Минобрнауки России

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Оренбургский государственный университет имени В.А. Бондаренко»

Кафедра технологии пищевых производств

УТВЕРЖДАЮ
Первый проректор
_____ С.В. Нотова
(подпись, расшифровка подписи)
"27" марта 2026 г.

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Уровень высшего образования

БАКАЛАВРИАТ

Направление подготовки

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
(код и наименование направления подготовки)

Технология продуктов питания из растительного сырья
(наименование направленности (профиля) образовательной программы)

Квалификация
Бакалавр

Форма обучения
Очная

Год набора 2026

1 Общие положения

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы, разработанной в Оренбургском государственном университете соответствующим требованиям Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) и оценки уровня подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

В результате освоения образовательной программы обучающийся должен овладеть следующими компетенциями:

Код	Наименование компетенции/индикаторы	Вид государственного испытания, в ходе которого проверяется сформированность компетенции	
		государственный экзамен	защита ВКР
универсальными компетенциями (УК):			
УК-1	**Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач**	**+**	**+**
	УК-1-В-1 Применяет философские основы познания и логического мышления, методы научного познания, в том числе методы системного анализа, для решения поставленных задач	+	+
	УК-1-В-2 Осуществляет критический анализ и синтез информации, полученной из разных источников	+	+
	УК-1-В-3 Понимает основные закономерности и главные особенности социально-исторического развития различных культур в этическом и философском контексте	+	+
	УК-1-В-4 Применяет методы сбора, хранения, обработки, передачи, анализа и синтеза информации с использованием компьютерных технологий для решения поставленных задач	+	+
	УК-1-В-5 Формулирует и аргументирует выводы и суждения, в том числе с применением философского понятийного аппарата	+	+
	УК-1-В-6 Формулирует собственную гражданскую и мировоззренческую позицию с опорой на системный анализ философских взглядов и исторических закономерностей, процессов, явлений и событий	+	+
УК-2	**Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений**	**+**	**+**
	УК-2-В-1 Понимает классическую структуру проекта с учетом оптимизации ресурсного обеспечения, способы представления проекта	+	+
	УК-2-В-2 Формулирует цели и задачи проекта, структурирует этапы процесса организации проектной деятельности	+	+
	УК-2-В-3 Применяет элементы анализа, планирования и оценки рисков для выбора оптимальной стратегии развития и обоснования устойчивости проекта	+	+
	УК-2-В-4 В рамках цели проекта опирается на правовые нормы основных отраслей российского законодательства при постановке целей и выборе оптимальных способов их	+	+

Код	Наименование компетенции/индикаторы	Вид государственного испытания, в ходе которого проверяется сформированность компетенции	
		государственный экзамен	защита ВКР
	достижения; обладает навыками использования нормативно-правовых ресурсов в разработке и реализации проектов		
УК-3	**Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде**	+	
	УК-3-В-1 Понимает эффективность использования стратегии командного сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде	+	
	УК-3-В-2 Генерирует идею, выбирает направление развития ее в проекте с учетом видовых характеристик и осуществляет социальное взаимодействие посредством распределения проектных ролей в команде	+	
УК-4	**Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)**	+	
	УК-4-В-1 Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами	+	
	УК-4-В-2 Ведет деловую коммуникацию в письменной и электронной форме, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках	+	
УК-5	**Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах**	+	+
	УК-5-В-1 Проявляет толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям	+	+
	УК-5-В-2 Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира, включая мировые религии, философские и этические учения	+	+
	УК-5-В-3 Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп	+	+
	УК-5-В-4 Сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера		+
УК-6	**Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни**	+	

Код	Наименование компетенции/индикаторы	Вид государственного испытания, в ходе которого проверяется сформированность компетенции	
		государственный экзамен	защита ВКР
	УК-6-В-1 Понимает важность планирования целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	+	
	УК-6-В-2 Реализует намеченные цели с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	+	
	УК-6-В-3 Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков	+	
	УК-6-В-4 Критически оценивает эффективность использования времени при решении поставленных задач	+	
УК-7	**Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности**	**+**	
	УК-7-В-1 Соблюдает нормы здорового образа жизни, используя основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий на всех жизненных этапах развития личности	+	
	УК-7-В-2 Выбирает рациональные способы и приемы профилактики профессиональных заболеваний, психофизического и нервноэмоционального утомления на рабочем месте	+	
УК-8	**Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов**	**+**	
	УК-8-В-1 Формирует культуру безопасного и ответственного поведения в повседневной жизни и профессиональной деятельности, обеспечивая безопасные и/или комфортные условия жизнедеятельности, труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты	+	
	УК-8-В-2 Использует приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	+	
	УК-8-В-3 Идентифицирует угрозы (опасности) природного и техногенного происхождения для жизнедеятельности человека и природной среды	+	
	УК-8-В-4 В случае возникновения чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов применяет методы защиты жизнедеятельности человека, принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях	+	
УК-9	**Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах**	**+**	**+**

Код	Наименование компетенции/индикаторы	Вид государственного испытания, в ходе которого проверяется сформированность компетенции	
		государственный экзамен	защита ВКР
	УК-9-В-1 Понимает особенности развития человека с ограниченными возможностями здоровья	+	+
	УК-9-В-2 Демонстрирует готовность применять базовые дефектологические знания, принципы, методы в социальной и профессиональной сферах	+	+
УК-10	**Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности**	**+**	
	УК-10-В-1 Выявляет и обосновывает сущность, закономерности экономических процессов, осознает их природу и связь с другими процессами; понимает содержание и логику поведения экономических субъектов; использует полученные знания для формирования собственной оценки социально-экономических проблем и принятия аргументированных экономических решений в различных сферах жизнедеятельности	+	
	УК-10-В-2 Взвешенно осуществляет выбор оптимального способа решения финансово-экономической задачи, с учетом интересов экономических субъектов, ресурсных ограничений, внешних и внутренних факторов	+	
	УК-10-В-3 Понимает последствия принимаемых финансово-экономических решений в условиях сформировавшейся экономической культуры; способен, опираясь на принципы и методы экономического анализа, критически оценить свой выбор с учетом области жизнедеятельности	+	
УК-11	**Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности**	**+**	
	УК-11-В-1 Понимает сущность экстремизма, терроризма, коррупции и осознает их негативные последствия в социальных, экономических и других процессах общества	+	
	УК-11-В-2 Соблюдает нормы права и морали, применяет правовые нормы и предусмотренные законом меры по противодействию коррупционному поведению и нейтрализации коррупционных проявлений	+	
	УК-11-В-3 Идентифицирует угрозы и проявления экстремизма, терроризма, способен противодействовать им в профессиональной деятельности	+	
общепрофессиональными компетенциями (ОПК):			
ОПК-1	**Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности**	**+**	
	ОПК-1-В-1 Знает преимущества различных способов сбора, обработки и представления информации с учетом современных требований к уровню защиты информации, приводит сравнительную характеристику	+	
	ОПК-1-В-2 Умеет использовать различные информационные и коммуникационные технологии для	+	

Код	Наименование компетенции/индикаторы	Вид государственного испытания, в ходе которого проверяется сформированность компетенции	
		государственный экзамен	защита ВКР
	решения однотипных квазипрофессиональных задач		
	ОПК-1-В-3 Владеет навыками использования ИКТ для синтеза информации в среде электронных профессиональных продуктов, в том числе образовательных. Владеет навыками работы с программными продуктами в сфере информационной безопасности	+	
ОПК-2	**Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности**	**+**	
	ОПК-2-В-1 Знает основные законы и методы исследований естественных наук	+	
	ОПК-2-В-2 Умеет адаптировать основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	+	
	ОПК-2-В-3 Владеет навыками использования основных законов и методов исследования естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	+	
ОПК-3	**Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов**	**+**	
	ОПК-3-В-1 Иметь знания в области инженерных процессов предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья	+	
	ОПК-3-В-2 Уметь использовать знание инженерных процессов при регулировании технологических процессов на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья	+	
	ОПК-3-В-3 Владеть навыками использования знания инженерных процессов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов на предприятиях отрасли	+	
ОПК-4	**Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции**	**+**	
	ОПК-4-В-1 Иметь знания в области организации производства, контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья	+	
	ОПК-4-В-2 Уметь использовать знания в области организации производства, контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья	+	
	ОПК-4-В-3 Владеть навыками контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции для рациональной организации технологических процессов на предприятиях отрасли	+	

Код	Наименование компетенции/индикаторы	Вид государственного испытания, в ходе которого проверяется сформированность компетенции	
		государственный экзамен	защита ВКР
ОПК-5	**Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики**	**+**	
	ОПК-5-В-1 Знать основные показатели оценки эффективности результатов профессиональной деятельности	+	
	ОПК-5-В-2 Уметь оценивать эффективность деятельности предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья в конкурентных условиях современной экономики	+	
	ОПК-5-В-3 Владеть навыками оценки эффективности технологических процессов на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья в конкурентных условиях современной экономики	+	
профессиональными компетенциями (ПК):			
ПК*-1	**Способен осуществлять ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья**	**+**	**+**
	ПК*-1-В-1 Знать научные основы и общие принципы переработки растительного сырья и производства продуктов питания, технологические добавки и улучшители, используемые при	+	+
	ПК*-1-В-2 Уметь использовать полученные знания при ведении технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	+	+
	ПК*-1-В-3 Владеть: навыками применения специализированных знаний в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для ведения технологических процессов	+	+
ПК*-2	**Способен осуществлять лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья**	**+**	**+**
	ПК*-2-В-1 Знать требования, предъявляемые к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	+	+
	ПК*-2-В-2 Уметь пользоваться стандартными и специальными методами исследования, приборами и другим оборудованием для проведения анализов	+	+
	ПК*-2-В-3 Владеть: навыками работы на приборах, проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с нормативными документами	+	+
ПК*-3	**Способен осуществлять организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья**	**+**	**+**
	ПК*-3-В-1 Знать технологии производства продуктов питания из растительного сырья; основные структурные	+	+

Код	Наименование компетенции/индикаторы	Вид государственного испытания, в ходе которого проверяется сформированность компетенции	
		государственный экзамен	защита ВКР
	подразделения		
	ПК*-3-В-2 Уметь организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья; организовать работу структурного подразделения	+	+
	ПК*-3-В-3 Владеть навыками организации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	+	+
ПК*-4	**Способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования**	**+**	**+**
	ПК*-4-В-1 Знать основные профессиональные периодические издания, научно-техническую литературу, отражающие иностранные разработки технологий продуктов питания из растительного сырья	+	+
	ПК*-4-В-2 Уметь работать с профессиональным базами данных, публикациями, систематизировать научно-техническую информацию по тематике исследования и применять полученные знания	+	+
	ПК*-4-В-3 Владеть навыками изложения информации в профессиональной области, методами поиска научно-технической информации; навыками освоения научно-технической информации; методами анализа информации из отечественных и зарубежных источников	+	+
ПК*-5	**Готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций**	**+**	**+**
	ПК*-5-В-1 Знать: принципы выбора методик проведения измерений и наблюдений; основные методы описания экспериментального исследования и обработки его результатов	+	+
	ПК*-5-В-2 Уметь разрабатывать планы экспериментальных исследований, проводить измерения и фиксировать наблюдения; проводить обработку данных, полученных в ходе экспериментальных исследований	+	+
	ПК*-5-В-3 Владеть: навыками проведения измерений, экспериментов и наблюдений; методами подготовки данных для составления научных обзоров и публикаций	+	+
ПК*-6	**Способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техперевооружению существующих производств**	**+**	**+**
	ПК*-6-В-1 Знать содержание составных частей проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техперевооружению существующих производств	+	+
	ПК*-6-В-2 Уметь осуществлять технологические и инженерные расчеты, выполнять чертежи при разработке	+	+

Код	Наименование компетенции/индикаторы	Вид государственного испытания, в ходе которого проверяется сформированность компетенции	
		государственный экзамен	защита ВКР
	проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техперевооружению существующих производств		
	ПК*-6-В-3 Владеть навыками участия в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техперевооружению существующих производств	+	+
ПК*-7	**Способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья**	**+**	**+**
	ПК*-7-В-1 Знать основы технологической компоновки, подбора оборудования для технологических линий и участков производства на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья	+	+
	ПК*-7-В-2 Уметь проводить технологическую компоновку, подбор оборудования для технологических линий и участков производства на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья	+	+
	ПК*-7-В-3 Владеть навыками проектных работ по технологической компоновке, подбору оборудования для технологических линий и участков производства на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья	+	+

Общая трудоемкость государственной итоговой аттестации составляет 6 зачетных единиц (216 академических часов).

2 Структура государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья включает:

- *подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена;*
- *подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.*

3 Содержание государственного экзамена

3.1 Основные дисциплины образовательной программы и вопросы, результаты освоения которых имеют определяющее значение для профессиональной деятельности выпускника и обеспечивают формирование соответствующих компетенций, проверяемых в процессе государственного экзамена

Б1.Д.В.3 Технология муки»

соответствующие компетенции (для выбора основных дисциплин): ПК-1-3, 6-7*

1. Процесс очистки зерновой массы от примесей. Определение эффективности работы сепаратора.
2. Обработка поверхности зерна. Определение эффективности работы обоечных и щеточных машин.

3. Гидротермическая обработки зерна. Основные факторы ГТО.
4. Смешивание разнокачественных партий зерна при подготовке его к размолу.
5. Процесс измельчения зерна. Определение эффективности работы измельчающих машин.
6. Процесс разделения промежуточных продуктов по крупности. Определение эффективности работы просеивающих машин.
7. Процесс разделения промежуточных продуктов по качеству. Определение эффективности работы ситовеек.
8. Формирование сортов и контроль муки в размольном отделении мукомольного завода.
9. Особенности подготовки зерна ржи к помолу.
10. Процесс увлажнения зерна. Способы увлажнения и отволаживания зерна.

«Б1.Д.В.4 Технология крупы»

соответствующие компетенции (для выбора основных дисциплин): ПК-1-3*

1. Свойства зерна крупяных культур.
2. Технологические операции в подготовительном отделении крупозавода
3. Очистка и сортирование зерна в просеивающих машинах. Определение технологической эффективности
4. Способы и режимы гидротермической обработки зерна. Значение ГТО в технологии крупяного производства
5. Фракционирование зерна по крупности. Влияние фракционирования на процессы шелушения и крупоотделения.
6. Технологические операции в шелушильном отделении крупозавода
7. Шелушение зерна крупяных культур. Оценка технологической эффективности процесса шелушения.
8. Сортирование продуктов шелушения. Оценка технологического эффекта процесса крупоотделения.
9. Шлифование ядра и полирование крупы, назначение процесса. Определение степени шлифования ядра.
10. Расчет выхода продукции при переработке зерна в крупу.

«Б1.Д.В.5 Технология комбикормов»

соответствующие компетенции (для выбора основных дисциплин): ПК-1-3*

1. Общие сведения о комбикормах.
2. Основные виды сырья, применяемые в комбикормовой промышленности, их питательная ценность и классификация.
3. Продукция, вырабатываемая комбикормовой промышленностью.
4. Очистка, шелушение и измельчение комбикормового сырья.
5. Дозирование и смешивание компонентов комбикормов.
6. Прессование комбикормов.
7. Способы влаготепловой обработки сырья и ввода жидких компонентов в комбикорма.
8. Принципиальная схема технологического процесса производства комбикормов.
9. Технология производства белково-витаминных добавок, премиксов, заменителя цельного молока, жидких комбикормов.

«Б1.Д.В.7 Хранение зерна и пищевых продуктов»

соответствующие компетенции (для выбора основных дисциплин): ПК-1-3*

1. Общая характеристика зерновой массы и факторы, влияющие на ее состав.
2. Предупредительные и истребительные меры борьбы с ВХЗ.
3. Дератизация. Профилактические и истребительные мероприятия.
4. Самосогревания зерновой массы. Виды самосогревания.
5. Самосогревание свежеубранного и сухого зерна.
6. Техника хранения муки и крупы.
7. Активное вентилирование зерна.
8. Хранение зерновых масс в сухом состоянии.
9. Хранение зерновых масс в охлажденном состоянии.
10. Хранение зерновых масс без доступа воздуха.

«Б1.Д.В.8 Технология хлеба»

соответствующие компетенции (для выбора основных дисциплин): ПК-1-3, 6-7*

1. Хлебопекарные свойства пшеничной муки.
2. Хлебопекарные свойства ржаной муки.
3. Процессы, происходящие в муке при хранении. Сущность процесса созревания муки.
4. Замес хлебопекарного теста. Процессы, происходящие при замесе хлебопекарного теста.
5. Брожение пшеничного теста. Процессы, происходящие при брожении пшеничного теста.
6. Отличия в свойствах и способах приготовление пшеничного и ржаного теста.
7. Разделка теста. Характеристика процессов, происходящих в ходе разделки.
8. Выпечка хлеба. Характеристика процессов, протекающих в выпекаемой тестовой заготовке.
9. Хранение хлеба. Характеристика процессов, протекающих в хлебе при хранении.
10. Дефекты и болезни хлеба. Меры борьбы с дефектами и болезнями хлеба.

«Б1.Д.В.9 Технология макаронных изделий»

соответствующие компетенции (для выбора основных дисциплин): ПК-1-3*

1. Рецептура и типы замесов теста.
2. Подготовка основного и дополнительного сырья на макаронных фабриках.
3. Факторы, влияющие на эффективность замеса теста. Оценка качества замеса теста.
4. Прессование теста. Движение теста в шнековой камере пресса.
5. Вакуумирование теста.
6. Движение теста в каналах матрицы. Правила эксплуатации матриц.
7. Конвективный способ сушки макаронных изделий.
8. Производство длинных макаронных изделий на автоматизированных поточных линиях фирм «Брайбанти» и «Бассано».
9. Схема производства короткорезаных в паровых конвейерных и барабанных сушилках.
10. Производство нетрадиционных видов макаронных изделий.

«Б1.Д.В.10 Технология кондитерских изделий»

соответствующие компетенции (для выбора основных дисциплин): ПК-1-3*

1. Классификация и ассортимент мучных и сахарных кондитерских изделий.
2. Характеристика основных полуфабрикатов кондитерского производства (сиропы, начинки, эмульсии, тесто, кондитерские массы и т.д).
3. Технология производства карамели. Приготовление сиропов. Физико-химические основы процесса формования карамели.
4. Производство различных видов конфетных масс (помадные, молочные, фруктовые, сбивные, кремовые, ликерные, ореховые и др.). Показатели качества конфет.
5. Классификация печенья. Технологический процесс производства сахарного печенья. Показатели качества.
6. Классификация печенья. Технологический процесс производства затяжного печенья. Показатели качества.
7. Сырцовые и заварные пряники. Отличия в технологии приготовления.
8. Производство вафельных изделий. Технология производства вафель с жировой начинкой. Показатели качества. Условия и сроки хранения вафельных изделий.
9. Классификация тортов и пирожных. Приготовление бисквитных полуфабрикатов.
10. Классификация тортов и пирожных. Приготовление заварных полуфабрикатов.

3.2 Порядок проведения государственного экзамена и методические материалы, определяющие процедуру оценивания результатов освоения образовательной программы на этом этапе государственных испытаний

Прием Государственного экзамена осуществляет государственная экзаменационная комиссия (ГЭК).

Основными функциями государственной экзаменационной комиссии являются:

- определение соответствия подготовки выпускника требованиям ФГОС ВО и уровня его подготовки;

- принятие решения о присвоении квалификации (степени) по результатам государственной итоговой аттестации, выдаче выпускнику документа государственного образца о высшем образовании и (или) о квалификации;

- разработка рекомендаций, направленных на совершенствование подготовки студентов, на основании результатов работы государственной экзаменационной комиссии.

Порядок проведения государственной итоговой аттестации определяется настоящим Положением и доводится до сведения студентов всех форм обучения не позднее, чем за полгода до ее начала.

Студенты обеспечиваются программами государственной итоговой аттестации, для них создаются необходимые условия подготовки, проводятся консультации.

К экзамену допускаются лица, завершившие полный курс обучения и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

Сдача Государственного экзамена проводится на открытом заседании экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава. Начало экзамена в 9:40 ч.

Экзамен проводится в устной форме. На подготовку к ответу студенту дается 45 минут. Основные положения своего ответа экзаменуемый записывает на полученный бланк. Сам ответ осуществляется в устной форме.

Результаты государственного экзамена определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно". Оценки "отлично", "хорошо", "удовлетворительно" означают успешное прохождение государственного аттестационного испытания. Решение об оценке знаний студента принимается ГЭК открытым голосованием простым большинством членов комиссии, участвующих в заседании.

Результаты экзамена доводятся до студента сразу после закрытого заседания экзаменационной комиссии. Студент, получивший на экзамене оценку «неудовлетворительно» не допускается к защите выпускной квалификационной работы.

Оценка знаний студентов производится по следующим критериям:

– оценка «отлично» выставляется, если студент глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, причем не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач;

– оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения;

– оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач;

– оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно.

3.3 Перечень рекомендуемой литературы для подготовки к государственному экзамену

1 Тарасенко, С.С. Организация и ведение технологического процесса на мукомольных заводах [Электронный ресурс]: электронный курс лекций / С. С. Тарасенко; М-во образования и науки Рос. Федерации, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. образования "Оренбург. гос. ун-т". - Оренбург: ОГУ. - 2015. - 5 с. - Загл. с тит. экрана. - Режим доступа: https://ufer.osu.ru/index.php?option=com_uferdbsearch&view=uferdbsearch&action=details&ufer_id=1199

2 Тарасенко, С.С. Технология крупы [Электронный ресурс]: электронный курс лекций / С. С. Тарасенко; М-во образования и науки Рос. Федерации, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. образования "Оренбург. гос. ун-т". - Оренбург : ОГУ. - 2015. - 5 с- Загл. с тит. экрана.

Режим доступа:
https://ufer.osu.ru/index.php?option=com_uferdbsearch&view=uferdbsearch&action=details&ufer_id=1201

3 Тарасенко, С.С. Современная технология мукомольного производства [Электронный ресурс]: учебное пособие для обучающихся по образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья / С. С. Тарасенко, Н. П. Владимиров ; М-во образования и науки Рос. Федерации, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. образования "Оренбург. гос. ун-т". - Ч. 1. - Оренбург: ОГУ. - 2017. - ISBN 978-5-7410-1975-7. - 173 с - Режим доступа: http://artlib.osu.ru/web/books/metod_all/61541_20180116.pdf - ISBN 978-5-7410-1975-7.

4 Тарасенко, С.С. Современная технология мукомольного производства [Электронный ресурс]: учебное пособие для обучающихся по образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья / С. С. Тарасенко, Н. П. Владимиров; М-во образования и науки Рос. Федерации, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. образования "Оренбург. гос. ун-т". - Ч. 2. - Оренбург : ОГУ. - 2018. - ISBN 978-5-7410-2190-3. - 104 с. - Режим доступа: http://artlib.osu.ru/web/books/metod_all/75549_20180629.pdf

5 Тарасенко, С.С. Современная технология мукомольного производства [Электронный ресурс]: лабораторный практикум для обучающихся по образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья / С. С. Тарасенко, Н. П. Владимиров; М-во науки и высш. образования Рос. Федерации, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. образования "Оренбург. гос. ун-т". - Ч. 3. - Оренбург: ОГУ. - 2019. - ISBN 978-5-7410-2258-0. - 98 с.

Режим доступа: http://artlib.osu.ru/web/books/metod_all/92655_20190322.pdf

6 Ваншин, В. В. Технология комбикормов [Электронный ресурс]: учебное пособие для обучающихся по образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья / В. В. Ваншин; М-во науки и высш. образования Рос. Федерации, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. образования "Оренбург. гос. ун-т". - Электрон. текстовые дан. (1 файл: 2.83 Мб). - Оренбург: ОГУ, 2022. - 146 с. - Загл. с тит. экрана. - Adobe Acrobat Reader 8.0.

Режим доступа: http://artlib.osu.ru/web/books/metod_all/165652_20220505.pdf

7 Медведев П.В. Технология хлеба [Электронный ресурс]: учебное пособие для обучающихся по образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья / П. В. Медведев, В. А. Федотов; М-во науки и высш. образования Рос. Федерации, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. образования "Оренбург. гос. ун-т". - Электрон. текстовые дан. (1 файл: 4.89 Мб). - Оренбург: ОГУ, 2018. - 96 с. - Загл. с тит. экрана. - Adobe Acrobat Reader 6.0. ISBN 978-5-7410-2265-8 – Режим доступа: http://artlib.osu.ru/web/books/metod_all/85764_20181130.pdf

8 Пучкова, Л. И. Технология хлеба: в 3 ч.: учеб. для студентов вузов / Л. И. Пучкова, Р. Д. Поландова, И. В. Матвеева. - СПб.: ГИОРД, 2005. - 559 с.: ил. - (Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий; ч. 1). - Предм. указ.: с. 540-547. - Библиогр.: с. 547-551. - ISBN 5-901065-83-2.

9 Медведев П.В., Федотов В.А. Технология производства продуктов питания из растительного сырья [Электронный ресурс]: учебное пособие для обучающихся по образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья / П. В. Медведев, В. А. Федотов; М-во науки и высш. образования Рос. Федерации, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. образования "Оренбург. гос. ун-т". - Электрон. текстовые дан.

(1 файл: 0.93 Мб). - Оренбург: ОГУ, 2021. - 96 с. - Загл. с тит. экрана. - Adobe Acrobat Reader 7.0 - ISBN 978-5-7410-2846-9. Режим доступа: http://artlib.osu.ru/web/books/metod_all/158061_20211129.pdf

10 Ваншин, В. В. Хранение зерна и пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов, обучающихся по программам высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья / В. В. Ваншин; М-во образования и науки Рос. Федерации, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. образования "Оренбург. гос. ун-т". - Ч. 1. Характеристика зерновой массы, микрофлоры зерна и вредителей хлебных запасов. - Электрон. текстовые дан. (1 файл: 4.13 Мб). - Оренбург: ОГУ, 2017. - 202 с. - Загл. с тит. экрана. - Adobe Acrobat Reader 6.0 - ISBN 978-5-7410-1622-0. Режим доступа: http://artlib.osu.ru/web/books/metod_all/32949_20170124.pdf

11 Ваншин, В. В. Хранение зерна и пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие для обучающихся по образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья / В. В. Ваншин; М-во образования и науки Рос. Федерации, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. образования "Оренбург. гос. ун-т". - Ч. 2. Меры борьбы с вредителями хлебных запасов и режимы хранения зерновых продуктов. - Электрон. текстовые дан. (1 файл: 2.49 Мб). - Оренбург: ОГУ, 2018. - 122 с. - Загл. с тит. экрана. -Adobe Acrobat Reader 6.0 - ISBN 978-5-7410-2040-1. Режим доступа: http://artlib.osu.ru/web/books/metod_all/66358_20180514.pdf

12. Ваншин, В. В. Хранение зерна и пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие для обучающихся по образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья / В. В. Ваншин; М-во науки и высш. образования Рос. Федерации, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. образования "Оренбург. гос. ун-т". - Ч. 3. Прием, размещение и наблюдение за зерновыми продуктами при хранении. - Электрон. текстовые дан. (1 файл: 1.78 Мб). - Оренбург: ОГУ, 2019. - 121 с. - Загл. с тит. экрана. -Adobe Acrobat Reader 7.0 - ISBN 978-5-7410-2325-9. Режим доступа: http://artlib.osu.ru/web/books/metod_all/114367_20191202.pdf

13. Технология, организация и оборудование макаронного производства [Текст]: учеб. пособие / Н. И. Вандакурова, В. Ю. Богер; Федер. агентство по образованию, Кемер. технол. ин-т пищевой пром-сти. - Кемерово: [Б. и.], 2007. - 168 с. - Библиогр.: с. 168. - ISBN 978-5-89289-446-3.

14. Медведев П.В., Федотов В.А. Технология кондитерских изделий [Электронный ресурс]: учебное пособие для обучающихся по образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья / П. В. Медведев, В. А. Федотов; М-во науки и высш. образования Рос. Федерации, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. образования "Оренбург. гос. ун-т". - Электрон. дан. - Оренбург: ОГУ, 2018. ISBN 978-5-7410-2266-5. Режим доступа: http://artlib.osu.ru/web/books/metod_all/93118_20190404.pdf

3.4 Интернет-ресурсы

В учебном процессе систематически используются:

- ресурсы электронной библиотеки регионального портала образовательного сообщества Оренбуржья http://orenport.ru/

Университетская библиотека он-лайн (http://biblioclub.ru).

http://oaovniikp.ru/ - сайт АО "Всероссийский научно-исследовательский институт комбикормовой промышленности" - ведущей организацией России в области комбикормового производства

http://www.ion.ru / официальный сайт ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии», созданного на базе бывшего ФГБНУ «НИИ питания» при АМН РФ

http://vniiz.org/ - сайт Всероссийского Научно-Исследовательского Института Зерна и продуктов его переработки (ВНИИЗ);

http://gosniihp.ru/institut/ - сайт Федерального государственного автономного научного учреждения "Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности" (ФГАНУ НИИХП) - ведущий научный центр хлебопекарной и макаронной промышленности РФ и стран Содружества.

4 Выпускная квалификационная работа

Примерные темы выпускных квалификационных работ:

Аппаратурно-технологическое оснащение хлебозавода заданной мощности.

Проект реконструкции зерноочистительного отделения мельницы.

Проект кондитерской фабрики с разработкой изделий для рационального и сбалансированного питания.

Проект размольного отделения мельницы заданной производительности.

Проект зерноочистительного отделения мельницы заданной производительности.

Проект реконструкции размольного отделения мельницы.

Проект макаронной фабрики с заданной производительностью.

Проект хлебозавода заданной мощности.

Проект элеватора с заданным объемом хранения зерна.

Проект элеватора с заданным объемом хранения зерна.

Разработка технологии производства пищевых концентратов с использованием экструзионных технологий.

Разработка технологии мучных кондитерских изделий с использованием местного нетрадиционного растительного сырья.

Разработка технологических решений по производству хлебобулочных изделий повышенной биологической ценности.

Разработка технологических решений для совершенствования работы хлебозавода.

Разработка технологических решений для совершенствования работы элеватора.

4.1 Структура выпускной квалификационной работы и требования к ее содержанию и оформлению

Рекомендуемый объем пояснительной записки ВКР - до 5 п.л. текста, набранного через 1,0 интервала 14 шрифтом. Работа должна содержать иллюстративный материал, список литературных источников, включая зарубежные, и работы последних лет. Защита ВКР проводится публично на заседании Государственной Аттестационной Комиссии.

ВКР содержит следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- задание;
- аннотация (на русском и английском языках);
-содержание;
- введение;
- основная часть;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

В пояснительную записку вкладывается лист нормоконтроля и отзыв руководителя. Оформление ВКР должно соответствовать требованиям, устанавливаемым стандартом организации - СТО 02069024.101-2015.

4.2 Порядок выполнения выпускной квалификационной работы

Защита ВКР является завершающим этапом государственной итоговой аттестации выпускника.

Задание, конкретизирующее объем и содержание ВКР, выдается студенту руководителем и утверждается заведующим выпускающей кафедры.

ВКР представляется в форме рукописи. Она должна содержать результаты собственных исследований и быть связана с разработкой конкретных теоретических вопросов, с постановкой экспериментов или решением прикладных задач.

Для подготовки выпускной квалификационной работы студенту назначается руководитель.

Успешное выполнение ВКР во многом зависит от четкого соблюдения установленных сроков и последовательности выполнения отдельных этапов работы.

При этом рекомендуется план выполнения ВКР, который включает следующие мероприятия:

1) выбор темы работы, назначение научного руководителя;

2) подбор литературы и представление ее списка научному руководителю от кафедры;

3) обработка и анализ полученных в ходе производственной практики материалов;

4) написание и представление научному руководителю отдельных глав ВКР;

5) доработка глав с учетом замечаний научного руководителя;

6) завершение всей ВКР в первом варианте и представление ее научному руководителю;

7) оформление ВКР в окончательном варианте и представление ее научному руководителю в согласованные с ним сроки;

8) прохождение предзащиты работы на кафедре;

9) устранение выявленных на предзащите недостатков, распечатка работы и сдача ее на нормоконтроль;

10) переплет работы;

11) сдача работы на кафедру.

Кафедра обеспечивает ознакомление студента с отзывом не позднее, чем за 5 календарных дней до дня защиты ВКР.

ВКР и отзыв передаются в государственную аттестационную комиссию не позднее, чем за 2 календарных дня до дня защиты ВКР.

4.3 Порядок защиты выпускной квалификационной работы

В государственную экзаменационную комиссию по защите ВКР до начала защиты выпускных работ представляются следующие документы:

- распоряжение декана о допуске к защите студентов, успешно прошедших все этапы, установленные образовательной программой;
- один экземпляр ВКР в сброшюрованном виде;
- отзыв руководителя о ВКР по форме согласно действующему в университете стандарту СТО 02069024.101-2015;
- лист нормоконтроля ВКР по форме согласно действующему в университете стандарту СТО 02069024.101-2015;

В процессе защиты ВКР студент делает доклад об основных результатах своей работы продолжительностью не более 15 минут, затем отвечает на вопросы членов комиссии по существу работы, а также на вопросы, отвечающие общим требованиям, предъявляемым к профессиональному уровню выпускника, предусмотренные ФГОС ВО и ОП ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья. Общая продолжительность защиты ВКР одним студентом – не более 30 минут.

Студент может по рекомендации кафедры представить дополнительно краткое содержание ВКР на одном из иностранных языков, которое оглашается на защите ВКР и может сопровождаться вопросами к студенту на этом языке. За достоверность результатов, представленных в ВКР, несет ответственность студент - автор выпускной работы. Решение о присвоении выпускнику квалификации по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья и выдаче диплома о высшем профессиональном образовании государственного образца принимает государственная аттестационная комиссия по положительным результатам итоговой государственной аттестации, оформленным протоколами экзаменационных комиссий.

4.4 Критерии оценивания выпускной квалификационной работы

Оценка результата защиты ВКР работы производится на закрытом заседании государственной экзаменационной комиссии. За основу принимаются следующие критерии:

- актуальность темы;
- научно-практическое значение темы;
- качество выполнения работы;
- содержательность доклада и ответов на вопросы;

- соответствие оформления требованиям соответствующих стандартов;

- наглядность представленных результатов исследования в форме слайдов.

Обобщенная оценка защиты выпускной квалификационной работы определяется с учетом отзыва научного руководителя.

Результаты защиты ВКР определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно":

- оценка «отлично» выставляется за глубокое раскрытие темы, качественное оформление работы, содержательность доклада и презентации;

- оценка «хорошо» выставляется при соответствии выше перечисленным критериям, но при наличии в содержании работы и ее оформлении небольших недочетов или недостатков в представлении результатов к защите;

- оценка «удовлетворительно» выставляется за неполное раскрытие темы, выводов и предложений, носящих общий характер, и затруднения при ответах на вопросы;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется за слабое и неполное раскрытие темы, несамостоятельность изложения материала, выводы и предложения, носящие общий характер, отсутствие наглядного представления работы и ответов на вопросы.

Составители:
д-р техн. наук, профессор _____ П.В. Медведев
подпись *расшифровка подписи*

д-р техн. наук, доцент _____ В.А. Федотов
подпись *расшифровка подписи*

Заведующий кафедрой
технологии пищевых производств _____ П.В. Медведев
наименование кафедры *подпись* *расшифровка подписи*

Председатель методической комиссии
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья _____ П.В. Медведев
код наименование *подпись* *расшифровка подписи*

Согласовано:
Декан факультета (директор института)
ФПБИ _____ И.А. Бочкарева
наименование факультета (института) *подпись* *расшифровка подписи*

Заведующий отделом формирования фонда и научной обработки документов
_____ С.А. Биктимирова
подпись *расшифровка подписи*

Уполномоченный по качеству факультета
_____ А.В. Берестова
подпись *расшифровка подписи*