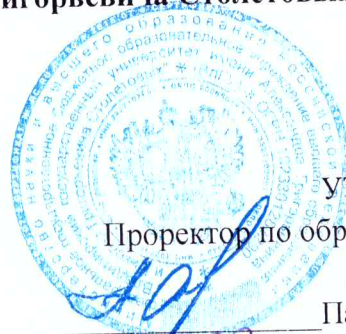


Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Владимирский государственный университет
имени Александра Григорьевича и Николая Григорьевича Столетовых»
(ВлГУ)



УТВЕРЖДАЮ
Проректор по образовательной
деятельности
Панфилов А.А.

«30» 08 2018 г.

ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Специальность подготовки: **19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»**
Направленность (профиль): **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**
Уровень высшего образования: **Бакалавриат**
Форма обучения: **очная**

1. Общие положения о государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация (ГИА) выпускника ОПОП является обязательной и осуществляется после освоения основной образовательной программы в полном объеме с учетом всего набора освоенных компетенций. Таким образом, ГИА является заключительным этапом обучения по образовательной программе специальности «Продукты питания из растительного сырья».

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня подготовки выпускника требованиям Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по специальности 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

ГИА проводится в соответствии с требованиями ФГОС ВО по специальности «Продукты питания из растительного сырья», Приказом Минобрнауки России от 29.06.2015 № 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры», локальными актами, регламентирующими порядок проведения ГИА по образовательным программам высшего образования, реализуемым в ФГБОУ ВО «Владимирский государственный университет им. А.Г. и Н.Г. Столетовых».

Государственная итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки обучающихся.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план по образовательной программе высшего образования по специальности «Продукты питания из растительного сырья». Успешное прохождение государственной итоговой аттестации является основанием для выдачи обучающемуся диплома о высшем образовании и о квалификации образца, установленного Минобрнауки России.

Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основных образовательных программ соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования.

Государственная итоговая аттестация выпускника включает выпускную квалификационную работу.

Подготовка и защита выпускной квалификационной работы (итоговые аттестационные испытания) не могут быть заменены оценкой качества освоения образовательных программ путем осуществления текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студента.

Задачами ГИА являются:

- выбор и обоснование цели, постановка задач, организация и проведение научного исследования по актуальным проблемам биологии;
- выбор необходимых методов научного исследования, модификация и совершенствование существующих и разработка новых методов исходя из конкретных задач научного исследования;
- выполнение библиографического и патентного поиска с привлечением современных информационных технологий;
- применение современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов, внедрения безотходных и малоотходных технологий переработки растительного и других видов сырья.
- осуществление анализа проблемных производственных ситуаций и задач
- участие в исследовании технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
- обработка, анализ и интерпретация полученных результатов исследования с учетом имеющихся литературных данных;
- использование методов математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ
- освоение новых теорий, моделей, методов исследования, разработка новых методических подходов;
- оценка производственных и непроизводственных затрат для обеспечения высокого качества готовой продукции
- подготовка материала для представления выпускной квалификационной работы.
- участие в разработке нормативно-технической и проектной документации для проектирования производства продуктов питания из растительного сырья
- представление итогов выполненной работы в виде отчета и научных публикаций, оформленных в соответствии с принятыми требованиями;
- проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков предприятий
- участие в разработке новых технологий и технологических схем производства продуктов питания из растительного сырья
- составление плана научно-исследовательской работы;

В результате проведения государственной итоговой аттестации у обучающихся по данной программе проверяется сформированность следующих видов профессиональных компетенций:

| | |
|-------|---|
| ПК-1 | способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства |
| ПК-2 | способность владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья |
| ПК-3 | способность владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий |
| ПК-4 | способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин |
| ПК-5 | способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья |
| ПК-6 | способность использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья |
| ПК-7 | способность осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья |
| ПК-8 | готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка |
| ПК-9 | способность работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли |
| ПК-10 | способность организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения |
| ПК-11 | готовность выполнить работы по рабочим профессиям |
| ПК-12 | способность владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны |
| ПК-18 | способность оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты |
| ПК-19 | способность владеть методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления |
| ПК-20 | способность понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков |
| ПК-21 | способность владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях |
| ПК-22 | способность использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности |
| ПК-23 | способность участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств |

| | |
|-------|---|
| ПК-24 | способность пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья |
| ПК-25 | готовность к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений |
| ПК-26 | способность использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов |
| ПК-27 | способность обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья |

Процесс формирования компетенций отражен в ФОС (Приложение № 1 к программе государственной итоговой аттестации).

2. Вид государственной итоговой аттестации

В состав государственной итоговой аттестации входит защита выпускной квалификационной работы (включая подготовку к защите и процедуру защиты).

Выпускная квалификационная работа (ВКР) бакалавра представляет собой самостоятельно выполненную квалификационную 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.

Выпускная квалификационная работа, выполняется студентом самостоятельно под руководством научного руководителя на завершающей стадии обучения по ОПОП подготовки специалиста.

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.

Выпускная квалификационная работа должна:

- обладать практической значимостью (в чем проявляется ценность работы);
- демонстрировать применение современных методик и методологии;
- показать комплексный и системный подходы к решению рассматриваемой проблемы;
- обладать авторской самостоятельностью;
- демонстрировать полноту и законченность исследования;
- иметь научно-исследовательский характер;

- носить творческий характер;
- отвечать требованиям логичного и четкого изложения материала, доказательственности, достоверности фактов;
- обладать внутренним единством и логической связью глав (разделов);
- отражать сформированность компетенций студента, полученные в процессе обучения умения и навыки, в том числе, применения рациональных приемов поиска, отбора, обработки и систематизации информации, способности работать с нормативными правовыми актами;
- быть правильно оформлена (четкая структура, завершенность, правильное оформление библиографических ссылок, библиографического списка и нормативных правовых актов, аккуратность исполнения).

Выпускная квалификационная работа по специальности «Продукты питания из растительного сырья» представляет собой самостоятельное, комплексное научное исследование студента по актуальным проблемам продуктов питания из растительного сырья, демонстрирует уровень теоретической и практической подготовки студента, готовность решать профессиональные задачи.

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

Целями написания и защиты выпускной квалификационной работы являются:

- систематизация, закрепление и углубление теоретических знаний и практических навыков по специальности;
- развитие навыков ведения самостоятельной исследовательской работы.

Задачами написания и защиты выпускной квалификационной работы являются:

- применение полученных знаний на практике;
- выявление умения находить проблемы и осуществлять поиск способов их решения;
- развитие умения обобщать и систематизировать литературу, нормативный материал;
- формирование умения делать выводы в исследуемой области и вносить предложения по совершенствованию нормативных актов;
- развитие навыков аналитического мышления;
- стимулирование творческой активности.

Подготовка и защита ВКР включает в себя следующие этапы:

- 1) выбор и закрепление темы ВКР;
- 2) работа с источниками и литературой по теме исследования;
- 3) составление плана исследования;
- 4) проведение исследования;
- 5) оформление работы в соответствии с предъявляемыми требованиями;
- 6) предзащита работы на кафедре;
- 7) получение отзыва научного руководителя;
- 8) подготовка текста и презентации для защиты ВКР;
- 9) рецензирование работы;
- 10) публичная защита ВКР.

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

3. Порядок организации повторных аттестационных испытаний и апелляции результатов государственной итоговой аттестации

Лицам, завершившим освоение образовательной программы и не подтвердившим соответствие подготовки требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования при прохождении итоговых аттестационных испытаний, при восстановлении в вузе назначаются повторные итоговые аттестационные испытания.

Лицам, не проходившим итоговых аттестационных испытаний по уважительной причине (по медицинским показаниям или в других исключительных случаях, документально подтвержденных), должна быть предоставлена возможность пройти итоговые аттестационные испытания без отчисления из вуза.

Дополнительные заседания государственных экзаменационных комиссий организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не проходившим итоговых аттестационных испытаний по уважительной причине.

Отчеты о работе государственной экзаменационной комиссии заслушиваются на ученом совете ИБЭ ВлГУ и вместе с рекомендациями о совершенствовании качества профессиональной подготовки представляются учредителю после завершения государственной итоговой аттестации. Протоколы государственной итоговой аттестации выпускников хранятся в архиве образовательной организации.

В случае несогласия с выставленными баллами обучающийся может подать апелляцию не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственного итогового испытания. Апелляция – обжалование студентом выставленной на государственной итоговой аттестации оценки с целью ее улучшения.

Апелляция неудовлетворительной оценки не допускается.

Для рассмотрения вопросов по защите выпускной квалификационной работы секретарь государственной итоговой аттестационной комиссии направляет в апелляционную комиссию вместе с выпускной квалификационной работой отзывы руководителя, протоколы ведения защиты выпускной квалификационной работы и заключение председателя государственной итоговой аттестационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при защите подавшего апелляцию выпускника. После рассмотрения апелляции выносится решение апелляционной комиссии о целесообразности повторного прохождения испытания или ее отсутствия.

Порядок апелляции регламентируется локальными актами ВлГУ.

4. Требования к выпускной квалификационной работе бакалавра

Общая трудоемкость ГИА составляет 9 ЗЕТ, 324 часа.

При написании и защите выпускной квалификационной работы 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 75-100 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 (научному) и практическому исследованию, заключение, библиографический список, приложения.

Во введении необходимо обосновать актуальность избранной темы, сформулировать проблему, цель, объект, 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 использованных методов научного исследования раскрыты научная

новизна, цель и задачи исследования. В ней описываются показатели для количественной или качественной оценки предлагаемых решений. Глава завершается 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 завершение 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.

ВКР могут быть двух типов: научно-исследовательского и проектно-аналитического.

ВКР научно-исследовательского типа должна включать анализ значительного объема научной литературы, демонстрировать самостоятельность автора в анализе теоретической проблемы, умение выдвигать научно обоснованные суждения по избранной теме, делать выводы на основании анализа фактических данных.

ВКР проектно-аналитического типа должна строиться на анализе материалов, собранных студентом в ходе практической деятельности (в период практик, профессиональной деятельности), и быть направлена на решение практических проблем.

Основные научные результаты работы могут быть представлены на научных конференциях или опубликованы в научных изданиях.

5. Порядок выполнения ВКР

Порядок работы над ВКР описан в Методических указаниях к подготовке и выполнению ВКР.

6. Критерии оценивания ВКР

1. Оценка ГЭК ВКР является комплексной и состоит из трех частей:

- показатели оценки ВКР;
- показатели защиты;
- отзывы руководителя и рецензента.

2. Шкала оценивания ВКР:

Поценка «отлично» выставляется, если актуальность темы обоснована, работа имеет научную новизну или (и) практическую значимость. Анализ литературы – глубокий, характеризующий современные представления об изучаемой проблеме. Допускается применение оригинальных, в том числе и авторских методик. Работа отвечает требованиям по оформлению. При защите выпускной квалификационной работы

студентом показаны глубокие теоретические знания; студент продемонстрировал сформированность предусмотренных образовательным стандартом и основной образовательной программой компетенций.

Результаты ВКР апробированы (участием в конференциях, конкурсах, сданными в печать статьями, и т. п.).

Оценка «хорошо» выставляется, если актуальность темы обоснована, работа имеет практическую значимость. Анализ литературы характеризует современные представления об изучаемой проблеме. Допускается применение оригинальных, в том числе и авторских методик. Работа отвечает требованиям по оформлению. Однако имеются некоторые погрешности, не носящие принципиального характера. Ответы получены в основном на все вопросы членов ГЭК. Студент продемонстрировал сформированность предусмотренных образовательным стандартом и основной образовательной программой компетенций.

При защите ВКР студентом показаны глубокие теоретические знания, работа обладает новизной, но отсутствует необходимая апробация работы.

□ оценка «удовлетворительно» выставляется, если актуальность темы обоснована, работа имеет практическую значимость. Анализ литературы характеризует современные представления об изучаемой проблеме. Допускается применение оригинальных, в том числе и авторских методик. Работа отвечает требованиям по оформлению.

□ при защите выпускной квалификационной работы студентом показаны поверхностные теоретические и практические знания, студент не четко ориентируется в защищаемой теме, отсутствует апробация дипломной работы. Студент продемонстрировал частичную сформированность предусмотренных образовательным стандартом и основной образовательной программой компетенций.

□ оценка «неудовлетворительно» выставляется, если актуальность темы обоснована, работа отвечает требованиям по оформлению, но выполнена на низком теоретическом и практическом уровне, не имеет научной новизны и практической значимости. Результаты выпускной квалификационной работы не апробированы. При защите студент не отвечал на поставленные вопросы. Студент не продемонстрировал сформированность предусмотренных образовательным стандартом и основной образовательной программой компетенций.

Критерии дифференциации итоговой оценки выпускной квалификационной работы и механизм применения дифференциации критериев оценки выпускной квалификационной работы излагаются в Табл. 1 и 2.

Таблица 1. Критерии дифференциации итоговой оценки выпускной квалификационной работы

| Оценка | Критерии |
|---------------------------|---|
| 1. «Отлично» | <p>Соответствие содержания работы заданию. Глубина анализа и обоснованность разработанных предложений. Грамотность, логичность изложения, оригинальность (если таковая имеется) подачи материала. Масштабность, характер использованных литературных источников соответствует современным взглядам специалистов по исследуемой проблеме. Исчерпывающе представлены фактические материалы, дается всесторонний анализ, выводы аргументированы. Высокая степень новизны (подобные выпускные квалификационные работы ранее не выполнялись). Работа оформлена в соответствии с требованиями. Иллюстрационный материал выполнен хорошо и умело использован. Доклад на защите раскрывает содержание работы, ответы на вопросы членов ГЭК четкие. Продемонстрирована сформированность предусмотренных образовательным стандартом и ОПОП компетенций. Оценка работы рецензентом «отлично».</p> |
| 2. «Хорошо» | <p>Соответствие критериев в п.1 при достаточной глубине раскрытия темы, однако имеются некоторые погрешности, не носящие принципиального характера. Ответы получены в основном на все вопросы членов ГЭК. Продемонстрирована сформированность предусмотренных образовательным стандартом и основной образовательной программой компетенций. Оценка работы рецензентом «хорошо»</p> |
| 3. «Удовлетворительно» | <p>Поверхностное выполнение одного из разделов: не исследована история рассматриваемых вопросов или недостаточно полно проанализировано современное состояние. Привлечен небольшой объем фактического материала, его анализ выполнен на уровне констатации фактов или выводы расплывчаты, предложения не конкретны, не обоснованы. Работа оформлена небрежно. Продемонстрирована частичная сформированность предусмотренных образовательным стандартом и основной образовательной программой компетенций. Оценка работы рецензентом «удовлетворительно», в рецензии есть замечания, некоторые из них принципиального характера.</p> |

| | |
|-----------------------------|--|
| 4. «Неудовлетворительно» | Разделы выполнены поверхностно. Имеются принципиальные замечания у рецензента, работа оценена им на «удовлетворительно». Доклад слабо раскрывает тему выпускной квалификационной работы, иллюстрационный материал поверхностен. Не получены ответы на все вопросы членов ГЭК. Не продемонстрирована сформированность предусмотренных образовательным стандартом и основной образовательной программой компетенций. |
|-----------------------------|--|

Характер влияния на оценку изменений критериев представлен в табл. 2.

Таблица 2. Механизм применения дифференциации критериев оценки выпускной квалификационной работы

| Критерий | Механизм использования | |
|---|---|--|
| | Градация изменений | Характер влияния на оценку |
| 1. Глубина анализа и обоснованность разработанных предложений | 1.1. Недостаточная глубина и обоснованность. 1.2. Поверхностный характер анализа; грубые ошибки при проведении анализа: отсутствие должной связи между анализом и предложениями. | 1.1. Оценка снижается на один балл. 1.2. Оценка снижается на два балла. |
| 2. Грамотность, логичность изложения | Низкая грамотность (наличие грамматических ошибок), плохой стиль, отсутствие логики в изложении. | Оценка снижается на один балл. |
| 3. Масштабность и характер использованных источников | Заведомо недостаточное использование литературы (проработано мало источников, работа с ними носила формальный характер) | Оценка снижается на один балл. |
| 4. Полнота и представительность исходных фактических данных | Заведомо недостаточная полнота или представительность | Оценка снижается и выше, чем «хорошо» быть не может. |
| 5. Новизна | Высокая степень новизны (подобные выпускные квалификационные работы ранее не выполнялись, и вопрос слабо освещен в литературе). | Оценка повышается на один балл. |
| 6. Самостоятельность при выполнении | Низкая степень самостоятельности (необходимость постоянной опеки со стороны руководителя или механическое заимствование материала из литературных источников). | Оценка снижается на один балл. |
| 7. Качество оформления | Небрежное, неаккуратное оформление; несоблюдение установленных требований к оформлению текстового или графического материала. | Оценка снижается на один балл. |

| | | |
|--|--|---|
| 8. Компетентность, проявленная на защите | 8.1. Высокий уровень компетентности (грамотное, уверенное выступление; быстрые и правильные ответы на вопросы комиссии) 8.2. Низкий уровень компетентное, неуверенное выступление; чтение выступления по тексту; неправильные в массе ответы на задаваемые вопросы или отсутствие ответа вообще). | 8.1. Оценка повышается на один балл 8.2. Оценка снижается на один-два балла. |
|--|--|---|

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение ГИА

Методическое обеспечение государственной итоговой аттестации включает в себя методические указания по организации выполнения и защиты выпускных квалификационных работ.

8. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

а) основная литература:

1. С.Н. Петрова. Методические указания по выполнению квалификационной работы бакалавра и магистерских диссертаций для студентов направлений 260100 и 240700. Иваново, Иван. гос. хим.-технол. ун-т, 2012. 48 с.
2. П.Б. Разговоров. Расчеты технологического оборудования пищевых производств: учеб. пособие. Иваново, изд. ИГХТУ, 2013, 100 с.
3. Л.И. Гулак, И.Н. Матющенко, А.М. Гавриленков. Проектирование производственных зданий пищевых предприятий. СПб. Проспект Науки, 2009, 400 с.
4. Л.В. Голубева, Л.Э. Глаголева, В.М. Степанов. Проектирование предприятий от-расли с основами промстроительства. СПб, ГИОРД. 2010. 288 с.
5. Пучкова, Л. И. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Ч. 1. Тех-нология хлеба : учеб. для вузов по специальности 270300 "Технология хлеба, кондитер-ских и макаронных изделий" по направлению 655600 "Пр-во продуктов питания из рас-тительного сырья" .- СПб.: ГИОРД, 2005 .- 557 с
6. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства: Учебник – 9-е изд., пере-раб. и доп./Под общ. ред. Л.И. Пучковой. – СПб.: Профессия, 2005.
7. Олейникова, А. Я. Практикум по технологии кондитерских изделий : учеб. пособие для вузов по спец. 270300 "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий" направления подготовки дипломированного спец. 655600 "Производство продуктов пи-тания из растительного сырья". - СПб. : Гиорд, 2005. - 457 с.

б) дополнительная литература:

1. Л.И. Гулак, И.Н. Матющенко, А.М. Гавриленков. Проектирование производственных зданий пищевых предприятий. СПб, Проспект Науки, 2009, 400 с.
2. Национальная электронная библиотека <http://нэб.рф>
3. ЭБС «Библиотех» <https://isuet.bibliotech.ru>

Периодические издания

Продиндустрия
Продовольственная безопасность
Продовольственный бизнес

Продукты питания и рациональное использование сырьевых ресурсов

Хлебное дело

Хлебопек

Хлебопекарная и кондитерская промышленность

Хлебопекарное и кондитерское производство

Хлебопекарное производство

Хлебопекарный и кондитерский форум

Хлебопечение России

Хлебопечение/ Кондитерская сфера

Хлебопродукты

Хранение и переработка зерна

Хранение и переработка зерна. Серия: Комбикормовая промышленность

Хранение и переработка зерна. Серия: Мукомольно-крупяная промышленность

Хранение и переработка зерна. Серия: Элеваторная промышленность: научно-технический

реферативный сборник

Интернет-ресурсы

foodsmi.com

fabricators.ru

productcenter.ru

b2b-ingredient.ru

foodsuppliers.ru

foodprom.ru

foodtechnologist.ru

9. Материально-техническое обеспечение ГИА

Защиты ВКР проводятся в аудиториях Института биологии и экологии ВлГУ (ул. Горького, 87), оснащенных оборудованием (компьютер, экран, проектор) для визуализации презентаций, кафедрами для выступлений.


Компьютерные классы используются как организационно-вспомогательная среда работы студентов. На ЭВМ системах установлено следующее программное обеспечение: операционная система Windows, пакет программ MS Office, СПС Консультант-плюс. Организован доступ студентов к ЭБС (по договорам ВлГУ).

Программа Государственной итоговой аттестации составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 17.08.2015 № 850 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по специальности 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень бакалавриата)» (Зарегистрировано в Минюсте России 09.09.2015 № 38864) и учебного плана подготовки бакалавров по специальности 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО и с учетом рекомендаций ПрООП ВО по направлению и профилю подготовки 19.03.02. «Продукты питания из растительного сырья»

Автор (ы):

профессор кафедры Продукты питания из растительного сырья профессор, доктор химических наук С.В.Макаров 

доцент кафедры Биологии и Экологии к.б.н. Н.В.Чугай 

директор по персоналу Т.В.Тепалева 

Рецензент (ы): начальник отдела государственного земельного надзора Управления Россельхознадзора по Владимирской, Костромской и Ивановской областям Забелин А.В.



Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Биологии и Экологии

Протокол №  от 


Председатель комиссии



ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Рабочая программа одобрена на 19/20 учебный год

Протокол заседания кафедры № 26 от 17.06.19 года

Заведующий кафедрой _____ 

Рабочая программа одобрена на 20/21 учебный год

Протокол заседания кафедры № 22 от 03.06.20 года

Заведующий кафедрой _____ 

Рабочая программа одобрена на 21/22 учебный год

Протокол заседания кафедры № 31 от 28.06.21 года

Заведующий кафедрой _____ 