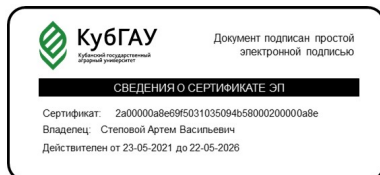


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени И.Т. ТРУБИЛИНА»

Факультет пищевых производств и биотехнологий



УТВЕРЖДЕНО:

Декан, Руководитель подразделения
Степовой А.В.
(протокол от 19.03.2024 № 5)

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Уровень высшего образования: бакалавриат

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль): Технология хранения и переработки сельскохозяйственной
продукции

Квалификация (степень) выпускника: Бакалавр

Формы обучения: очная, заочная

Год набора: 2024

Срок получения образования: Очная форма обучения – 4 года
Заочная форма обучения – 4 года 8 месяца(-ев)

Объем: в зачетных единицах: 6 з.е.
в академических часах: 216 ак.ч.

2024

Разработчики:

Доцент, кафедра технологии хранения и переработки растениеводческой продукции Орлова Т.В.

Программа государственной итоговой аттестации составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17.07.2017 №669, с учетом трудовых функций профессиональных стандартов: "Агроном", утвержден приказом Минтруда России от 20.09.2021 № 644н.

Согласование и утверждение

№	Подразделение или коллегиальный орган	Ответственное лицо	ФИО	Виза	Дата, протокол (при наличии)
1	Факультет пищевых производств и биотехнологий	Руководитель образовательной программы	Орлова Т.В.	Согласовано	20.06.2024

1. Цель, формы и объем государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основной образовательной программы соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта по образовательной программе высшего образования: направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль подготовки Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по образовательной программе высшего образования: направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль подготовки Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в форме: защиты выпускной квалификационной работы.

Объем государственной итоговой аттестации составляет 216 академических часов (6 зачетных единиц). Подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы осуществляется в течение 4 недель.

2. Структура и содержание государственной итоговой аттестации

2.1. Перечень тем выпускных квалификационных работ, предлагаемых обучающимся

1. Разработка рецептуры и технологии функционального десерта на основе молочной сыворотки
2. Организация производства по выпуску колбасных изделий мощностью 20 тонн в смену в ассортименте
3. Организация производства мясных хлебов мощностью 3 тонны в смену в ассортименте
4. Организация консервного производства на основе мясного сырья мощностью 40 туб в смену в ассортименте
5. Организация работы цеха мясных полуфабрикатов мощностью 11,3 тонны в смену в ассортименте
6. Биологическая ценность и технологические свойства мяса мускусной утки
7. Организация работы молочного завода мощностью 55 тонн переработки молока в сутки с цехом выработки сливочного масла
8. Биологическая ценность и технологические свойства мяса цесарки
9. Организация работы цеха по производству мясорастительных полуфабрикатов 7,3 тонны в смену в ассортименте
10. Организация производства мясных продуктов из конины мощностью 4 тонны в смену в ассортименте
11. Организация производства замороженных в тесте полуфабрикатов мощностью 6 тонн в смену в ассортименте
12. Организация работы сыродельного завода мощностью 75 тонн переработки молока в сутки
13. Организация работы молочного завода мощностью 60 тонн переработки молока в сутки с цехом выработки творожных изделий
14. Организация цеха по производству деликатесной продукции мощностью 8 тонн в смену в ассортименте
15. Получение белкового изолята гороха со сниженным содержанием олигосахаридов
16. Разработка элементов технологии производства безглютенового затяжного печенья
17. Биотехнология производства микробного полисахарида альгината натрия
18. Изучение влияния микроводоросли *Chlorella vulgaris* на интенсивность прорастания семян злаковых культур

19. Оценка эффективности применения экстракта виноградных выжимок как компонента питательной среды для дрожжей
20. Разработка элемента технологии напитка с функциональными свойствами
21. Получение функционального напитка на основе проростков с применением электрофизических методов
22. Микробная трансформация углеводов соевого сырья с целью снижения антипитательных факторов
23. Разработка рецептуры адаптогенного напитка
24. Разработка рецептуры заварных пряников с использованием функциональной растительной добавки
25. Биотехнология производства микробного полисахарида пуллулана
26. Разработка технологии производства фруктово-ягодных экстрактов функционального назначения
27. Изучение эффективности применения белковой кормовой добавки ВегаПротен в кормлении рыб
28. Совершенствование комплексной закваски для выработки кваса
29. Биохимическое обоснование использования топинамбура в производстве функционального напитка
30. Разработка элементов технологии производства функционального продукта на основе кефира
31. Биотехнология производства йогурта с использованием бактерий рода *Lactobacillus* и *Bifidobacterium*
32. Разработка элементов биотехнологии производства йогурта с добавлением витаминной добавки
33. Разработка комплексной закваски для производства ржаного хлеба
34. Изучение влияния состава питательных сред на динамику наращивания биомассы микроводоросли *Chlorella*
35. Оценка эффективности применения экстракта виноградных выжимок как компонента питательной среды для молочнокислых микроорганизмов
36. Биотехнология производства микробного полисахарида левана
37. Разработка рецептуры рассольного сыра с использованием растительных компонентов
38. Биотехнология производства винных дрожжей *Saccharomyces cerevisiae*
39. Организация предприятия по производству хлебобулочных изделий диетического назначения в г. Тимашевске
40. Организация производства безалкогольных напитков мощностью 1400000 дал. в год
41. Организация предприятия по производству хлебобулочных изделий в г. Анапа
42. Организация консервного предприятия средней мощности по переработке плодов и овощей мощностью 18 муб. в год
43. Расширение ассортимента пастилы фруктовой в условиях ООО «Экофермер» для здорового питания
44. Организация пекарни по производству хлебобулочных изделий функционального назначения
45. Организация пекарни по выпуску хлебобулочных изделий в ассортименте мощностью 3,4 тонны в сутки в г. Ейске
46. Изучение сортовых особенностей микрорзелени подсолнечника
47. Изучение динамики накопления биомассы микроводоросли *chlorella* на модифицированных питательных средах
48. Организация цеха по производству полуфабрикатов мощностью 8 тонн в смену
49. Организация производства полуфабрикатов замороженных в тесте мощностью 6 тонн в смену в ассортименте
50. Организация цеха мясных полуфабрикатов мощностью 7,7 тонн в смену в ассортименте

3. Перечень рекомендуемой литературы

1. Чепегин И. В. Безопасность жизнедеятельности. Выпускная квалификационная работа бакалавра: учебное пособие / Чепегин И. В., Андрияшина Т. В.. - Казань: КНИТУ, 2018. - 128 с. - 978-5-7882-2372-8. - Текст: электронный. // RuSpLAN: [сайт]. - URL: <https://e.lanbook.com/img/cover/book/138283.jpg> (дата обращения: 21.02.2024). - Режим доступа: по подписке

2. Выполнение выпускной квалификационной работы: метод. указания / Краснодар: КубГАУ, 2018. - 38 с. - Текст: электронный. // : [сайт]. - URL: <https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=5696> (дата обращения: 02.05.2024). - Режим доступа: по подписке

3. Выполнение выпускной квалификационной работы: метод. указания / Краснодар: КубГАУ, 2020. - 32 с. - Текст: электронный. // : [сайт]. - URL: <https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=9152> (дата обращения: 02.05.2024). - Режим доступа: по подписке

4. Профессиональные базы данных и ресурсы «Интернет», к которым обеспечивается доступ обучающихся

Профессиональные базы данных

Не используются.

Ресурсы «Интернет»

1. <https://elib.kubsau.ru/MegaPro/web> - Образовательный портал КубГАУ
2. <http://www.iprbookshop.ru/44901> - IPRbook

5. Требования к выпускным квалификационным работам и порядок их выполнения

Выпускная квалификационная работа представляет собой выполненную обучающимся (несколькими обучающимися совместно) работу, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

6. Критерии оценки защиты выпускных квалификационных работ

Оценки	Критерии
--------	----------

Отлично	<p>Критерии оценки ВКР Оценка «отлично» - выпускная квалификационная работа выполнена в соответствии с целевой установкой (заданием), содержит элементы научной новизны и практической значимости, выводы обоснованы и являются итогом проведенного исследования</p> <p>Критерии оценки доклада Доклад соответствует содержанию ВКР. Продемонстрировано уверенное владение материалом, правильная и гармоничная интеграция элементов работы. Видно, что работа последовательна, целостна, креативна, имеет законченный вид, имеет практическое применение, присутствует наличие элементов научных исследований. Адекватное владение терминологией.</p> <p>Критерии оценки на вопросы членов ГЭК Доля правильных ответов от 86 % до 100 % - «отлично»</p> <p>Критерии оценки портфолио Характеризуется всесторонностью в отражении материалов трех блоков и высоким уровнем по всем критериям оценки. Содержание портфолио свидетельствует о больших приложенных усилиях и очевидном прогрессе обучающегося.</p>
Хорошо	<p>Критерии оценки ВКР Оценка «хорошо» – допускаются одна-две неточности при раскрытии причин выбора и актуальности темы, целей работы и ее задач, предмета, объекта и хронологических рамок исследования, допускается неточность в логике выведения одного из наиболее значимого вывода; в заключительной части нечетко начертаны перспективы и задачи дальнейшего исследования данной темы, вопросы практического применения и внедрения результатов исследования в практику.</p> <p>Критерии оценки доклада Доклад соответствует содержанию ВКР. Обнаруживается наличие необходимого материала, интеграция элементов работы. Содержание работы в целом соответствует цели, задачам, что нашло отражение в докладе. Владеет профессиональной терминологией.</p> <p>Критерии оценки на вопросы членов ГЭК Доля правильных ответов от 61 % до 85 % - «хорошо»</p> <p>Критерии оценки портфолио В портфолио полностью представлены материалы по блоку «Образовательная деятельность», по которому можно судить о высоком уровне сформированности компетенций. Отсутствуют материалы из остальных блоков портфолио</p>

Удовлетворительно	<p>Критерии оценки ВКР Оценка «удовлетворительно» – допускаются неточности при раскрытии причин выбора и актуальности темы, целей работы и ее задач, предмета, объекта и хронологических рамок исследования, допущена грубая погрешность в логике изложения элементов научной новизны, которая при указании на нее устраняется с трудом; в заключительной части слабо показаны перспективы и задачи дальнейшего исследования данной темы, вопросы практического применения и внедрения результатов исследования в практику.</p> <p>Критерии оценки доклада Доклад соответствует содержанию ВКР. Из доклада видно, что имеется минимальный необходимый материал. Имеются ошибки в представленном материале. Обнаруживается плохое владение специфичной терминологией.</p> <p>Критерии оценки на вопросы членов ГЭК Доля правильных ответов от 31 % до 60 % - «удовлетворительно».</p> <p>Критерии оценки портфолио Полностью представлены документы по блоку «Образовательная деятельность», по которому можно судить о минимальном уровне сформированности компетенций. Отсутствуют материалы из остальных блоков портфолио.</p>
Неудовлетворительно	<p>Критерии оценки ВКР Оценка «неудовлетворительно» – слабо раскрываются причины выбора и актуальность темы, цели работы и ее задачи, предмет, объект и хронологические рамки исследования, допускаются грубые погрешности в логике выведения нескольких из наиболее значимых выводов, которые при указании на них не устраняются; затруднения в формулировке элементов научной новизны исследований; в заключительной части не отражаются перспективы и задачи дальнейшего исследования данной темы, вопросы практического применения и внедрения результатов исследования в практику.</p> <p>Критерии оценки доклада Доклад не соответствует содержанию ВКР Из доклада видно, что работа не закончена, не оригинальна, имеются грубые ошибки при формулировании задач исследования, выборе методов. Работа фрагментирована, отсутствует взаимосвязь отдельных ее составляющих. Полностью отсутствует владение терминологией.</p> <p>Критерии оценки на вопросы членов ГЭК Доля правильных ответов до 30 % - «неудовлетворительно».</p> <p>Критерии оценки портфолио Портфолио не представлено</p>

7. Описание материально-технической базы государственной итоговой аттестации

Лекционный зал

747гп

Интерактивная панель Samsung - 1 шт.

Компьютер персональный - 1 шт.

стеллаж Гранд - 2 шт.

стол письменный однотумбовый (ольха) - 1 шт.

Стол ученический двухместный 1300х550х750 мм ЛДСП ольха - 17 шт.

Стул 530х570х815 мм каркас металлический черный обивка ткань черного цвета - 34 шт.

СТУЛ П/М - 1 шт.

8. Порядок подачи и рассмотрения апелляций

По результатам государственных аттестационных испытаний обучающийся имеет право на апелляцию в соответствии с МИ КубГАУ 2.5.39 «Регламент работы апелляционной комиссии по результатам государственной итоговой аттестации (итоговой аттестации)».

Обучающийся имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, установленной процедуры проведения государственного аттестационного испытания и (или) несогласии с результатами государственного экзамена.

Апелляция подается лично обучающимся в апелляционную комиссию не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов государственного аттестационного испытания.

Для рассмотрения апелляции секретарь государственной экзаменационной комиссии направляет в апелляционную комиссию протокол заседания государственной экзаменационной комиссии, заключение председателя государственной экзаменационной комиссии о соблюдении процедурных вопросов при проведении государственного аттестационного испытания, а также письменные ответы обучающегося (при их наличии) (для рассмотрения апелляции по проведению государственного экзамена) либо выпускную квалификационную работу, отзыв и рецензию (рецензии) (для рассмотрения апелляции по проведению защиты выпускной квалификационной работы).

Апелляция не позднее 2 рабочих дней со дня ее подачи рассматривается на заседании апелляционной комиссии, на которое приглашаются председатель государственной экзаменационной комиссии и обучающийся, подавший апелляцию. Заседание апелляционной комиссии может проводиться в отсутствие обучающегося, подавшего апелляцию, в случае его неявки на заседание апелляционной комиссии.

Решение апелляционной комиссии (протокол) доводится до сведения обучающегося, подавшего апелляцию, в течение 3 рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии. Факт ознакомления обучающегося, подавшего апелляцию, с решением апелляционной комиссии удостоверяется подписью обучающегося.

При рассмотрении апелляции о нарушении процедуры проведения государственного аттестационного испытания апелляционная комиссия принимает одно из следующих решений:

— об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушении процедуры проведения государственного аттестационного испытания обучающегося не подтвердились и (или) не повлияли на результат государственного аттестационного испытания;

— об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях процедуры проведения государственного аттестационного испытания обучающегося подтвердились и повлияли на результат государственного аттестационного испытания.

В случае, указанном в абзаце третьем настоящего пункта, результат проведения государственного аттестационного испытания подлежит аннулированию, в связи с чем, протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию для реализации решения апелляционной комиссии. Обучающемуся предоставляется возможность пройти государственное аттестационное испытание в сроки, дополнительно утвержденные университетом в пределах государственной итоговой аттестации по учебному плану.

Если невозможно установить срок прохождения аттестационного испытания в пределах государственной итоговой аттестации (итоговой аттестации) по учебному плану, то он устанавливается не позднее 5 рабочих дней после окончания государственной итоговой аттестации (итоговой аттестации). Срок прохождения государственного аттестационного испытания (аттестационного испытания) устанавливается приказом ректора. Государственной экзаменационной комиссией (экзаменационной комиссией) по результатам прохождения государственного аттестационного испытания (аттестационного испытания) выставляется оценка.

Результат прохождения аттестационного испытания оформляется протоколом заседания государственной экзаменационной комиссии.

При рассмотрении апелляции о несогласии с результатами государственного экзамена апелляционная комиссия выносит одно из следующих решений:

— об отклонении апелляции и сохранении результата государственного экзамена;

— об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата государственного экзамена. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в государственную экзаменационную комиссию. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленного результата государственного экзамена и выставления нового.

Для выполнения решения апелляционной комиссии на заседании государственной экзаменационной комиссии принимается решение об аннулировании результата и выставлении нового. Результат аннулирования ранее выставленного результата государственного экзамена и выставление нового результата оформляется протоколом заседания государственной экзаменационной комиссии.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Повторное проведение государственного аттестационного испытания на заседании государственной экзаменационной комиссии осуществляется в присутствии председателя или одного из членов апелляционной комиссии не позднее даты завершения обучения в университете, в соответствии со стандартом.

Апелляция на повторное проведение государственного аттестационного испытания не принимается.