

АННОТАЦИЯ

Документ подписан простой электронной подписью

программы государственной итоговой аттестации

Информация о владельце:

ФГУП «ИИВ» Яков Петрович

Должность:

Дата: 12.10.2023 14:23:45

Уникальный программный ключ:

44846be7aca16484036a8cbb3c509a9531e695f

Кафедра**Направление подготовки****Направленность****(профиль)****Форма ГИА**

Пищевой инженерии

19.03.01

Биотехнология

Пищевая биотехнология

Выпускная квалификационная работа

Способы проведения ГИА

защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

Объем

9 з.е.

Место ГИА в структуре ОПОП

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация», который в полном объеме относится к базовой части программы и завершается присвоением квалификации, указанной в перечне специальностей и направлений подготовки высшего образования, утверждаемом Министерством науки и высшего образования Российской Федерации.

Цели ГИА

Проверка сформированности компетенций необходимых для решения профессиональных задач, в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа.

Перечень планируемых результатов подготовки и защиты ВКР

должны быть сформированы все общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

готовность выпускника к видам профессиональной деятельности:

производственно-технологической;

научно-исследовательской;

Структура ВКР

Пояснительная записка:

-Введение;

-Основная часть;

-Заключение;

-Приложение.

Графическая часть.

Перечень тем, порядок подготовки, требования к ВКР и порядку их выполнения, критерии оценки результатов защиты, а также порядок подачи и рассмотрения апелляций размещены на официальном сайте УрГЭУ

Студенту/Государственная итоговая аттестация

<http://www.usue.ru/studentam/perechen-tem-vypusknyh-kvalifikacionnyh-rabot/>**Перечень литературы для подготовки ВКР****Основная литература**1.Луканин, А. В. Инженерная биотехнология. Основы технологии микробиологических производств [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.01 «Биотехнология» (квалификация (степень) «бакалавр») / А. В. Луканин. - Москва : ИНФРА-М, 2018. - 304 с. <http://znanium.com/go.php?id=925281>2.Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии [Электронный ресурс] : учебное пособие / Д. М. Бородулин, М. Т. Шульбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. - Изд. 2-е, испр. - Санкт-Петербург : Лань, 2019. - 292 с. <https://e.lanbook.com/book/112671>3.Пастушкова, Е. В. Теоретические и практические аспекты разработки пищевых продуктов антиоксидантного направления [Электронный ресурс] : монография / Е. В. Пастушкова, В. В. Фозилова. - Москва : ИНФРА-М, 2019. - 164 с. <http://znanium.com/go.php?id=961427>4.Технология производства продуктов животного происхождения [Текст] : методические указания к выполнению лабораторных работ для студентов, обучающихся по направлениям 19.03.03 "Продукты питания животного происхождения", 19.03.01 "Биотехнология" / М-во образования и науки Рос. Федерации, Урал. гос. экон. ун-т ; [сост. Н. В. Московенко]. - Екатеринбург : [Издательство УрГЭУ], 2018. - 124 с. <http://lib.usue.ru/resource/limit/uml/18/m3009.pdf> (15 экз.)5.Антипова, Л. В. Химия пищи [Электронный ресурс] : учебник / Л. В. Антипова, Н. И. Дунченко. - Изд. 2-е, стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2019. - 856 с. <https://e.lanbook.com/book/111190>**Дополнительная литература**

1.Микробиология пищевых производств [Электронный ресурс] : учебник / Н. Г. Ильяшенко [и др.].

- Москва : ИНФРА-М, 2017. - 412 с. <http://znanium.com/go.php?id=894777>
- 2.Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» / [А. С. Ратушный [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. - Москва : ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. - 240 с. <http://znanium.com/go.php?id=1016432>
- 3.Технология безалкогольных напитков [Электронный ресурс] : учебник / [Л. А. Оганесянц [и др.] ; под ред. Л. А. Оганесянца. - Изд. 3-е, испр. - Санкт-Петербург : Лань, 2018. - 300 с. <https://e.lanbook.com/book/110910>
- 4.Юсупова, Г. Г. Технология мукомольного производства [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлениям подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (квалификация (степень) «бакалавр») / Г. Г. Юсупова, О. Н. Бердышникова ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Рос. гос. аграр. ун-т МСХА им. К. А.Тимирязева. - Москва : ИНФРА-М, 2019. - 180 с. <http://znanium.com/go.php?id=1002070>
- 5.Неповинных, Н. В. Пищевые волокна. Функционально-технологические свойства и применение в технологиях продуктов питания на основе молочной сыворотки [Электронный ресурс] : монография / Н. В. Неповинных, Н. М. Птичкина. - Москва : ИНФРА-М, 2018. - 204 с. <http://znanium.com/go.php?id=951300>
- 6.Методы исследования свойств сырья и продуктов питания [Текст] : лабораторный практикум для студентов направления подготовки 19.03.01 "Биотехнология" (профиль "Пищевая биотехнология") всех форм обучения / М-во образования и науки Рос. Федерации, Урал. гос. экон. ун-т ; [сост.: Т. И. Гулова, Т. И. Гусева]. - Екатеринбург : [Издательство УрГЭУ], 2018. - 46 с. <http://lib.usue.ru/resource/limit/uml/18/m3008.pdf> (40 экз.)

Перечень электронных образовательных ресурсов, к которым обеспечивается доступ обучающихся, в том числе приспособленные для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья

- Электронный каталог ИБК УрГЭУ (<http://lib.usue.ru/>);
- Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU (<https://elibrary.ru/>)
- ЭБС издательства «ЛАНЬ» (<http://e.lanbook.com/>);
- ЭБС Znanium.com (<http://znanium.com/>);
- ЭБС Троицкий мост (<http://www.trmost.ru>)
- ЭБС издательства ЮРАЙТ (<https://www.biblio-online.ru/>);
- Сетевое издание «Информационный ресурс СПАРК» (<http://www.spark-interfax.ru/>);
- Университетская информационная система РОССИЯ (<https://uisrussia.msu.ru/>).
- Архив научных журналов NEICON (<http://archive.neicon.ru>).
- Обзор СМИ Polpred.com (<http://polpred.com>)
- Ресурсы АРБИКОН (<http://arbicon.ru>)
- Научная электронная библиотека КиберЛенинка (<http://cyberleninka.ru>)

Перечень профессиональных стандартов

22.004 Производство биотехнологической продукции для пищевой промышленности утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 24 сентября 2019 года № 633н

Описание материально-технической базы необходимой для подготовки и проведения ГИА

Перечень лицензионного программного обеспечения:

- Программы для ЭВМ «Лицензия на право установки и использования операционной системы общего назначения Astra Linux Common Edition ТУ 5011-001-88328866-2008 версии 2.12. Контракт на выполнение работ для нужд УРГЭУ № 35-У/2018 от «13» июня 2018 г.
- Программы для ЭВМ «Мой Офис Стандартный. Лицензия Корпоративная на пользователя для образовательных организаций, без ограничения срока действия. Контракт на выполнение работ для нужд УРГЭУ № 35-У/2018 от «13» июня 2018 г.
- Autodesk AutoCAD Эл. лицензия для вуза. Без ограничения срока. Дата заключения - 22.04.2018

Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

- Общего доступа
- Справочная правовая система ГАРАНТ
 - Справочная правовая система Консультант плюс

<https://mcxso.midural.ru> Министерство агропромышленного комплекса и продовольствия
Свердловской области
www.foodprom.ru- Пищевая промышленность режим доступа

Перечень МТО помещения проведения защиты ВКР (сдачи государственного экзамена)

Для проведения защиты требуется аудитория и мультимедийное оборудование с доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам.

Аннотацию подготовили

Шихалев С.В.