генетики,
биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова»**

УТВЕРЖДАЮ

Директор института биотехнологии

 /Н.В. Коник/
« 29 » апреля 2025 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

Разработчик(и):

Заведующий кафедрой

«Технологии продуктов питания» Рысмухамбетова Г.Е.

(подпись)

Доцент кафедры

«Технологии продуктов питания» Фоменко О.С.

(подпись)

Саратов 2025

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.....	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 Вавиловский университет, утверждённого приказом ректора от 30 августа 2022 г. № 57-ОД, а также Порядка разработки (актуализации) программ государственной итоговой аттестации (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 Вавиловский университет, утверждённого приказом ректора от 30 августа 2022 г. № 57-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* 9 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 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 Вавиловский университет от

28.08.2024 г. протокол № 9.

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 научно-исследовательского или проектного формата.

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. Разработка высокобелковых продуктов питания на растительной основе;

2. Научное обоснование применения отходов переработки цитрусовых в производстве кулинарных блюд и напитков

2. Студенческий стартап «Есо-зефир вкус без лишних отходов»;

3. Студенческий стартап «Создание безглютеновых мучных кондитерских изделий по принципам цифровой нутрициологии»;

4. Разработка технологии производства мягкого сыра с фитокомпонентами;

5. Разработка мер по повышению конкурентоспособности фуд-молла на 200 мест;

6. Студенческий стартап «Сейввкус - эффективные технологии производства овощных консервов»;

7. Разработка технологии приготовления консервов длительного хранения на основе коллагенсодержащего сырья;

8. Конструирование нутрицевтического пищевого продукта с низкоуглеводным профилем для расширения ассортимента УНПО «Здоровое питание»;

9. Разработка технологии функционального творожного продукта с применением регионального сырья;

10. Научно-практические аспекты формирования качества пряностей и приправ с разработкой рекомендаций по расширению ассортимента в предприятиях общественного питания;

11. Совершенствование технологии безалкогольных напитков на основе растительного сырья с идентификацией опасностей и рисков при их производстве;

12. Разработка технологических решений производства пищевой продукции диетического профилактического питания на основе миндального ореха;

13. Разработка йогуртовых конфет с применением технологии конвекционного дегидрататора;

14. Разработка технологии и оценка потребительских свойств кисломолочного продукта, обогащенного фитокомпонентами;
15. Разработка пищевого олеогеля для применения в технологии слоеного теста;
16. Разработка напитков функционального назначения на основе молочной сыворотки;
17. Разработка технологии и оценка потребительских свойств кисломолочного продукта, обогащенного фитокомпонентами;
18. Разработка программы мероприятий по разработке концепции и продвижению на рынке предприятий индустрии питания;
19. Разработка цифровой платформы для формирования рационов условно персонализированного питания;
20. Совершенствование технологии и потребительских свойств глазированного песочного печенья;
20. Повышение эффективности и качества оказания сервисных услуг в предприятиях индустрии питания;
21. Разработка наноструктурированного адсорбента для активной фильтрации нерафинированных масел;
22. Разработка способа пролонгирования срока хранения нерафинированного сафлорового масла для ООО «Экспорт-Поволжье», г. Энгельс;
23. Совершенствование контроля качества кулинарной продукции комплексного предприятия индустрии питания;
24. Проектирование столовой при заводе с применением технологии CookandChill в производственном процессе;
25. Анализ технологии производства детских адаптированных сухих молочных смесей и разработка рекомендаций по аспектам безопасности;
26. Разработка программы производственного контроля технологического процесса приготовления полуфабрикатов мясных блюд для сетевых предприятий быстрого питания;
27. Разработка инновационной кулинарной продукции для спортсменов силовых видов спорта и проектное решение столовой на 100 мест;
28. Изучение влияния биодegradабельных пленочных покрытий на качество продуктов питания из регионального сырья АПК;
29. Конструирование полифункциональных пищевых систем на основе регионального сырья и медико-биологическое обоснование их применения;
30. Процессы инноватики в индустрии питания и технологическое проектирование кафе-кондитерской на 100 мест с кондитерским цехом на 3 тыс. изделий /сутки.

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](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 недопуском 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
29 августа 2025 г. (протокол № 1).*

Требования к ВКР для проверки в системе поиска заимствований

Выпускная квалификационная работа должна представлять собой единый файл формате *.doc или *.docx., включающий в себя:

- титульный лист;
- содержание;
- введение;
- основную часть работы (главы);
- заключение;
- список литературы.

Название файла: ВКР_Фамилия Имя Отчество_ИБиМ-ТОПxxx,
где: xxx - номер учебной группы обучающегося.

Заявление о самостоятельном характере ВКР

Я, _____
(Ф.И.О)

студент ___ курса института биотехнологии 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 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 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 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: _____