

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Локтионова Оксана Геннадьевна
Должность: проректор по учебной работе
Дата подписания: 06.07.2023 16:10:16
Уникальный программный ключ:
0b817ca911e6668abb13a5d426d39e5f1c11eabbf73e943df4a4851fda56d089

МИНОБРАЗОВАНИЯ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по учебной работе



О.Г. Локтионова

« 29 » 06 2023 г.

Программа государственной итоговой аттестации

Направление подготовки (специальность): 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль, специализация): «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Форма обучения: заочная
(очная, очно-заочная, заочная)

Программа ГИА составлена на основании учебного плана образовательной программы 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», одобренного ученым советом университета (протокол №9 от 26.03.2018) и утвержденного ректором университета 26.03.2018 в соответствии с:

- федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 12 марта 2015 г. №211;
- порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 05.04.2017 г. №301;
- порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденным приказом Министерства образования и науки от 29 июня 2015 г. №636;
- положением П 02.-032-2016 «Государственная итоговая аттестация по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

Программа государственной итоговой аттестации обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на заседании выпускающей кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров (протокол №18 от 24.06.2023).

Зав. кафедрой доцент, к.т.н.  Пьяникова Э. А.
(ученая степень и ученое звание)

Разработчик программы доцент, к.т.н.  Заикина М.А.
(ученая степень и ученое звание)

1 Цель ГИА

Цель государственной итоговой аттестации – определение соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.

2 Задачи ГИА

Задачи государственной итоговой аттестации:

- установить уровень сформированности у обучающихся общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, установленных ФГОС ВО;
- определить готовность обучающихся к выполнению установленных образовательной программой видов профессиональной деятельности и решению соответствующих им профессиональных задач;
- установить соответствие обучающихся присваиваемой квалификации.

3 Трудоемкость ГИА

Трудоемкость ГИА по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья – 9 зачетных единиц.

4 Формы ГИА

По ОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы.

5 Требования к ВКР и порядку их выполнения

5.1 Требования к тематике ВКР

Тема выпускной квалификационной работы должна быть актуальной, представлять практический интерес, соответствовать направлению подготовки (специальности) и научным интересам выпускающей кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров. При формировании перечня тем ВКР кафедра учитывает возможность доступа студентов к необходимым для выполнения ВКР источникам информации и банкам данных.

Тематика выпускных квалификационных работ разрабатывается кафедрой товароведения, технологии и экспертизы товаров в соответствии с выбранными видами профессиональной деятельности и профессиональными задачами, определенными для них ФГОС ВО по направлению подготовки (специальности) 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья:

производственно-технологическая деятельность:

обеспечение входного контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов;

управление технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья на предприятии;

обеспечение выпуска высококачественной продукции: муки, крупы, крупяных продуктов, хлеба, кондитерских и макаронных изделий, сахара и сахаристых продуктов;

реализация мероприятий по повышению эффективности производства, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов;

организация рационального ведения технологического процесса и осуществление контроля над соблюдением технологических параметров процесса производства продуктов питания из растительного сырья;

участие в разработке новых технологий и технологических схем производства продуктов питания из растительного сырья;

участие в мероприятиях по организации эффективной системы контроля и качества сырья, учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний;

осуществление анализа проблемных производственных ситуаций и задач;

экспериментально-исследовательская деятельность:

изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта применительно к сфере своей профессиональной деятельности;

применение современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов, внедрения безотходных и малоотходных технологий переработки растительного и других видов сырья;

участие в исследовании технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;

проведение измерений;

анализ и математическая обработка экспериментальных данных;

использование результатов исследований;

подготовка материалов для составления научных обзоров, отчетов и публикаций;

использование методов математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ;

организационно-управленческая деятельность:

организация производства и эффективной работы коллектива исполнителей, принятие управленческих решений;

управление работой коллектива исполнителей на производственных участках и в цехах на предприятии;

мотивация работников производства;
организация профессионального обучения и аттестации работников производства, участие в разработке и совершенствовании системы управления качеством на предприятии;
оценка производственных и непроизводственных затрат для обеспечения высокого качества готовой продукции;
участие в составлении технологической и отчетной документации;
осуществление технического контроля и управления качеством продуктов питания из растительного сырья;
осуществление связи с поставщиками сырья и менеджерами по реализации готовой продукции;
организация работ по применению передовых технологий для производства продуктов питания из растительного сырья;
расчетно-проектная деятельность:
участие в разработке нормативно-технической и проектной документации для проектирования производства продуктов питания из растительного сырья;
участие в оценке эффективности производства и технико-экономическом обосновании строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков;
проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов и отдельных участков предприятий;
использование систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих предприятий.
Обучающийся вправе предложить свою тему с письменным обоснованием целесообразности ее разработки.
Тематика ВКР студентов целевого набора согласовывается с руководителем (или назначенным им лицом) предприятия-заказчика.

5.2 Требования к структуре ВКР

В структуру ВКР входят следующие разделы:

1. Введение
2. Глава 1. Теоретический раздел
3. Глава 2. Аналитический раздел
4. Глава 3. Практический раздел (предложения и рекомендации)
5. Заключение
6. Список использованных источников
7. Приложения

5.3 Требования к объему и содержанию ВКР

Объем выпускной квалификационной работы – 70 страниц компьютерного текста.

Основные требования к содержанию ВКР:

Во введении обосновывается актуальность выбранной темы, формулируются цель, задачи, объект и предмет исследования, указываются избранные методы исследования, анализируется степень разработанности исследуемой проблемы в научной литературе.

Основная часть состоит из 3 глав.

В первой главе теоретическая раздел работы должна служить базой для аналитического и практического разделов ВКР.

На основе изучения литературных источников рассматривается сущность исследуемой проблемы. Анализируются различные подходы к её решению. Глава содержит теоретически основы решения вопроса, методы и методики решения поставленных задач.

Изложение теоретического материала должно быть конкретным, опираться на лучшие мировые практики. Необходимо указывать ссылки на соответствующие литературные источники.

Во второй главе - аналитической части ВКР дается характеристика предметной области и приводится постановка задачи в рамках рассмотренной предметной области. В качестве предметной области может выступать предприятие или отдельное его подразделение, вид деятельности, протекающий в нем. В этом случае необходимо отразить цель функционирования предприятия, его организационную структуру и основные параметры его функционирования, документооборот, принятые правила и нормы осуществления деятельности.

В данной главе детально анализируется состояние предметной области. Критически показывается действующая практика решения поставленной задачи, проводится выявление существующих недостатков.

Обосновывается необходимость совершенствования существующей практики решения поставленной задачи, использования новых методологий и технологий для её решения.

В 3-й главе - практический (рекомендательный) раздел ВКР включает результаты проведенных научных исследований и обоснование конкретных предложений и рекомендаций по совершенствованию действующей практики решения поставленной задачи в исследуемом объекте. Основное требование, предъявляемое к рекомендательной части - предложения должны быть конкретными и аргументированными, содержать рекомендации о способах их реализации, отражать данные об эффективности рекомендуемых мероприятий, характеризовать другие их преимущества.

Заключение содержит конкретные выводы, которые соотносятся с целью и задачами, поставленными во введении, а также включает предложения и рекомендации по использованию полученных результатов в производственной деятельности.

Список использованных источников содержит сведения об источниках, использованных при выполнении ВКР.

В *Приложениях* размещается дополнительный материал, необходимый для подтверждения рассматриваемых положений.

Подробно требования к содержанию ВКР и порядку их выполнения

изложены в методических указаниях, разработанных кафедрой товароведения, технологии и экспертизы товаров для направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.

5.4 Требования к оформлению ВКР

Выпускная квалификационная работа должна быть напечатана и иметь жесткий переплет.

Оформление ВКР осуществляется в соответствии со стандартом университета СТУ 04.02.030-2015 «Курсовые работы (проекты). Выпускные квалификационные работы. Общие требования к структуре и оформлению» и методическими указаниями, разработанными кафедрой товароведения, технологии и экспертизы товаров для направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.

5.5 Требования к отзыву

После завершения работы над ВКР обучающийся представляет ее руководителю ВКР, который дает отзыв на эту работу. В отзыве руководителя ВКР содержится краткая характеристика и оценка работы студента, делается вывод о готовности обучающегося к самостоятельной профессиональной деятельности. Форма отзыва руководителя ВКР приведена в положении П 02.032-2016.

5.6 Требования к процедуре проведения защиты ВКР

Защита ВКР происходит на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии (ГЭК). Порядок проведения защиты ВКР установлен в положении П 02.032-2016 «Государственная итоговая аттестация по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

6. Фонд оценочных средств для проведения ГИА (защиты ВКР)

6.1 Перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы

Код	Определение компетенции
ОК-1	способностью использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности
ОК-2	способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах
ОК-3	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на

	русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
ОК - 4	способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
ОК - 5	способностью к самоорганизации и самообразованию
ОК - 6	способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности
ОК - 7	способностью поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
ОК - 8	способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
ОК - 9	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
ПК-1	способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства
ПК-2	способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья
ПК-3	способностью владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий
ПК - 4	способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин
ПК - 5	способностью 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	способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов

	питания из растительного сырья
ПК - 7	способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья
ПК - 8	готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка
ПК - 9	способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли
ПК - 10	способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения
ПК - 11	готовностью выполнить работы по рабочим профессиям
ПК - 12	способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
ПК - 13	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования
ПК - 14	готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций
ПК - 15	готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство
ПК - 16	готовностью применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ
ПК - 17	способностью владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья
ПК - 18	способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты
ПК - 19	способностью 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	способностью понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков
ПК - 21	способностью владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях
ПК - 22	способностью использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности
ПК - 23	способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств
ПК - 24	способностью 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	готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений
ПК - 26	способностью использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов
ПК - 27	способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья

6.2 Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

Компетенции	Показатели оценивания компетенций	Критерии и шкала оценивания компетенций			
		Недостаточный уровень	Пороговый уровень	Продвинутый уровень	Высокий уровень
ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9	Культура мышления	Не способен осуществить без помощи преподавателя операции сравнения, абстракции, обобщения, конкретизации, анализа, синтеза.	Владеет операциями сравнения, абстракции, обобщения, конкретизации, анализа, синтеза, но допускает логические ошибки.	В целом успешно осуществляет мыслительные операции, но имеются отдельные логические ошибки.	Демонстрирует способность к критическому анализу, оценке и синтезу новых и сложных идей.
	Культура речи	Не способен в монологической речи сформулировать простейшие суждения, выводы, оценки. Не владеет функциональными стилями речи.	Излагает в устной и письменной форме свои суждения, выводы, оценки, но допускает грубые речевые ошибки. В целом владеет функциональными стилями речи.	Грамотно и логично излагает в устной и письменной форме свои суждения, выводы, оценки. Допускает незначительные речевые ошибки. Использует функциональные стили речи по назначению.	Демонстрирует способность в устной и письменной форме полно, логично и аргументированно сообщать свои суждения, выводы, оценки. Не допускает речевых ошибок. Свободно владеет функциональными стилями речи и правильно выбирает их в зависимости от речевой ситуации.
	Культура коммуникации	Не имеет представления о профессиональной этике. Не готов к взаимодействию с профессиональным и научным сообществом.	В целом владеет этическими нормами, в т.ч. нормами профессиональной этики. Готов к межличностному взаимодействию в общественной жизни и профессиональной дея-	Применяет этические нормы в собственной деятельности, следует требованиям профессиональной этики. Грамотно осуществляет межличностное взаимодействие в обще-	Безукоризненно соблюдает этические нормы и выполняет требования профессиональной этики. Готов к эффективному межличностному взаимодействию в общественной жизни и про-

			<p>тельности. Испытывает затруднения во взаимодействии по тематике своей области компетенции с профессиональным и научным сообществом. Готов к профессиональной деятельности под руководством.</p>	<p>ственной жизни и профессиональной деятельности. Корректно общается по тематике своей области с профессиональным и научным сообществом. Готов к профессиональной деятельности под руководством с проявлением самостоятельности при решении хорошо известных задач или аналогичных им.</p>	<p>фессиональной деятельности. Активен в общении по тематике своей области компетенции с профессиональным и научным сообществом. Готов к сотрудничеству, планированию собственной деятельности и индивидуальной ответственности за её результаты.</p>
Культура самоорганизации и самообразования	<p>Не способен организовать свою учебную и профессиональную деятельность без помощи руководителя. Не занимается самообразованием.</p>	<p>Организует свою деятельность, в т.ч. профессиональную, в соответствии с основными правилами самоорганизации. В целом владеет методикой самообразования.</p>	<p>Способен к самоорганизации и самообразованию.</p>	<p>Успешно применяет в своей деятельности, в т.ч. профессиональной, навыки самоорганизации и самообразования.</p>	
Информационная культура	<p>Не способен найти учебную и профессиональную информацию на заданную тему в традиционных источниках и сети «Интернет».</p>	<p>Способен осуществлять сбор значимых данных в рамках своей профессиональной области в традиционных источниках информации, неуверенный пользователь ПК и Интернет-ресурсов.</p>	<p>Эффективно работает с источниками информации, в т.ч. электронными, владеет ПК. Испытывает затруднения в поиске информации в ситуации неполноты или ограниченности доступа к источникам информации.</p>	<p>Самостоятельно находит и работает со всеми современными источниками информации, базами данных, уверенный пользователь ПК, владеет IT-технологиями и профессиональными программными продуктами.</p>	

	Правовая культура	Не владеет элементарными навыками работы с нормативными документами.	Пересказывает отдельные положения рекомендованных преподавателями нормативных документов, регулирующих профессиональную деятельность.	Пересказывает и комментирует положения нормативных документов, регулирующих профессиональную деятельность.	Самостоятельно находит необходимые нормативные документы, резюмирует, анализирует и интерпретирует их положения.
ОПК-1, ОПК-2	Профессиональное мышление	Демонстрирует отсутствие основ профессионального мышления.	Сформированы основы профессионального мышления.	Демонстрирует сформированное профессиональное мышление.	Обладает гибким и оперативным профессиональным мышлением.
Производственно-технологическая деятельность ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12	Готовность применять знания, умения, навыки, личностные качества и опыт в самостоятельной производственно-технологической деятельности	Не способен решать простейшие производственно-технологические задачи даже при условии консультаций и под руководством специалиста.	Способен решать конкретные производственно-технологические задачи, но требует руководства.	Способен самостоятельно решать конкретные производственно-технологические задачи.	Самостоятельно ставит актуальные производственно-технологические задачи, находит наиболее эффективные пути их решения.
Экспериментально-исследовательская деятельность ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17	Готовность применять знания, умения, навыки, личностные качества и опыт в самостоятельной экспериментально-исследовательской деятельности	Не способен решать простейшие экспериментально-исследовательские задачи даже при условии консультаций и под руководством специалиста.	Способен решать конкретные экспериментально-исследовательские задачи, но требует руководства.	Способен самостоятельно решать конкретные экспериментально-исследовательские задачи.	Самостоятельно ставит актуальные экспериментально-исследовательские задачи, находит наиболее эффективные пути их решения.
Организационно-управленческая деятельность ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21,	Готовность применять знания, умения, навыки, личностные качества и опыт в самостоятельной организационно-	Не способен решать простейшие организационно-управленческие задачи даже при условии консультаций и	Способен решать конкретные организационно-управленческие задачи, но требует руководства.	Способен самостоятельно решать конкретные организационно-управленческие задачи.	Самостоятельно ставит актуальные организационно-управленческие задачи, находит наиболее эффективные пути их решения.

ПК-22	управленческой деятельности	под руководством специалиста.			
Расчетно-проектная деятельность ПК- 23, ПК-24, ПК-25, ПК-26, ПК-27	Готовность применять знания, умения, навыки, личностные качества и опыт в самостоятельной расчетно-проектной деятельности	Не способен решать простейшие расчетно-проектные задачи даже при условии консультаций и под руководством специалиста.	Способен решать конкретные расчетно-проектные задачи, но требует руководства.	Способен самостоятельно решать конкретные расчетно-проектные задачи.	Самостоятельно ставит актуальные расчетно-проектные задачи, находит наиболее эффективные пути их решения.

6.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы

Коды оцениваемых компетенций	Показатели оценивания компетенций	Используемые ГЭК контрольные задания или иные материалы
ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9	Культура мышления	Полный текст ВКР. Устный доклад на защите ВКР. Ответы на вопросы членов ГЭК.
	Культура речи	Полный текст ВКР. Устный доклад на защите ВКР. Ответы на вопросы членов ГЭК.
	Культура коммуникации	Устный доклад на защите ВКР. Ответы на вопросы членов ГЭК.
	Культура самоорганизации и самообразования	Индивидуальное задание на выполнение ВКР. Полный текст ВКР. Устный доклад на защите ВКР. Ответы на вопросы членов ГЭК. Отзыв руководителя (в т.ч. о работе студента в период подготовки ВКР).
	Информационная культура	Раздел ВКР – список литературы. Использование профессиональных компьютерных программ при выполнении ВКР («Компас», «Autocad» и др.). Мультимедийная презентация к основным положениям доклада о ВКР.
	Правовая культура	Раздел (-ы) ВКР с характеристикой и цитированием нормативных документов. Ссылки на нормативные документы в ВКР и устном докладе. Перечень официальных источников в списке литературы.
ОПК-1, ОПК-2	Профессиональное мышление	Полный текст ВКР Устный доклад на защите ВКР

		Ответы на вопросы членов ГЭК
Производственно-технологическая деятельность ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12	Готовность применять знания, умения, навыки, личностные качества и опыт в самостоятельной производственно-технологической деятельности	Главы №1,3 ВКР «Теоретическая» и «Практическая»
Экспериментально-исследовательская деятельность ПК- 13, ПК-14, ПК-15, ПК-16, ПК-17	Готовность применять знания, умения, навыки, личностные качества и опыт в самостоятельной экспериментально-исследовательской деятельности	Глава №2 ВКР «Аналитическая»
Организационно-управленческая деятельность ПК- 18, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-22	Готовность применять знания, умения, навыки, личностные качества и опыт в самостоятельной организационно-управленческой деятельности	Глава №2 ВКР «Аналитическая»
Расчетно-проектная деятельность ПК- 23, ПК-24, ПК-25, ПК-26, ПК-27	Готовность применять знания, умения, навыки, личностные качества и опыт в самостоятельной расчетно-проектной деятельности	Глава №3 ВКР «Практическая»

Темы ВКР

1. Изучение ассортимента, процесса производства и качества макаронных изделий
2. Исследование технологии производства хлебобулочных изделий и готовой продукции в условиях частной хлебопекарни
3. Исследование технологии производства глазированных сбивных конфет и готовой продукции
4. Исследование технологического процесса и готовой продукции в производстве макаронных изделий быстрого приготовления
5. Изучение технологии производства и анализ качества кондитерских изделий
6. Исследование технологической линии и качества макаронных изделий
7. Влияние пищевых добавок на качество хлебобулочных изделий
8. Повышение пищевой ценности макаронных изделий, производимых ОАО «Курскмакаронпром»
9. Разработка рецептуры обогащенных крекеров
10. Разработка и исследование качества и сохраняемости сдобных сухарных изделий с антиоксидантными свойствами
11. Исследование возможности использования некоторых видов растительного сырья, тыквы и кипрея узколистного, в технологии сдобных

хлебобулочных изделий

12. Исследование возможности использования экстрактов из нетрадиционного растительного сырья в технологии бисквитных полуфабрикатов для получения изделий функционального назначения

13. Исследование технологического процесса и готовой продукции в производстве глазированных конфет на основе суфле

14. Исследование технологической линии и экспертиза качества хлебобулочных изделий

15. Исследование качества муки и влияние ее на качество хлеба

16. Изучение технологии производства и контроль качества хлебобулочных изделий

17. Исследование возможности использования порошков из растительного сырья в технологии хлебобулочных изделий

18. Разработка и оценка пищевой ценности обогащенного ржаного хлеба

19. Разработка новых видов хлебобулочных изделий с использованием хлебопекарных смесей оздоровительного назначения

20. Изучение ассортимента, технологии производства и качества ржаного хлеба

21. Изучение технологии кондитерских изделий, обогащенных полисахаридной добавкой

22. Исследование и оценка качества изделий функционального назначения с применением добавок растительного происхождения

23. Исследование витаминной ценности хлебобулочных изделий и возможности ее повышения

24. Изучение ассортимента, процесса производства и качества масложировой продукции для производства хлебобулочных изделий

25. Исследование и оценка качества зерновых и полуфабрикатов из ржаной и пшеничной муки при производстве хлебобулочных изделий

26. Применение картофельного пюре в изготовлении хлебобулочных изделий и исследование его влияния на качественные показатели хлеба

27. Разработка рецептуры обогащенного сахарного печенья для профилактического питания

28. Исследование технологии производства хлеба, обогащенного йодом

29. Изучение технологии производства хлебобулочных изделий и контроль их качества

30. Совершенствование рецептуры ржаного хлеба, обогащенного овощными добавками

31. Исследование технологического процесса и качества печенья-сэндвич «День и ночь»

32. Обоснование и разработка обогащенных изделий из песочного теста

33. Изучение технологии производства мучных кондитерских изделий функционального назначения

34. Разработка и оценка потребительских свойств хлеба пшеничного, обогащенного сухой питательной смесью

35. Изучение технологии производства и сохраняемости сахарных кондитерских изделий

36. Исследование технологической линии производства хлебобулочных изделий и оценка их качества

37. Исследование влияния сахароснижающего растительного сырья на качество и потребительские свойства бисквитов диабетического назначения

38. Исследование технологии производства и экспертиза качества мучных кондитерских изделий

6.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы

На государственной итоговой аттестации (защите ВКР) государственная экзаменационная комиссия (ГЭК) оценивает результаты освоения образовательной программы (компетенции) и устанавливает уровень их сформированности персонально у каждого обучающегося.

В течение 0,5 часа защиты ВКР члены ГЭК оценивают владение обучающимся качествами, которые в виде показателей перечислены в п. 6.2 настоящей программы, и устанавливают по критериям и шкале, приведенным там же, уровень сформированности у обучающегося каждой указанной там группы компетенций. Окончательный вывод об уровне сформированности компетенций у обучающегося делается членами ГЭК в зависимости от уровня владения им большинством (более 50%) из указанных в п.6.2 групп компетенций.

Установленный членами ГЭК уровень сформированности компетенций является важнейшим критерием при определении итоговой оценки на государственной итоговой аттестации. При определении итоговой оценки члены ГЭК учитывают также и другие критерии.

Критерии итоговой оценки защиты ВКР

Оценка «отлично» предполагает:

- высокий уровень сформированности большинства компетенций,
- актуальность, самостоятельность и практическую значимость ВКР,
- оригинальность решений и новизну полученных результатов,
- использование достаточного и необходимого количества информационных источников, в том числе электронных,
- умение лаконично докладывать о проделанной работе, убедительно обосновывать свои суждения и выводы, аргументированно рассуждать, полно и глубоко отвечать на заданные вопросы,
- безукоризненное качество оформления ВКР,
- положительные отзыв и рецензия.

Оценка «хорошо» предполагает:

- продвинутый уровень сформированности большинства компетенций;
 - актуальность, самостоятельность и социальную значимость ВКР,
 - корректность решений и полученных результатов,
 - использование достаточного и необходимого количества информационных источников, в том числе электронных,
 - умение четко докладывать о проделанной работе, обосновывать свои суждения и выводы, рассуждать, отвечать на заданные вопросы,
 - хорошее качество оформления ВКР,
 - в целом положительные отзыв и рецензия, но имеющие отдельные замечания.

Оценка «удовлетворительно» предполагает:

- пороговый уровень сформированности большинства компетенций;
 - традиционность темы, низкий уровень самостоятельности и практической значимости ВКР,
 - недостаточность и/или спорность отдельных решений и/или результатов,
 - использование незначительного количества информационных источников, в том числе электронных,
 - допустимое качество оформления ВКР, но с имеющимися недочетами,
 - неполнота доклада о проделанной работе, недостаточно обоснованные суждения и выводы, ошибки в построении рассуждения, поверхностные ответы на заданные вопросы,
 - отзыв и рецензия с замечаниями.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент:

- недостаточный уровень сформированности большинства компетенций;
 - не владеет содержанием работы, не может прокомментировать её элементарные положения,
 - допускает грубые ошибки в рассуждении,
 - неправильно отвечает или не отвечает на наводящие и дополнительные вопросы комиссии по содержанию ВКР,
 - низкое качество оформления работы,
 - отзыв и рецензия с серьезными замечаниями.

7 Материально-техническое обеспечение

Для проведения защиты ВКР необходимы стандартная учебная аудитория, мультимедиа центр - ноутбук ASUSX50VLPMD-

T2330/1471024МБ/16

ОGb/сумка/проектор inFocus 1N24+, экран, операционная система Windows 7 LibreofficeMicrosoftOffice 2016 Лицензионный договор №S0000000722 от 21.12.2015г. с ООО «АйТи46», лицензионный договор №K0000000117 от 21.12.2015 г. с ООО «СМСКанал». Антивирус Касперского Лицензия 156А-160809-093725-387-506. Консультант + Договор №219894 от 19.12.2016 г.

8 Особенности проведения государственной итоговой аттестации в форме защиты ВКР для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) ГИА в форме защиты ВКР проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

При проведении ГИА в форме защиты ВКР обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

– проведение процедуры защиты ВКР для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ в одной аудитории совместно с обучающимися, не являющимися инвалидами и лицами с ОВЗ, если это не создает трудностей для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ и иных обучающихся при защите ВКР;

– присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, общаться с председателем и членами ГЭК);

– пользование необходимыми обучающимся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ техническими средствами при защите ВКР с учетом их индивидуальных особенностей;

– обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях.

Программа ГИА (программа защиты ВКР) доводится до сведения обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ в доступной для них форме.

Форма проведения процедуры защиты ВКР для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере).

Для проведения процедуры защиты ВКР для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ применяются фонды оценочных средств, адаптированные для таких обучающихся и позволяющие оценить достижение ими запланированных в образовательной программе результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе.

По письменному заявлению обучающегося из числа инвалидов и лиц с ОВЗ продолжительность выступления обучающегося при защите ВКР может быть увеличена не более чем на 15 минут по отношению к продолжительности, установленной положением П 02.032-2016 «Государственная итоговая аттестация по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

В зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ университет обеспечивает выполнение следующих требований при проведении процедуры защиты ВКР:

а) для слепых:

– задания и иные материалы для подготовки и защиты ВКР оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, либо зачитываются ассистентом;

– письменные задания могут выполняться обучающимися на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, либо надиктовываются ассистенту;

– при необходимости обучающимся предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

– задания и иные материалы для подготовки и защиты ВКР оформляются увеличенным шрифтом;

– обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

– при необходимости обучающимся предоставляется увеличивающее устройство, допускается использование увеличивающих устройств, имеющихся у обучающихся;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

– обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

– по их желанию защита ВКР проводится в письменной форме;

г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

– письменные задания выполняются обучающимися на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

– по их желанию защита ВКР проводится в устной форме.