

ЕЛЕЦКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ им. И.А. БУНИНА



ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль): Технология производства и переработки продукции животноводства

Квалификация (степень): бакалавр

Форма обучения: очная, очно-заочная

Институт: агропромышленный

Кафедра: технологии хранения и переработки с/х продукции

Разработчик рабочей программы:

кандидат сельскохозяйственных наук, доцент Т.В. Зубкова

I. Общие положения

1.1. Целью государственной итоговой аттестации является установление уровня подготовки выпускника к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (далее ФГОС ВО) и основной образовательной программы высшего образования (далее ОПОП ВО, разработанной в Елецком государственном университете им. И.А. Бунина).

Порядок проведения государственной итоговой аттестации закреплен в Положении о порядке проведения государственной итоговой аттестации по основным профессиональным образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Елецкий государственный университет им. И.А. Бунина»

1.2. В итоговую государственную аттестацию по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции/ направленность (профиль) Технология производства и переработки продукции животноводства входит защита выпускной квалификационной работы (далее ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

1.3. В ходе освоения ОПОП ВО выпускник готовится к осуществлению профессиональной деятельности в области сельского хозяйства

1.4. Выпускник, освоивший программу бакалавра, готов к решению задач профессиональной деятельности следующего типа: производственно-технологический.

1.5. Объем государственной итоговой аттестации составляет: 6 з.е., 216 часов.

1.6. ВКР направлен на проверку сформированности у обучающихся универсальных, общепрофессиональных, профессиональных компетенций соотнесенных с установленными ОПОП ВО с индикаторами достижения компетенций: УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ПКС-1; ПКС-2

II. Формы государственной итоговой аттестации

Выпускная квалификационная работа

Выполнение и защита выпускной квалификационной работы является завершающим этапом в освоении ОПОП. Выпускная квалификационная работа может основываться на обобщении ранее выполненных курсовых и научно-исследовательских работ и иных работ (ВКР других образовательных уровней, при отсутствии механического переноса параграфов), содержать

материалы, собранные, проанализированные и обобщенные обучающимися в период учебной и производственной практик.

Цель ВКР: систематизация и углубление теоретических и практических знаний и компетенций, по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции/направленность (профиль) Технология производства и переработки продукции животноводства закрепление навыков самостоятельной научно-исследовательской деятельности. ВКР должна свидетельствовать о степени готовности выпускника к профессиональной деятельности.

Структура ВКР определена Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по основным профессиональным образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Елецкий государственный университет им. И.А. Бунина» и включает:

- оглавление;
- введение, в котором раскрывается актуальность темы, цель и задачи ВКР;
- основная часть, структура и содержание которой зависят от характера выпускной квалификационной работы и особенностей специальности;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

Рекомендуемый объем ВКР не менее 50 страниц печатного текста.

Выпускная квалификационная работа печатается на стандартном листе бумаги формата А4. Размер полей: левое поле – 35 мм, правое – 10 мм, верхнее и нижнее – 20 мм, примерное количество знаков на странице – 2000.

Шрифт Times New Roman 14, межстрочный интервал – 1,5.

Каждая глава начинается с новой страницы; это же правило относится к другим основным структурным частям работы (оглавлению, введению, заключению, списку использованных источников, приложениям и т.д.).

Страницы выпускной квалификационной работы с рисунками и приложениями должны иметь сквозную нумерацию. Первой страницей является титульный лист, на котором номер страницы не проставляется. Титульный лист оформляется по установленному образцу.

Нумерация страниц осуществляется внизу справа.

Представление обучающимся основных результатов, полученных в ходе выполнения ВКР (7–10 минут) в виде презентации.

Структура доклада:

- а) титульный лист;
- б) общая характеристика работы (актуальность, цель и задачи ВКР);
- в) основное содержание (основной текст доклада может быть разделен на главы или разделы);

г) заключение (выводы выпускной квалификационной работы, предложения производству).

Оценочные материалы по выпускной квалификационной работе представляют собой ежегодно утверждаемый приказом перечень тем выпускных квалификационных работ. Тематика выпускных квалификационных работ актуальна и соответствует современному состоянию и перспективам развития науки, а также задачам учебных дисциплин и практик ОПОП 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции/ направленность (профиль) Технология производства и переработки продукции животноводства.

Примерные темы ВКР:

1. Разработка рецептуры йогурта обогащенного витаминами А и С
2. Создание функциональных напитков на основе сыворотки с использованием травяных выдержек.
3. Совершенствование технологии первичной обработки молока на предприятии ООО "Согласие" Измалковского района Липецкой области
4. Технология производства творога обогащённого БАВ.
5. Расширение ассортимента выпускаемой мясной продукции за счёт внедрения линии по производству котлет на базе ООО МПК «Луч», с.Хмеленец, Елецкого района, Липецкой области.
6. Усовершенствование технологии производства молока за счет внедрения новых механизмов и оборудования на предприятии ООО "Становлянский маслодельный завод" Становлянского района Липецкой области.
7. Расширение ассортимента молочной продукции за счет производства 15% сметаны в ООО "Становлянский маслодельный завод".
8. Разработка рецептуры кефира обогащенного витаминами каротиноидами.
9. Разработка рецептуры мягких сыров функционального назначения.
10. Первичная обработка молока и ее совершенствование в условиях хозяйства.
11. Технология переработки мяса на малых предприятиях, в крестьянских фермерских хозяйствах.
12. Особенности технологических процессов при производстве и подготовке к реализации фасованного мяса и субпродуктов.

Методические материалы по оценке выпускной квалификационной работы представлены в оценочных и методических материалах по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции/ направленность (профиль) Технология производства и переработки продукции животноводства, разработанных на основе Положения об оценочных и методических материалах по основным профессиональным образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Елецкий

государственный университет им. И.А. Бунина». Методические материалы, в том числе, включают критерии оценки выпускной квалификационной работы.

3. Перечень литературы

1. Практикум по производству продукции животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. И. Любимов, Г. В. Родионов, Ю. С. Изилов [и др.]. - Санкт-Петербург : Лань, 2014. — 186 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=51725. (дата обращения 01.09.2020 г).

2. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л. Ю. Киселев, Ю. И. Забудский, А. П. Голикова [и др.]. - Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 464 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4978. (дата обращения 01.09.2020 г).

3. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибгатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. - Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 624 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=3819. (дата обращения 01.09.2020 г).

4. Хамитова, Е.К. Оборудование пищевых производств : учебное пособие / Е.К. Хамитова. - Минск : РИПО, 2018. - 248 с. : схем., ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-985-503-736-2 ;[Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=487985>. (дата обращения 01.09.2020 г).