

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
Дата подписания: 07.10.2026 10:39:58  
Уникальный программный ключ:  
528682d78e671e566ab07f04fe1ba21721735a12



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

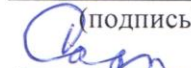
 /Коник Н.В./  
«31» августа 2026 г.

ПРОГРАММА  
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

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

Разработчики: зав. кафедрой Рысмухамбетова Г.Е.

профессор Садыгова М.К.

  
(подпись)  
  
(подпись)

Саратов 2026

## Содержание

|                                                                                                                                  |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 1. Основные положения.....                                                                                                       |  |
| 2. Государственные аттестационные испытания.....                                                                                 |  |
| 3. Структура государственного экзамена.....                                                                                      |  |
| 4. Требования, предъявляемые к ВКР.....                                                                                          |  |
| 5. Порядок размещения текстов ВКР в электронно-библиотечной<br>системе университета и их проверки на объём<br>заимствования..... |  |
| 6. Материалы для оценки результатов государственного экзамена,<br>ВКР и результатов их защиты.....                               |  |
| Приложения.....                                                                                                                  |  |

## **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 Вавиловский университет, утверждённого приказом ректора от 30 августа 2022 г. № 57-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 Вавиловский университет, утверждённого приказом ректора от 30 августа 2022 г. № 57-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 Вавиловский университет (далее – университет).

## **4. Требования, предъявляемые к ВКР**

4.1. 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 21.06.2023 г. протокол № 11.

4.2. 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.

4.3. 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.

4.4. Примерный перечень тем ВКР по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»:

1. Проектное решение пекарни с участком по производству дрожжевых кексов, общий объем 10,0 т/сут.

2. Совершенствование технологии и потребительских свойств отделочного полуфабриката для мучных кондитерских изделий.

3. Проектное решение пекарни с участком по производству пряников, общий объем 18,0 т/сут.

4. Разработка рецептуры сахарного печенья с применением продуктов переработки плодов яблок.

5. Разработка рецептуры батончика с применением продуктов переработки плодов томатов.

6. Проектное решение пекарни с участком по производству затяжного печенья, общий объем 17,0 т/сут.

7. Проектное решение кондитерского цеха по производству медовых полуфабрикатов объемом 2,5 т/сут

8. Разработка рецептуры макаронных изделий с применением продуктов переработки тыквы.

9. Разработка рецептуры баурсаков с применением продуктов переработки плодов баклажан.

10. Проектное решение пекарни с участком для производства узбекских национальных хлебобулочных изделий, объемом 10 т/сут.

11. Организационно-технологическое проектирование пекарни по производству жареных пирожков с длительным сроком хранения объемом 4 т/сут.

12. Организационно-технологическое проектирование пекарни по производству мелкоштучных сдобных изделий объемом 8 т/сут.

13. Организационно-технологическое проектирование пекарни по производству формовых хлебобулочных изделий объемом 17 т/сут.

14. Разработка функциональных хлебобулочных изделий с использованием муки крупяных культур.

15. Организационно-технологическое проектирование пекарни по производству соломки объемом 17 т/сут.

16. Организационно-технологическое проектирование пекарни по производству хлебобулочных изделий с начинкой объемом 7 т/сут.

17. Проектное решение пекарни по выпуску хлебобулочных изделий по ускоренным технологиям объемом 15 т/сут.

18. Совершенствование технологии производства пряников с

применением вторичного сырья переработки зерна светлозерной ржи

19. Разработка рецептуры и технологии хлеба десертного из пшеничной муки с применением шрота и масла расторопши

20. Совершенствование технологии производства кексов с применением кунжутной муки.

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

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

5.1. 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.

5.2. Заведующие выпускающими кафедрами назначают ответственных за размещение текстов ВКР в ЭБС университета и их проверку на наличие неправомерного заимствования, и необоснованного цитирования в системе для проверки на заимствования и системного хранения ВКР из числа профессорско-преподавательского состава кафедры.

5.3. Проверка текстов ВКР на наличие неправомерного заимствования и необоснованного цитирования осуществляется в сроки не менее 10-ти дней до защиты с использованием системы для проверки на заимствования и системного хранения ВКР.

5.4. 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).

5.5. 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).

5.6. 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.

5.7. 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.

5.8. 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.

5.9. 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.

5.10. 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.

5.11. 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.

5.12. 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» «31» августа 2026 года (протокол № 1).