

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Владимирский государственный университет
имени Александра Григорьевича и Николая Григорьевича Столетовых»
(ВлГУ)

Институт Биологии и экологии



УТВЕРЖДАЮ:

Директор института

Н.Н. Смирнова

28 06 2022 г.

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Уровень высшего образования

Бакалавриат

направление подготовки / специальность

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

(код и наименование направления подготовки)

Направленность (профиль) подготовки

«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

(направленность (профиль) подготовки)

г. Владимир
2022

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится государственной экзаменационной комиссией в целях установления уровня подготовки выпускников к выполнению профессиональных задач, определения соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы требованиям ФГОС по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

Задачами ГИА являются:

- оценка уровня сформированности компетенций;
- принятие решения о присвоении квалификации по результатам ГИА, выдаче документа о высшем образовании и квалификации.

2. МЕСТО ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

ГИА является обязательной для обучающихся, осваивающих ОПОП вне зависимости от форм обучения и форм получения образования и претендующих на получение документа о высшем образовании и квалификации.

ГИА проводится на завершающем этапе обучения после прохождения теоретического обучения и всех видов практик, предусмотренных учебным планом.

К ГИА допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по ОПОП.

Общая трудоемкость ГИА составляет 9 зачетных единиц, 324 часа.

Продолжительность ГИА 6 недель.

3. СТРУКТУРА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

ГИА проводится в форме:

- подготовки к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы.

4. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОПОП

Выпускник, освоивший ОПОП по направлению подготовки (специальности) 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность (профиль) / специализация подготовки «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» должен обладать следующими компетенциями:

4.1. Компетенции, проверяемые при защите выпускной квалификационной работы:

Категория компетенций	Код и наименование компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Информационно-коммуникационные технологии	ОПК-1. Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной	ОПК-1.1. Знает принципы работы современных информационных технологий и программные средства, в том числе отечественного производства, применяемые при решении задач профессиональной деятельности ОПК-1.2. Умеет решать стандартные задачи профессиональной деятельности с применением современных

	безопасности	информационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности. ОПК-1.3. Владеет навыками применения современных информационных технологий и программных средств при решении задач профессиональной деятельности с учетом требований информационной безопасности.
Естественнонаучные принципы и методы	ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1. Знает основные законы, приемы и методы реализации научных исследований в области естественных наук; ОПК-2.2. Умеет решать стандартные профессиональные задачи с применением естественнонаучных и общеинженерных знаний, методов исследований естественных наук в профессиональной деятельности ОПК-2.3. Владеет навыками теоретического и экспериментального исследования объектов профессиональной деятельности.
Инженерные процессы	ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1. Знает основные законы инженерных наук для расчетов при решении проектно-технологических задач профессиональной деятельности ОПК-3.2. Умеет использовать знания инженерных наук для понимания процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания ОПК-3.3. Владеет приемами осуществления выбора технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов.
Организация производства и контроль качества готовой продукции	ОПК-4. Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	ОПК-4.1. Знает нормативные документы и требования в области организации производства продукции питания из растительного сырья. ОПК-4.2 Умеет осуществлять технологический контроль качества сырья и готовой продукции; применять технологические приемы производства продуктов питания из растительного сырья. ОПК-4.3. Владеет принципами организации производства и навыками осуществления технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья, а также методиками проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

<p>Экономические основы</p>	<p>ОПК-5. Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики</p>	<p>ОПК-5.1. Знает методы оценки экономической эффективности деятельности предприятия, оценки рисков и возможных социально-экономических последствий результатов профессиональной деятельности. ОПК-5.2. Умеет проводить технико-экономическое обоснование и экономическую оценку проектных решений и инженерных задач. ОПК-5.3. Владеет навыками оценки эффективности технологических процессов в конкурентных условиях современной экономики.</p>
<p>Организация ведения технологического процесса Организация ведения технологического процесса</p>	<p>ПК-1 Способен разрабатывать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>ПК 1.1. Знает назначение, принцип действия, устройство оборудования требования, предъявляемые к его размещению. ПК 1.2. Знает санитарные нормы и правила в области технического оснащения и организации рабочих мест. ПК 1.3. Умеет применять прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования. ПК 1.4. Владеет навыками разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест с учетом санитарных норм, и правил.</p>
<p>Лабораторный контроль</p>	<p>ПК-2. Способен проводить входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства</p>	<p>ПК 2.1. Знает методы теххимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов ПК 2.2. Умеет проводить лабораторные исследования качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов в соответствии со стандартными методиками. ПК 2.3. Владеет навыками входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства.</p>
<p>Производственный контроль</p>	<p>ПК-3 Способен проводить контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья на соответствие требованиям технологической документации</p>	<p>ПК 3.1. Знает требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания в соответствии с технологической документацией ПК 3.2. Умеет контролировать качество выполнения технологических операций при производстве продуктов питания. ПК 3.3. Владеет навыками применения методик контроля технологических параметров и режимов производства</p>

		продуктов питания в соответствии с технологической документацией.
Оперативное управление производством	ПК-4 Способен разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПК 4.1. Знает причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов. ПК 4.2. Умеет выявить брак и дефекты продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля. ПК 4.3. Владеет навыками по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
Разработка и реализация проектов	ПК-5 Способен к организации работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	ПК 5.1. Знает показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания. ПК 5.2. Умеет анализировать современную информацию о передовых технологиях и возможности их применения на предприятии. ПК 5.3. Владеет навыками разработки предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции.

5. ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА (ВКР)

5.1. Общая характеристика ВКР

Выпускная квалификационная работа (ВКР) бакалавра представляет собой самостоятельно выполненную работу, направленную на решение задач профессиональных видов деятельности, на которые ориентирована образовательная программа бакалавриата, и позволяющую в комплексе оценить знания и умения, полученные в рамках соответствующей специализации.

ВКР должна свидетельствовать о способности автора к систематизации, закреплению и расширению полученных во время учебы теоретических знаний и практических навыков по общепрофессиональным и специальным дисциплинам; применению этих знаний при решении разрабатываемых в выпускной квалификационной работе вопросов и проблем; степени подготовленности студента к самостоятельной практической работе.

Целями написания и защиты ВКР являются:

- Систематизация, закрепление и углубление теоретических знаний и практических навыков по специальности
- Развитие навыков ведения самостоятельной исследовательской работы

5.2. Требования к ВКР

5.2.1. Требования к структуре ВКР

Полная структура ВКР описана в Методических указаниях к подготовке и выполнению выпускной квалификационной работы.

5.2.2. Требования к оформлению ВКР

При написании и защите ВКР студент должен показать уровень собственного владения компетенциями, раскрыть свой творческий и научный потенциал. Выпускная квалификационная работа может основываться на обобщении выполненных курсовых работ в период обучения.

Общий объем работы должен составлять 50-80 набранных на компьютере страниц машинописного текста.

Список использованной литературы – не менее 50 наименований, среди которых должны быть научные статьи, опубликованные в журналах, индексируемых в Российском индексе научного цитирования (РИНЦ).

ВКР должна иметь следующую структуру: введение, основная часть, представленная главами по теоретическому и практическому исследованию, заключение, библиографический список, приложения.

Во введении необходимо обосновать актуальность темы, сформулировать цель, проблему, актуальность, предмет и задачи исследования, привести используемые методы исследования, дать краткий обзор литературных источников.

В теоретической главе должна быть приведена общая характеристика объекта и предмета исследования, на основании используемых методов научного исследования раскрыты научная новизна, цель и задачи. В ней описываются показатели для качественной или количественной оценки предлагаемых решений. Глава заканчивается краткими выводами, резюмирующими основные теоретические положения, сформулированные в результате проведенного исследования.

Глава по описанию практической части должна отличаться новизной и оригинальностью, содержать материал прикладного характера. В завершении главы должны быть сформулированы рекомендации по использованию результатов на практике, намечены возможные направления для их развития.

В заключении подводятся итоги проделанной работы по решению задач и достижению цели исследования.

5.2.3. Требования к порядку выполнения ВКР

Подготовка и защита ВКР включает в себя следующие этапы:

- Выбор и закрепление тем ВКР;
- Работа с источниками и литературой по теме исследования;
- Составление плана исследования;
- Проведение исследования;
- Оформление работы в соответствии с предъявленными требованиями;
- Предзащита работы на кафедре;
- Получение отзыва научного руководителя;
- Подготовка текста и презентации для защиты ВКР;
- Рецензирование работы;
- Публичная защита ВКР.

К защите ВКР допускается лицо, успешно завершившее в полном объеме освоение основной образовательной программы по специальности подготовки 19.03.02. «Продукты питания из растительного сырья»

6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

6.1. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения ОПОП

6.1.1. Примерный перечень тем выпускных квалификационных работ.

Перечень тем ВКР разрабатывается ведущими преподавателями кафедры. Студент также имеет право самостоятельно сформулировать тему и предложить ее на рассмотрение кафедры.

6.2. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения ОПОП

6.2.1. Процедура оценивания результатов защиты ВКР

Результаты защиты ВКР определяются оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» по следующим критериям: актуальность и новизна исследований; уровень теоретической проработки проблемы; полнота и системность вынесенных на обсуждение научных фактов и положений; самостоятельность в проведении экспериментов и обработке их результатов;

Тематика ВКР зависит от темы и должны соответствовать направлению подготовки. Для выполнения ВКР студентам, обучающимся по направлению подготовки бакалавров 19.03.02. «Продукты питания из растительного сырья», предлагаются темы в соответствии с видами и задачами профессиональной деятельности выпускника по ФГОС ВО. Как правило, они связаны с направлениями научно-исследовательской работы кафедры. Кроме того, тема ВКР может быть заказана производственной структурой, чаще всего той, где проходил производственную практику выпускник. Тематика дипломных работ рассматривается на заседаниях кафедры и утверждается приказом ректора. ВКР это логически завершенное исследование, содержащее теоретические обоснования или результаты экспериментальных исследований, приемов, и методов.

Подготовка к выполнению ВКР научно-исследовательского характера, как правило, начинается со 2-го курса обучения или ранее. Научные исследования должны найти отражение в отчетах о производственной практике. О результатах исследований студенты докладывают на научных конференциях, семинарах, а затем используют эти данные при написании выпускных работ. Выпускные квалификационные работы выполняются под руководством выпускающей кафедры, а программа исследований является частью научно-исследовательской деятельности кафедр. Уровень подготовки выпускника соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования. Если в ходе ВКР демонстрируется комплекс знаний и умений, свидетельствующих о готовности решать задачи профессиональной деятельности в типовых ситуациях без погрешностей принципиального характера. Учитываются: - умение изложить материал; - качество ответов на дополнительные вопросы, продемонстрированный при этом объем теоретических знаний. Оценка «отлично» выставляется, если бакалавр дает полные, аргументированные ответы на дополнительные вопросы; проявляет глубокое и всестороннее знание теоретического материала, творческие способности в понимании и изложении программного материала и демонстрирует умение сопоставлять, анализировать, выделять главное, принимать соответствующие решения. «Хорошо» - если студент показывает полное, но недостаточно глубокое знание программного материала в пределах учебника, допускает какие-либо неточности в ответах, но правильно отвечает на все основные и дополнительные вопросы и доказывает, что способен к самостоятельному пополнению знаний в ходе профессиональной деятельности. «Удовлетворительно» - если студент демонстрирует поверхностное знание программного материала, изложение материала не всегда последовательное и логичное, с ошибками в формулировках, даются неполные,

неаргументированные ответы на дополнительные вопросы. **«Неудовлетворительно»** - если студент не знает основной теоретический материал, излагает его с ошибками, нелогично, не отвечает на большинство дополнительных вопросов, знает отдельные элементы технологии, но не имеет представления о технологии в целом.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования
**«Владимирский государственный университет
имени Александра Григорьевича и Николая Григорьевича Столетовых»
(ВлГУ)**

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

Студент _____
Институт _____
Направление _____
Направленность (профиль) _____

Тема выпускной квалификационной работы

Тема в соответствии с приказом

Руководитель ВКР _____ И.О. Фамилия
(подпись) (инициалы, фамилия)

Студент _____ И.О. Фамилия
(подпись) (инициалы, фамилия)

**Допустить выпускную квалификационную работу к защите
в государственной экзаменационной комиссии**

Заведующий кафедрой _____ (подпись) _____ (инициалы, фамилия)

« ____ » _____ 20 ____ г.

Примерный образец заявления на выбор темы ВКР

Заведующему кафедрой _____

от студента гр. _____

(ФИО полностью)

дом. адрес: _____

моб. телефон: _____

эл. почта: _____

ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу назначить руководителем выпускной квалификационной работы

_____ (ученая степень, звание, ФИО)

и закрепить тему _____

_____ (подпись)

« ____ » _____ 20__ г.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
**«Владимирский государственный университет
имени Александра Григорьевича и Николая Григорьевича Столетовых»
(ВлГУ)**

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой _____

« _____ » _____ 20 ____ г.

**ЗАДАНИЕ
НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ**

Студенту _____ Фамилия Имя Отчество в родительном падеже _____

1. Тема ВКР В соответствии с приказом _____

_____ утверждена приказом по ВлГУ № _____ от _____

2. Срок сдачи студентом законченной ВКР _____

3. Исходные данные к ВКР _____

4. Содержание пояснительной записки (перечень подлежащих разработке вопросов)

Дата выдачи задания _____

Научный руководитель _____
(подпись) (инициалы, фамилия)

Задание принял к исполнению _____
(подпись студента) (инициалы, фамилия)

Примерная форма отзыва научного руководителя на ВКР

ОТЗЫВ

на выпускную квалификационную работу

Студента _____ Фамилия Имя Отчество _____
Группа _____
Направление подготовки (специальность) _____
Направленность (профиль) _____
Институт _____

Тема выпускной квалификационной работы _____

Научный руководитель _____

(уч. степень, уч. звание, должность, ФИО)

Отзыв научного руководителя составляется в произвольной форме с освещением следующих основных вопросов:

соответствие содержания выпускной квалификационной работы теме (заданию) на работу; полнота раскрытия темы; личный вклад автора выпускной квалификационной работы в разработку темы, объем оригинального текста, инициативность, умение проводить исследование, обобщать данные практики и научной литературы и делать правильные выводы; особенности и недостатки выпускной квалификационной работы; рекомендации, пожелания; возможность практического использования результатов выпускной квалификационной работы или ее отдельных частей; оценка работы; другие вопросы.

В выводах дается заключение о соответствии выпускной квалификационной работы предъявляемым требованиям, дается общая оценка квалификационной работы, излагается мнение о возможности допуска к защите.

Научный руководитель _____ (подпись) _____ (инициалы, фамилия)

« ____ » _____ 20 ____ г.

С отзывом ознакомлен _____ (подпись студента) _____ (инициалы, фамилия студента)

« ____ » _____ 20 ____ г.

РЕЦЕНЗИЯ

на выпускную квалификационную работу

Студента _____ Фамилия Имя Отчество _____
выполненную на тему _____

В рецензии необходимо отразить достоинства и недостатки работы.

Рецензия пишется в произвольной форме с освещением следующих вопросов:

актуальность и новизна темы; степень решения автором выпускной квалификационной работы поставленных задач; полнота, логическая стройность и грамотность изложения вопросов темы; степень научности (методы исследования, постановка проблем, анализ научных взглядов, обоснованность и аргументированность выводов и предложений, их значимость, степень самостоятельности автора в раскрытии вопросов темы и т.д.); объем, достаточность и достоверность практических материалов, умение анализировать и обобщать практику; полнота использования нормативных актов и литературных источников; положительные стороны работы и ее недостатки, ошибки, неточности, спорные положения, замечания по отдельным вопросам и в целом по работе (с указанием страниц); наличие приложений.

В конце рецензии указывается, отвечает ли работа предъявленным требованиям и какой оценки она заслуживает.

Рецензент

(уч. степень, уч. звание, должность)

(подпись рецензента)

(инициалы, фамилия)

« ____ » _____ 20 ____ г.

С рецензией ознакомлен

(подпись студента)

(инициалы, фамилия студента)

« ____ » _____ 20 ____ г.

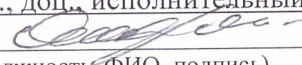
Программу государственной итоговой аттестации составил доцент кафедры биологии и экологии, к.б.н. Чугай Н.В.



(ФИО, должность, подпись)

Рецензент

(представитель работодателя) О.М. Омельченко, к.э.н., доц., исполнительный директор
АО "Владимирский хлебокомбинат"



(место работы, должность, ФИО, подпись)

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры БиЭ

Протокол № 32 от 27.06.22 года

Заведующий кафедрой  Трифонова Т.А.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методической комиссии направления 19.03.02. «Продукты питания из растительного сырья»

Протокол № 10 от 27.06.22 года

Председатель комиссии  Трифонова Т.А.

**ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ
ПРОГРАММЫ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Программа государственной итоговой аттестации одобрена на _____ учебный год

Протокол заседания кафедры № _____ от _____ года

Заведующий кафедрой _____

Программа государственной итоговой аттестации одобрена на _____ учебный год

Протокол заседания кафедры № _____ от _____ года

Заведующий кафедрой _____

Программа государственной итоговой аттестации одобрена на _____ учебный год

Протокол заседания кафедры № _____ от _____ года

Заведующий кафедрой _____