

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет»

Д.А. Кох, Н.Н. Типсина, Л.Г. Ермош

**Программа государственной итоговой аттестации
выпускников направления подготовки 19.03.02
«Продукты питания из растительного сырья»**

Методические указания

Электронное издание

Красноярск 2019

Рецензент

Г.А. Губаненко, д-р техн. наук, проф., зав. каф. технологии и организации общественного питания Торгово-экономического института ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет»

Кох, Д.А.

Программа государственной итоговой аттестации выпускников направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» [Электронный ресурс]: метод. указания / Д.А. Кох, Н.Н. Типсина, Л.Г. Ермош; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2019. – 42 с.

Предложены общие методические указания для студентов, завершающих курс обучения по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», для подготовки к государственной итоговой аттестации. Приведенный материал соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по указанному направлению подготовки.

Предназначено для студентов по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий». Квалификация выпускника – бакалавр.

Печатается по решению редакционно-издательского совета
Красноярского государственного аграрного университета

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	5
1.1. Вид государственной итоговой аттестации выпускников по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».....	5
1.2. Виды и задачи профессиональной деятельности выпускников	5
1.3. Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы	7
2. НАЗНАЧЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	11
2.1. Цель и состав испытаний при государственной итоговой аттестации выпускников	11
2.2. Государственная экзаменационная комиссия.....	12
3. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ И ЗАЩИТЕ БАКАЛАВРСКОЙ РАБОТЫ	14
3.1. Цель и характеристика этапов выполнения бакалаврской работы.....	14
3.2. Тематика бакалаврских работ.....	15
3.3. Организация выполнения бакалаврской работы	17
3.4. Структура бакалаврской работы	19
3.5. Критерии оценки защиты бакалаврской работы.....	24
4. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ИЗ ЧИСЛА ИНВАЛИДОВ	27
5. ПОРЯДОК АПЕЛЛЯЦИИ РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ	30
РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА	32
ПРИЛОЖЕНИЯ	35

ВВЕДЕНИЕ

За последние годы в системе высшего образования Российской Федерации произошли существенные изменения, отразившиеся на государственных требованиях к целям, содержанию, процедурам государственной итоговой аттестации выпускников вузов. В ходе аттестации проверяется подготовленность к решению профессиональных задач, соответствующих тем видам деятельности, к выполнению которых готовит университет.

Программа государственной итоговой аттестации предназначена для студентов, завершающих курс обучения по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий». Квалификация выпускника – бакалавр.

Она содержит примерные темы выпускных квалификационных работ (бакалаврских), методические рекомендации по их выполнению и оформлению, критерии оценки. Государственная итоговая аттестация выпускников является обязательной для принятия решения о присвоении квалификации в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования.

Цель государственной итоговой аттестации – установление уровня подготовки выпускника к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования.

К государственным итоговым аттестационным испытаниям допускаются студенты, успешно завершившие в полном объеме освоение соответствующей основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий». При условии успешного прохождения государственной итоговой аттестации выпускникам присваивается квалификация «Бакалавр».

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Вид государственной итоговой аттестации выпускников по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Государственная итоговая аттестация выпускников по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» включает подготовку и защиту выпускной квалификационной (бакалаврская) работы.

Государственная итоговая аттестация направлена на установление соответствия уровня профессиональной подготовки выпускников требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

1.2. Виды и задачи профессиональной деятельности выпускников

Виды деятельности выпускников

Основные виды профессиональной деятельности бакалавра:

- производственно-технологическая;
- экспериментально-исследовательская;
- организационно-управленческая;
- расчетно-проектная.

Задачи профессиональной деятельности

Бакалавр, обучающийся по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности:

а) 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: хлеба, кондитерских и макаронных изделий;

- 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 качества сырья, учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний; осуществление анализа проблемных производственных ситуаций и задач;

б) 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;

в) 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;
- г) *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;
 - отдельных участков предприятий;
 - использование систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих предприятий.

1.3. Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

Выпускник должен обладать следующими *общекультурными компетенциями (ОК)*:

- способность использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности (ОК-1);
- способность использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах (ОК-2);
- способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-3);

- способность работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-4);
- способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-5);
- способность использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности (ОК-6);
- способность поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-7);
- способность использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-8);
- способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-9).

Выпускник должен обладать следующими *общепрофессиональными компетенциями*:

- способность 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-1);
- способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья (ОПК-2).

Выпускник должен обладать *профессиональными компетенциями*:

а) производственно-технологическая деятельность:

- способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства (ПК-1);
- способность владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-2);
- способность владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (ПК-3);
- способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4);
- способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, био-

химических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-5);

- способность использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья (ПК-6);

- способность осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья (ПК-7);

- готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-8);

- способность работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли (ПК-9);

- способность организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения (ПК-10);

- готовность выполнить работы по рабочим профессиям (ПК-11);

- способность владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК-12);

б) экспериментально-исследовательская деятельность:

- способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования (ПК-13);

- готовность проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций (ПК-14);

- готовность участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство (ПК-15);

- готовность применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ (ПК-16);

- способность владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-17);

в) организационно-управленческая деятельность:

- способность оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты (ПК-18);

- способность владеть методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-19);

- способность понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков (ПК-20);

- способность владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях (ПК-21);

- способность использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности (ПК-22);

г) расчетно-проектная деятельность:

- способность участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств (ПК-23);

- способность пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья (ПК-24);

- готовность к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений (ПК-25);

- способность использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов (ПК-26);

- способность обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-27).

2. НАЗНАЧЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1. Цель и состав испытаний при государственной итоговой аттестации выпускников

Государственная итоговая аттестация является завершающим этапом в подготовке бакалавров, обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья». Ее цель – установление уровня подготовки выпускника к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования. Она определяет теоретический уровень подготовки бакалавров и оценивает готовность к самостоятельному решению научно-производственных задач, установленных Федеральным государственным образовательным стандартом.

Государственная итоговая аттестация проводится на основе следующих основных нормативных документов:

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» (от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ);

- «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (от 05.04.2017 г. № 301-ФЗ);

- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (от 29.06.2015 г. № 636);

- Порядок организации и проведения государственной итоговой аттестации (по образовательным программам среднего профессионального образования и высшего образования (программ бакалавриата, специалитета, магистратуры)) (от 16.10.2017 г. № О-748 приказ ректора ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ);

- Устав ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ;

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»;

- Основная профессиональная образовательная программа по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в форме подготовки и защиты бакалаврской работы.

2.2. Государственная экзаменационная комиссия

Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями (ГЭК) в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья». ГЭК состоит из одной комиссии – экзаменационной комиссии по защите бакалаврских работ.

Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается Департаментом научно-технологической политики и образования Министерства сельского хозяйства Российской Федерации, в ведении которого находится ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ, не позднее 31 декабря, предшествующего году проведения государственной итоговой аттестации.

Председатель государственной экзаменационной комиссии может возглавлять одну из экзаменационных комиссий и принимать участие в работе любой из них на правах ее члена. Государственные экзаменационные комиссии действуют в течение одного календарного года.

Основные функции ГЭК:

- определение соответствия подготовки выпускника требованиям ФГОС и уровня его подготовки;
- принятие решения о присвоении квалификации по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче выпускнику соответствующего документа об образовании и квалификации;

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

ГЭК по результатам государственных итоговых аттестационных испытаний принимает решение:

✓ по оценке выполнения задания бакалаврской работы по результатам ее защиты;

✓ о присвоении соответствующей квалификации и выдаче диплома бакалавра.

В состав государственной экзаменационной комиссии включается не менее 6 человек, из которых не менее 50 процентов является ведущими специалистами – представителями работодателей или их объединений в соответствующей области профессиональной деятельности, остальные – лицами, относящимися к профессорско-преподавательскому составу ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ и (или) иных организаций и (или) научными работниками университета и (или) иных организаций, имеющими ученое звание и (или) ученую степень. Из числа лиц включенных в состав комиссий, председателем комиссии назначается заместитель председателя комиссии.

На период проведения государственной итоговой аттестации для обеспечения работы государственной экзаменационной комиссии из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ, научных работников или административных работников ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ председателем государственной экзаменационной комиссии назначается ее секретарь. Секретарь государственной экзаменационной комиссии не является ее членом.

3. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ И ЗАЩИТЕ БАКАЛАВРСКОЙ РАБОТЫ

3.1. Цель и характеристика этапов выполнения бакалаврской работы

Цель оценки защиты бакалаврской работы – определить способность выпускника к выполнению профессиональных задач по производственно-технологическим, экспериментально-исследовательским, организационно-управленческим, расчетно-проектным видам деятельности.

Бакалаврская работа студента по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» представляет собой законченную работу, в которой решается актуальная задача.

Выпускная квалификационная работа представляет собой бакалаврскую работу, которая содержит элементы по заданной теме. Студентам может быть предложена исследовательская тема, имеющая теоретическое и практическое значение в развитии теории и практики пищевых технологий.

Процесс подготовки и выполнения к защите бакалаврской работы состоит:

- из прохождения преддипломной практики;
- общеустановленной консультации;
- внеаудиторной работы студента при написании и оформлении БР;
- консультаций с руководителем и консультантами по соответствующим разделам;
- инструктивной консультации перед защитой БР.

За месяц до начала преддипломной практики на общеустановленной консультации, проводимой на выпускающей кафедре «Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств», кроме программы всей государственной итоговой аттестации, студент знакомится с требованиями по выполнению и защите БР, а именно со следующими вопросами:

- тема и руководитель БР;
- начало выполнения работы;
- график работы, даты предоставления материалов на кафедру и в ГЭК;
- организация рабочих мест в помещениях, отведенных для работ;
- режим и порядок работы;

- список документации, сдаваемой на кафедру.

На общеустановленной консультации освещаются основные этапы бакалаврской работы, особенности работы над различными темами, даются рекомендации по основным вопросам текстовой части. Рассказывается, как осуществить подбор источников для аналитического обзора литературы, изготовить и оформить графические материалы.

На инструктивной консультации перед защитой БР, проводимой выпускающей кафедрой «Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств», студенту дополнительно разъясняются процедурные моменты защиты (время доклада, этика поведения при докладе, ответах на вопросы и др.), даются советы по подготовке к публичной защите.

3.2. Тематика бакалаврских работ

Бакалаврская работа является обязательным видом итоговых аттестационных испытаний студентов.

Выполнение бакалаврской работы, на основе которой государственная экзаменационная комиссия решает вопрос о присуждении квалификации в соответствии с уровнем высшего образования, является заключительным этапом обучения студента.

Для выполнения бакалаврской работы студентам, обучающимся по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», предлагаются темы в соответствии с видами и задачами профессиональной деятельности выпускника по ФГОС. Кроме того, тема бакалаврской работы может быть заказана производственной структурой, чаще всего той, где проходил производственную и преддипломную практику студент (Приложение А).

Перечень тем, предлагаемых обучающимся, утверждается на заседании кафедры ТХК и МП, а затем на совете Института пищевых производств, утверждение проводится не позднее чем за 6 месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Студенту предоставляется право выбора темы вплоть до предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки. Студент подтверждает выбор темы заявлением, не позднее чем за три месяца до начала выполнения бакалаврской работы (Приложение Б).

Подготовка к выполнению бакалаврских работ научно-исследовательского характера, как правило, начинается со 2-го курса обучения или ранее. Научные исследования должны найти отражение в отчетах по производственной и преддипломной практике. О результатах исследований студенты докладывают на научных конференциях, семинарах, а затем используют эти результаты при написании бакалаврских работ.

Примерная тематика бакалаврских работ

1. Проект цеха по производству хлебобулочных изделий производительностью 15,5-16,5 т/сутки.
2. Проект пекарни по производству хлебобулочных изделий производительностью 11-11,5 т/сутки.
3. Проект пекарни по производству булочных и сдобных изделий производительностью 5,0-6,0 т/сутки.
4. Проект цеха по производству изделий детского и диетического питания производительностью 4-5 т/сутки.
5. Проект цеха по производству сахарных кондитерских изделий производительностью 7 т/смену с установкой линии по производству карамели с переслоенной начинкой.
6. Проект цеха по производству кондитерских изделий производительностью 6т/сутки с установкой линии по производству зефира.
7. Проект цеха по производству конфетной группы изделий производительностью 4,2 т/смену с установкой линии по производству ликерных конфет.
8. Проект цеха по производству мучных кондитерских изделий производительностью 5,8 т/смену с установкой линии по производству кексов.
9. Проект цеха по производству мучных кондитерских изделий производительностью 8 т/сутки с установкой линии по производству сдобно-отсадного печенья.
10. Проект цеха по производству кондитерских изделий производительностью 3,6 т/смену с установкой линии по производству пряников.
11. Проект цеха по производству сахарных кондитерских изделий производительностью 4,4 т/сутки по производству драже.
12. Проект цеха по производству мучных кондитерских изделий производительностью 1800 т/год по производству галет.

13. Проект цеха по производству сдобных изделий производительностью 3,6-4 т/сутки.
14. Проект цеха по выработке батонов на КМКЗ производительностью 11-12 т/сутки.
15. Проект цеха по производству хлеба с молочными продуктами на жидкой опаре производительностью 13-14 т/сутки.
16. Проект цеха по производству диетических изделий производительностью 3,5-4,5 т/сутки.
17. Проект цеха производительностью 14-15 т/сутки в по выработке формового ржано-пшеничного хлеба.
18. Проект цеха производительностью 6,5-7 т/сутки по выработке бараночных изделий на КМКЗ.
19. Проект пекарни производительностью 2,5-3 т/сутки по производству мелкоштучных изделий.
20. Проект пекарни производительностью 3-4 т/сутки.
21. Проект цеха производительностью 6 т/сутки по производству шоколада плиточного.
22. Проект цеха по производству халвы тахинной производительностью 5 т/сутки.
23. Проект цеха по производству вафель с начинкой, производительностью 2,5 т/смену.
24. Проект цеха по производству пирожных производительностью 4500 т/год.
25. Проект цеха по производству пастиломармеладных изделий производительностью 4,5 т/смену.

3.3. Организация выполнения бакалаврской работы

Руководство бакалаврской работой. Руководителями бакалаврских работ назначаются высококвалифицированные специалисты из числа профессоров, доцентов и старших преподавателей, имеющие ученые степени и (или) звания, в отдельных случаях – старшие преподаватели без ученых степеней в соруководстве доктора и кандидата наук, а также опытные работники производства, имеющие квалификацию по направлению подготовки и профилю. Руководителей БР назначают заведующие кафедрами, утверждает ректор. Вопрос о назначении предварительно решается на 2-м курсе, а окончательно – перед выездом на преддипломную практику в 8-м (9) семестре.

Руководители и темы бакалаврских работ утверждаются приказом по университету не позднее чем за 2 месяца до начала защит их к ГЭК.

Общие вопросы выполнения бакалаврских работ. Информационной основой бакалаврской работы являются данные, собранные студентом на производственной и преддипломной практиках. После их окончания необходимо:

- проверить вместе с руководителем собранный на практиках материал;
- выбрать те материалы, которые в условиях данного времени и изучаемого объекта требуют наиболее глубокой и детальной разработки с учетом темы бакалаврской работы;
- определить направление и объем дальнейших исследований на период выполнения бакалаврской работы.

После этого студенту выдается задание на бакалаврскую работу, в котором указываются тема, индивидуальные задания по бакалаврской работе, состав исходных материалов, название разделов работы. Задание подписывается руководителем и студентом и утверждается заведующим кафедрой.

Разработка программы бакалаврской работы, условия хода работы и контроль выполнения заданий

На основе утвержденного задания по выполнению бакалаврской работы студент совместно с руководителем разрабатывает детальную программу и график выполнения работы. В программе детализируются все основные вопросы, включенные в задание, с учетом их особенностей.

В календарный план записываются основные этапы и примерные сроки выполнения работы. При организации работы над БР рекомендуется придерживаться определенной последовательности:

1) уточнение темы БР, подбор литературы и составление библиографического списка:

2) составление вместе с руководителем задания к бакалаврской работе, разработка программы и календарного плана ее выполнения;

3) сбор и изучение недостающих материалов, выяснение актуальных нерешенных вопросов, анализ опытных данных, предвари-

тельное составление текстовой и графической частей работы, которые проверяются руководителем для выявления недостатков;

4) апробация полученных результатов на семинарах, заседаниях специализированного кружка кафедры;

5) выполнение основной программы бакалаврской работы: дополнительная разработка вопросов БР в связи с целью и задачами исследований, выполнение недостающих разделов по обоснованию рациональных решений, составление дополнительных характеристик по отдельным частям и элементам работы, разработка и оценка вариантов, составление итоговых таблиц;

6) написание текста разделов работы, включая реферат, содержание, введение, основную часть, выводы, библиографический список, приложение;

7) выполнение печатного чистового варианта работы, его проверка и при необходимости исправление;

8) проверка оригинальности текста бакалаврских работ в системе «Антиплагиат». Оригинальность текста должно составлять не менее 50%;

9) выпускник не позднее чем за два дня до защиты БР обязан передать руководителю электронный вид БР (полный текст в формате .doc. (.docx) с приложениями страниц, содержащих подписи в формате .pdf).

Бакалаврская работа должна быть завершена за 10 дней до начала работы государственной экзаменационной комиссии по защите. В этот период студент представляет бакалаврскую работу на рецензию и готовится к ее публичной защите.

Для выполнения бакалаврской работы выделяются специальные аудитории (2-09 дипломного и курсового проектирования). Ход выполнения бакалаврских работ как часть учебного процесса контролируется дирекцией и выпускающей кафедрой. Не менее чем за две недели до начала работы экзаменационной комиссии выпускающая кафедра составляет график предзащиты бакалаврских работ.

3.4. Структура бакалаврской работы

Структурные элементы бакалаврской работы. Структурными элементами бакалаврской работы являются:

- титульный лист;
- задание на бакалаврскую работу;

- реферат;
- содержание с указанием страниц разделов;
- введение;
- основная часть работы;
- раздел безопасность жизнедеятельности;
- раздел экономической части;
- выводы;
- библиографический список;
- приложения.

Объем бакалаврской работы без приложений – не менее 50 страниц. Рекомендуемый объем работы – 80 страниц. Страницы текста, иллюстрации, таблицы и распечатки на компьютере должны соответствовать формату А4 и включаться в общую нумерацию.

Применительно к конкретным темам работ состав работы и объем отдельных частей (разделов) устанавливаются студентом по согласованию с руководителем бакалаврской работы.

Порядок изложения материала

Материал, излагаемый в бакалаврской работе, должен полностью соответствовать теме работы, а также поставленным цели и задачам.

Титульный лист (Приложение В) и задание на бакалаврскую работу (Приложение Г) являются первыми двумя страницами работы. На титульный лист вписываются фамилия исполнителя, руководителя, консультантов.

В задании на бакалаврскую работу отмечаются исходные данные, задачи, индивидуальные задания по отдельным темам, план-график выполнения отдельных разделов.

Реферат должен содержать:

- сведения об объеме бакалаврской работы, количестве иллюстраций, таблиц, приложений, использованных источников;
- текст реферата, отражающий объект исследования, цель работы, методы исследования, полученные результаты и их новизну, область применения, значимость работы, прогнозные предположения о развитии объекта исследования.

Содержание включает наименования всех разделов, подразделов, пунктов, а также введение, выводы, библиографический список,

приложения с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы выпускной квалификационной работы.

Введение должно содержать краткую характеристику темы, обозначить ее актуальность, в нем даются оценка современного состояния разработки темы, основные исходные данные, обоснование необходимости НИР, указываются состояние изученности проблемы, место и значение темы в решении поставленных вопросов, перечень решаемых задач и состав материалов, положенных в основу работы, новизна темы и апробация работы.

В основной части работы приводятся расчет рецептур изделий по заданию, подбор и расчет оборудования, подбираются технологические линии и схемы производства. Раздел выполняется с помощью консультанта кафедры «Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств».

В разделе «Безопасность жизнедеятельности» следует выполнить конкретные задачи по фактическому материалу об организации и состоянии охраны труда на конкретном предприятии или при реализации результатов исследований со своими выводами и предложения по каждому освещаемому вопросу раздела. Раздел выполняется с помощью консультанта кафедры безопасности жизнедеятельности.

Раздел «Экономическая часть». В данном разделе выполняется расчет технико-экономических показателей в соответствии с профилем с помощью консультанта кафедры экономики.

Выводы должны содержать краткое описание результатов выполненной работы, оценку полноты решения поставленных задач, разработку рекомендаций по каждому из разделов. Выводы должны быть четкими и конкретными. Каждый вывод должен быть обстоятельным, состоять не менее чем из двух-трех предложений, объединенных в один-два абзаца и подкрепляться заимствованными из основных разделов выпускной квалификационной работы итоговыми цифровыми данными. Всего должно быть 4-6 выводов.

В библиографический список включаются издания, которые студент использовал в процессе выполнения работы. Список должен содержать не менее 30 источников, в том числе до 10 иностранных.

Приложения – таблицы, рисунки, информативные материалы, которые целесообразно вынести из основной части. Анализ этих данных проводится по тексту работы.

Необходимость, количество, направленность дополнительных разделов и их содержание устанавливает руководитель бакалаврской работы.

Отзыв руководителя

Руководитель бакалаврской работы дает отзыв на работу (Приложение Д).

В нем отражаются:

- отношение студента к работе, степень участия студента в получении экспериментального материала, самостоятельность в принятии решений, глубина проработки разделов и обоснованность решений, использование специальной литературы;
- подготовленность автора бакалаврской работы по дисциплинам к самостоятельной профессиональной деятельности;
- соответствие бакалаврской работы требованиям ГОСТов и выпускающей кафедры; грамотность, четкость изложения материала и аккуратность ее оформления;
- общая оценка бакалаврской работы с выделением положительных и отрицательных сторон;
- предложения по внедрению результатов бакалаврской работы;
- заключение о целесообразности присвоения степени бакалавра.

Подготовка к защите и публичная защита бакалаврской работы

Защита бакалаврской работы является заключительным этапом творческого труда студента и требует соответствующей подготовки.

Подготовка к защите бакалаврской работы включает в себя составление доклада на 5-7 мин, изготовление демонстрационного материала и изучение теории по основным вопросам дисциплин. Текст доклада рекомендуется написать заблаговременно и согласовать его с руководителем. Структура доклада зависит от характера темы и последовательности изложения основных вопросов, освещенных в выпускной квалификационной работе. По темам, носящим научно-исследовательский характер и посвященным профессиональным вопросам, доклад строится таким образом, чтобы обосновать содержание исследуемых вопросов и методы исследования, полученные результаты, выводы и предложения.

Доклад должен быть четким, конкретным, без общих фраз, насыщен цифровым материалом. Для простоты восприятия следует оперировать относительными величинами, а также использовать демонстрационный материал (презентация, таблицы, графики).

Бакалаврская работа, подписанная автором, консультантами и руководителем, представляется на кафедру не позднее чем за 10 дней до защиты. Заведующий выпускающей кафедрой решает вопрос о допуске студента к защите и делает об этом соответствующую запись на титульном листе.

Готовую бакалаврскую работу с отзывом руководителя нужно сдать секретарю государственной экзаменационной комиссии за 2 дня до защиты.

Персональный состав защищающих бакалаврские работы на очередном заседании экзаменационной комиссии и последовательность защит определяются секретарем государственной экзаменационной комиссии. Защита бакалаврских работ проходит в порядке очереди, установленной заранее и публично объявленной председателем экзаменационной комиссии.

Процедура защиты бакалаврской работы предусматривает:

- представление защищающегося выпускника секретарем государственной экзаменационной комиссии и оглашение темы работы;
- доклад студента (5-7 мин);
- оглашение руководителем (при его отсутствии – одним из членов экзаменационной комиссии) отзыва на выпускную квалификационную работу и представления выпускающей кафедры;
- объявление председателем окончания защиты.

Защита бакалаврской работы проводится на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии по защите выпускных квалификационных работ в торжественной обстановке. Студент получает право в течение 5-7 мин изложить сущность предъявленной выпускной квалификационной работы, используя при этом подготовленную презентацию. В докладе рекомендуется отразить:

- актуальность темы;
- цель бакалаврской работы;
- задачи, решаемые для достижения этой цели;
- результаты, полученные в ходе выполнения ВКР;
- выводы и рекомендации производству.

Излагать материал следует спокойно, уверенно, четко. По окончании доклада члены комиссии и присутствующие задают вопросы,

на которые необходимо дать полные, исчерпывающие, правильные ответы. Затем руководитель бакалаврской работы (а в его отсутствие – секретарь государственной экзаменационной комиссии) зачитывает отзыв руководителя и рецензию (Приложение Е).

Продолжительность защиты бакалаврской работы обычно составляет 30 мин.

Результаты защиты обсуждаются на закрытом заседании ГЭК.

Результаты защиты бакалаврской работы определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления протоколов заседания комиссии в установленном порядке.

Оценка за бакалаврскую работу вносится в зачетную книжку и протокол заседания ГЭК по защите бакалаврской работы. По результатам защиты принимается решение о присвоении выпускникам квалификации степени по специальности и выдаче дипломов государственного образца о высшем образовании.

3.5. Критерии оценки защиты бакалаврской работы

При оценке бакалаврской работы:

1) принимают во внимание:

- уровень теоретической, научной и практической подготовки выпускников;

- их профессиональной подготовленности в соответствии с требованиями ФГОС ВО, установленные как на основе анализа качества выполненной бакалаврской работы, так и во время ее защиты;

2) оценивают:

- актуальность и важность темы для науки и практики;

- выбор и обоснование оборудования технологических схем;

- проведение экспериментальных, лабораторных, производственных испытаний (для научных работ).

Оценка «отлично». Тема связана с решением актуальной проблемы. Актуальность ее убедительно аргументирована. Выбор и обоснование оборудования технологических схем – в соответствии с основными направлениями научно-технологического прогресса. Правильность расчетов по каждой главе. Соблюдение норм проектирования, техники безопасности и пожарной безопасности. Соблюдение требований стандартов ЕСКД по оформлению графической части. Оценка рецензента. Логика и полнота изложения решаемых вопросов

в докладе. Показывает высокие знания теоретических и практических основ излагаемой темы. Умение правильно и грамотно излагать мысли.

Оценка «хорошо». Тема связана с решением актуальной проблемы. Актуальность ее всесторонне аргументирована. Четко определены цели и задачи. Выбор и обоснование оборудования технологических схем – в соответствии с основными направлениями научно-технологического прогресса. Имеются небольшие замечания по расчетам в главах и оформлению. Оценка рецензента. Не в полном объеме изложены решаемые вопросы в докладе. Показывает средние знания теоретических и практических основ излагаемой темы. Умение правильно и грамотно излагать мысли.

Оценка «удовлетворительно». Тема связана с решением актуальной проблемы. Актуальность ее всесторонне аргументирована. Недостаточно четко определены цели и задачи. Выбор и обоснование оборудования технологических схем – в соответствии с основными направлениями научно-технологического прогресса. Имеются замечания по расчетам в главах и оформлению. Оценка рецензента. Решаемые вопросы практически не изложены в докладе. Невысокие знания теоретических и практических основ излагаемой темы. Ответы на вопросы – недостаточно убедительны, сбивчивы.

Оценка «неудовлетворительно». Тема связана с решением актуальной проблемы, но актуальность темы аргументирована слабо. Цели и задачи работы определены недостаточно конкретно. Выбор и обоснование оборудования технологических схем не соответствует основным направлениям научно-технологического прогресса. Расчеты по каждой главе сделаны с ошибками. Оформление не соответствует требованиям стандартов. Решаемые вопросы практически не изложены в докладе. Выступление обнаруживает непонимание сути выполненной работы. Слабые знания теоретических и практических основ излагаемой темы. Ответы на вопросы – неубедительны и сбивчивы.

Результаты защиты бакалаврской работы объявляют в тот же день после оформления протокола заседания. Протоколы заседания комиссии подписываются председателем и секретарем и хранятся в архиве университета.

Бакалаврская работа хранится в архиве университета. Выпускнику, достигшему особых успехов в освоении основной профессиональной образовательной программы и прошедшему все виды итоговых аттестационных испытаний с оценкой «отлично», сдавшему все

учебные дисциплины и работы, внесенные в приложение к диплому, со средней оценкой 4,75 и не имеющему оценок «удовлетворительно», выдается диплом с отличием. Решения государственной экзаменационной комиссий принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссий, участвующих в заседании при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов председатель комиссии (или заменяющий его заместитель председателя комиссии) обладает правом решающего голоса.

4. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ИЗ ЧИСЛА ИНВАЛИДОВ

Государственная итоговая аттестация для обучающихся из числа инвалидов государственная итоговая аттестация проводится университетом с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее – индивидуальные особенности).

При проведении государственной итоговой аттестации обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для инвалидов в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся при прохождении государственной итоговой аттестации;

- присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся инвалидам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);

- пользование необходимыми обучающимся инвалидам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся инвалидов в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Все локальные нормативные акты университета по вопросам проведения государственной итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся инвалидов в доступной для них форме. По письменному заявлению обучающегося инвалида продолжительность сдачи обучающимся инвалидом государственной итоговой аттестации может быть увеличена по отношению к установленной продолжительности его сдачи – не более чем на 15 минут.

В зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья университет обеспечивает

выполнение следующих требований при проведении государственной итоговой аттестации:

а) для слепых:

- задания и иные материалы для сдачи государственного аттестационного испытания 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 выполняются 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 сдачи государственного аттестационного испытания 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 государственные аттестационные испытания проводятся 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 государственные аттестационные испытания проводятся в устной форме.

Обучающийся инвалид не позднее чем за 3 месяца до начала проведения государственной итоговой аттестации подает письменное заявление о необходимости создания для него специальных условий при проведении государственной итоговой аттестации с указанием особенностей его психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее – индивидуальные особенности). К заявлению прилагаются документы, подтверждающие наличие у обучающегося индивидуальных особенностей (при отсутствии указанных документов в личном деле обучающегося в ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ).

В заявлении обучающийся указывает на необходимость (отсутствие необходимости) присутствия ассистента на государственной итоговой аттестации, необходимость (отсутствие необходимости) увеличения продолжительности сдачи государственной итоговой аттестации по отношению к установленной продолжительности.

5. ПОРЯДОК АПЕЛЛЯЦИИ РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Для проведения апелляций по результатам государственной итоговой аттестации в ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ создается апелляционная комиссия. Комиссия действует в течение календарного года. Председателем апелляционной комиссии утверждается ректор ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ, предложения по кандидатурам членов апелляционных комиссий для формирования их списка на очередной календарный год директор института обязан подать до 10 сентября в учебный отдел. В состав комиссии включается не менее 5 человек из числа лиц, относящимися профессорско-преподавательскому составу ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ и не входящих в состав государственных экзаменационных комиссий. Секретарь избирается из числа членов апелляционной комиссии.

По результатам государственной итоговой аттестации обучающийся имеет право на апелляцию. Апелляции подается лично обучающимся в апелляционную комиссию не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГЭК. Для рассмотрения апелляции секретарь ГЭК направляет в апелляционную комиссию протокол заседания и заключение председателя ГЭК о соблюдении процедурных вопросов при проведении ГЭК, выпускную квалификационную работу, отзыв и рецензию.

Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее 2 рабочих дней со дня подачи, на нее приглашаются председатель ГЭК и обучающийся, подавший апелляцию. Заседание апелляционной комиссии может проводиться в отсутствие обучающегося, подавшего апелляцию, в случае его неявки на заседание апелляционной комиссии. Решение комиссии доводится до сведения обучающегося под личную подпись в течение 3 рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

При рассмотрении апелляции о нарушении порядка проведения или о несогласии с результатами государственной итоговой аттестации апелляционная комиссия принимает одно из следующих решений:

- об отклонении апелляции;
- удовлетворении апелляции.

Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

Повторное проведение государственной итоговой аттестации обучающегося, подавшего апелляцию, осуществляется в присутствии председателя и одного из членов апелляционной комиссии не позднее даты завершения обучения в ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ в соответствии со стандартом. Апелляция на повторное проведение государственной итоговой аттестации не принимается.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Андреев, А.Н. Производство сдобных хлебобулочных изделий / А.Н. Андреев. – СПб.: ГНОРД, 2003. – 480 с.
2. Ауэрман, Л.Я. Технология хлебопекарного производства / Л.Я. Ауэрман. – СПб.: Профессия, 2002. – 428 с.
3. Бурашников, Ю.М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств: учеб. для вузов / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. – СПб.: ГИОРД, 2007. – 411 с.
4. Гордеев, А.В. Экономика предприятия пищевой промышленности: учеб. / А.В. Гордеев. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Агроконсалт, 2003. – 614 с.
5. Драгилев, А.И. Производство конфет и ириса / А.И. Драгилев. – М.: Московские учебники, 2003. – 368 с.
6. Драгилев, А.И. Основы кондитерского производства / А.И. Драгилев, Г.А. Маршалкин. – М.: Колос, 1999. – 430 с.
7. Драгилев, А.И., Технологическое оборудование кондитерского производства / А.И. Драгилев, Ф.М. Хамидулин. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 360 с.
8. Драчев, А.И. Технологическое оборудование хлебопекарное и макаронное, кондитерское / А.И. Драчев, В.М. Храмеенков, М.Е. Чернов. – М.: Академик, 2004. – 432 с.
9. Зайцев, Н.Л. Экономика промышленного предприятия: практикум / Н.Л. Зайцев. – 3-е изд. – М.: Инфра-М, 2004. – 224 с.
10. Зубченко, А.В. Технология кондитерского производства / А.В. Зубченко. – Воронеж: Изд-во ВГТА, 1999. – 432 с.
11. Калачев, М.В. Малые предприятия для производства сахарных и мучных кондитерских изделий / М.В. Калачев. – М.: ДеЛи принт, 2009. – 334 с.
12. Калинина, В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учеб. / В.М. Калинина. – М.: Академия, 2010. – 316 с.
13. Кантор, Е.Л. Экономика предприятия: учеб. пособие для вузов / Е.Л. Кантор, Г.А. Маховикова, В.Е. Кантор; под ред. Е.Л. Кантора. – СПб.: Питер, 2002. – 351 с.
14. Ковэн, С. Практические рекомендации хлебопекам и кондитерам / С. Ковэн. – СПб.: Профессия, 2008. – 238 с.
15. Лурье, И.С. Технохимический и микробиологический контроль в кондитерском производстве / И.С. Лурье, Л.Е. Скокан, А.П. Цитович. – М.: Колос, 2003. – 416 с.

16. Лурье, И.С. Технохимический контроль сырья в кондитерском производстве / И.С. Лурье, А.И. Шаров. – М.: Колос, 2001. – 350 с.
17. Машины и аппараты пищевых производств / С.Т. Антипов, И.Т. Кретов, А.Н. Остриков [и др.]; под ред. В.А. Панфилова. – М.: Высш. шк., 2001. – 703 с.
18. Минифай, Б.У. Шоколад, конфеты, карамель и другие кондитерские изделия: пер. с англ. / Б.У. Минифай. – СПб.: Профессия, 2005. – 806 с.
19. Олейникова, А.Я. Практикум по технологии кондитерских изделий / А.Я. Олейникова. – СПб.: ГИОРД, 2005. – 456 с.
20. Олейникова, А.Я. Технология кондитерских изделий / А.Я. Олейникова, Л.М. Аксенова, Г.О. Магомедов. – СПб.: РАПП, 2010. – 672 с.
21. Пащенко, Л.П. Технология хлебопекарных изделий / Л.П. Пащенко, И.М. Жаркова. – М.: Колос, 2006. – 384 с.
22. Переверзев, М.П. Организация производства на промышленных предприятиях учеб. пособие / М.П. Переверзев, С.И. Логвинов, С.С. Логвинов. – М.: Инфра-М, 2009. – 330 с.
23. Пучкова, Л.И. Технология хлеба / Л.И. Пучкова, Р.Д. Поландова, И.В. Матвеева. – СПб.: ГИОРД, 2005. – 559 с.
24. Сарафанова, Л.А. Применение пищевых добавок в кондитерской промышленности. – СПб.: Профессия, 2005. – 304 с.
25. Сергеев, И.В. Экономика предприятия / И.В. Сергеев. – М.: Финансы и статистика, 2003. – 304 с.
26. Техника пищевых производств малых предприятий / под ред. В.А. Панфилова. – М.: КолосС, 2007. – 696 с.
27. Тимошенко, Н.Н. Экономика и управление предприятием: метод. указания по выполнению курсовой работы и экономической части выпускных квалификационных работ / Н.Н. Тимошенко; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2016. – 50 с.
28. Типсина, Н.Н. Практикум по проектированию хлебопекарного предприятия / Н.Н. Типсина, Г.К. Селезнева; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2010. – 191 с.
29. Типсина, Н.Н. Проектирование макаронных фабрик и цехов различной мощности: учеб. пособие / Н.Н. Типсина, Г.К. Селезнева, Н.В. Присухина; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2015. – 114 с.
30. Типсина, Н.Н. Технологический расчет по хлебопекарному производству / Н.Н. Типсина, Т.Ф. Варфоломеева, Д.А. Кох; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2012. – 48 с.

31. Типсина, Н.Н. Технологические регламенты для производства хлеба и булочных изделий / Н.Н. Типсина, Т.Ф. Варфоломеева, Г.К. Селезнева; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2012. – 222 с.
32. Типсина, Н.Н. Номенклатура и условные обозначения. Оборудование хлебопекарного производства / Н.Н. Типсина, Г.К. Селезнева; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2010. – 62 с.
33. Типсина, Н.Н. Технологическая часть дипломных проектов хлебопекарных производств / Н.Н. Типсина, Г.К. Селезнева, Л.И. Горностаева; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2011. – 172 с.
34. Типсина, Н.Н. Технологическое оборудование предприятия отрасли: учеб. пособие / Н.Н. Типсина, Д.А. Кох, Н.А. Гречишникова; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2017. – 112 с.
35. Типсина, Н.Н. Дипломное проектирование хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий: учеб. пособие / Н.Н. Типсина, Г.К. Селезнева; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2015. – 420 с.
36. Чуев, И.Н. Экономика предприятия: учеб. для вузов / И.Н. Чуев, Л.Н. Чуева. – 6-е изд., перераб. и доп. – М.: Дашков и К^о, 2010. – 414 с.
37. Шепелев, А.Ф. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров / А.Ф. Шепелев, И.А. Печенежская, А.В. Шмелев. – Ростов н/Д.: Март, 2001. – 544 с.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение А

Образец оформления заявки на бакалаврскую работу

Ректору ФГБОУ ВО
Красноярский ГАУ
Н.И. Пыжиковой

ЗАЯВКА

(Наименование предприятия, организации, учреждения)

(Министерство, ведомство, район)

Просим выполнить бакалаврскую работу на тему:

_____ студентом

(Ф.И.О.)

обучающимся в ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ на _____ курсе

Института _____

Тема бакалаврской работы обсуждена _____

(На заседании правления, собрания, номер протокола, дата)

Выполненную работу предполагается реализовать

(Указать где, когда, в какой области)

Руководитель предприятия (учреждения) _____

(Подпись)

(Ф.И.О.)

« ___ » _____ 20__ г.

М.П.

Заявка получена и зарегистрирована в Институте _____

_____ « ___ » _____ 20__ г.

(Подпись директора)

Образец оформления заявления

Заведующему кафедрой «Технологии
хлебопекарного, кондитерского
и макаронного производств»

_____ (Ф.И.О. зав.кафедрой)

студента _____ (Ф.И.О. полностью)

_____ курса _____ группы
_____ формы обучения
(Очной, заочной)

_____ (Направление подготовки)

Заявление

Прошу разрешить мне выполнение бакалаврской работы по
теме: _____

руководителем прошу назначить _____
(Ученая степень, звание, Ф.И.О. преподавателя)

_____ (Дата)

_____ (Подпись)

Согласовано:

Руководитель _____
(Ученая степень, звание, Ф.И.О. преподавателя)

Зав. кафедрой ТХК и МП _____
(Ученая степень, звание, Ф.И.О.)

Образец оформления титульного листа задания на бакалаврскую работу

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Красноярский государственный аграрный университет»
Институт пищевых производств

Кафедра _____

Направление подготовки _____

Утверждаю
Зав. кафедрой
« ____ » _____ 20 ____ г.

ЗАДАНИЕ
на бакалаврскую работу студента

(Ф.И.О.)

1. Тема БР _____

утверждена приказом по университету от « ____ » _____ 20 ____ г.

2. Срок сдачи студентом БР _____

3. Исходные данные к БР _____

4. Содержание расчетно-пояснительной записки (перечень подлежащих разработке вопросов) _____

5. Перечень графического материала (с точным указанием обязательных чертежей) _____

6. Консультанты по работе, с указанием относящихся к ним разделов

Раздел	Консультант	Подпись, дата	
		задание выполнил	задание принял

7. Дата выдачи задания _____

Руководитель _____
(Ф.И.О., подпись)

Задание принял к исполнению _____
(Ф.И.О., подпись)

Календарный план

№ п/п	Наименование этапов бакалаврской работы	Срок выполнения этапов работы	Примечание

Обучающийся _____
(Ф.И.О., подпись)

Руководитель _____
(Ф.И.О., подпись)

Образец оформления отзыва руководителя на бакалаврскую работу

ОТЗЫВ РУКОВОДИТЕЛЯ

На обучающегося _____ курса _____ формы обучения
Института _____

(Ф.И.О. полностью)

Тема БР _____

Сроки начала и окончания выполнения работы (включая сбор материалов),
научно-исследовательская работа на младших курсах: _____

Общая характеристика деятельности студента во время преддипломной практики и подготовки бакалаврской работы (например: показал большое трудолюбие, проявил халатность), степень самостоятельности и творческого отношения к выполняемой работе, участие в общественной деятельности, конференциях, публикациях _____

Заключение о возможности присвоения квалификации выпускнику и рекомендации к поступлению в магистратуру: _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

Руководитель: _____
(Должность, место работы, ученая степень, звание)

(Ф.И.О.)

(Подпись)

Образец оформления рецензии на бакалаврскую работу

Рецензия на бакалаврскую работу

обучающегося _____ курса _____ формы обучения
Института _____

(Ф.И.О. полностью)

на тему _____

Актуальность темы: _____

Новизна тематики и решение вопроса: _____

Теоретическая и практическая и ценность полученных результатов: _____

Качество оформления: _____

Обоснованность выводов (заключения): _____

Замечания по работе: _____

Что можно рекомендовать к внедрению: _____

Оценка по 5-балльной системы: _____

Заключение: _____

« ____ » _____ 20__ г.

Руководитель: _____

(Должность, место работы, ученая степень, звание)

(Ф.И.О.)

(Подпись)

**Программа государственной итоговой аттестации
выпускников направления подготовки 19.03.02
«Продукты питания из растительного сырья»**

Методические указания

Кох Денис Александрович

Типсина Нэлла Николаевна

Ермош Лариса Георгиевна

Электронное издание

Редактор Л.Э. Трибис

Подписано в свет 28.02.2019. Регистрационный номер 80
Редакционно-издательский центр Красноярского государственного аграрного университета
660017, Красноярск, ул. Ленина, 117
e-mail: rio@kgau.ru