

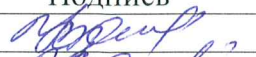



Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Алтайский государственный технический университет им. И. И. Ползунова»

## ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

по образовательной программе бакалавриата

Направление подготовки (специальность) 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль) Технология молочных и мясных продуктов

	Должность	И.О. Фамилия	Подпись
Разработал	Зав. кафедрой	О.В. Кольтюгина	
Согласовал	Зав. кафедрой	О.В. Кольтюгина	
	Руководитель ОП	О.В. Кольтюгина	
	Декан (директор)	Ю.С. Лазуткина	

Барнаул

## **1 Общие положения**

Целью государственной итоговой аттестации является определение соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03.03 Продукты питания животного происхождения соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО), утверждённого Приказом Министерства науки и высшего образования РФ от 11 августа 2020г. № 936.

### **1.1 Форма и сроки проведения государственной итоговой аттестации**

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (ВКР), включая выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

Сроки проведения государственной итоговой аттестации определяются образовательными программами (ОП) в пределах норм, установленных соответствующими ФГОС ВО, фиксируются в учебных планах в разделе «Календарный учебный график».

### **1.2 Определение содержания государственной итоговой аттестации**

1.2.1 Образовательной программой по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (направления (профиль) Технология молочных и мясных продуктов) предусматривается подготовка выпускников к решению следующих типов задач профессиональной деятельности: Производственно-технологическая, организационно-управленческая, проектная.

#### **1.2.2 Требования к результатам освоения ОП**

Перечень компетенций, которыми должен обладать выпускник в результате освоения ОП:

- УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
- 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-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
- УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
- УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
- УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
- УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
- 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-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах
- УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности

УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности.

ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности

ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований 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-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения

ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения

ПК-1 Способен организовать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения

ПК-2 Способен применять нормативную и техническую документацию для обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве молочной и мясной продукции

ПК-3 Способен организовывать контроль качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции и параметров технологических процессов

ПК-4 Способен осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции

ПК-5 Способен решать проектно-технологические задачи с использованием информационных технологий

## **2 Требования к выпускной квалификационной работе**

По итогам выпускной квалификационной работы проверяется степень освоения обучающимися компетенций.

Общие требования к содержанию и оформлению ВКР, порядок выполнения и представления ВКР к защите в ГЭК, порядок защиты и критерии оценивания ВКР определяются локальными нормативными актами АлтГТУ. Структура ВКР и другие требования по направлению (специальности) 19.03.03.03 Продукты питания животного происхождения определяются учебно-методическими материалами профилирующей кафедры.

Примерная тематика ВКР соответствует видам профессиональной деятельности:

Производственно-технологическая:

- Разработка рецептуры кисломолочного продукта;
- Разработка рецептуры мягкого сыра из белково-углеводного сырья;
- Разработка рецептуры ветчины с использованием мяса кур.

Организационно-управленческая:

- Реконструкция действующего предприятия с увеличением производственной мощности;
- Реконструкция ООО «Алтайхолод» с увеличением ассортимента;
- Реконструкция цеха по производству сыра на ОАО «Молочный завод Краснощёкова» .

Проектная:

- Проект молочного завода по производству цельномолочной продукции;

- Проект сыродельного завода различной мощности;
- Проект завода по производству мягких сыров;
- Проект молочноконсервного завода.

### **3 Фонд оценочных материалов государственной итоговой аттестации**

Фонд оценочных материалов государственной итоговой аттестации включает перечень вопросов для оценки степени сформированности компетенций:

1. Перечислите технологии сбора информации для решения задачи, поставленной в ВКР. (УК-1)
2. Перечислите и обоснуйте выбор информационных источников, использованных при выполнении ВКР. (УК-1)
3. Перечислите задачи, решенные Вами для достижения целей ВКР. (УК-2)
4. Какие правовые документы были использованы для решения задач ВКР? (УК-2)
5. Приведите примеры социального взаимодействия при выполнении ВКР. (УК-3)
6. Оцените свою готовность к работе в коллективе. (УК-3)
7. Какие формы коммуникации Вы использовали при выполнении ВКР? (УК-4)
8. Какие информационные ресурсы на иностранном языке Вы использовали для деловой коммуникации при решении задач ВКР? (УК-4)
9. Какие тексты были Вами переведены с иностранного (-ых) на государственный язык и с государственного на иностранный (-ые) язык(и) при выполнении ВКР? (УК-4)
10. Какие социокультурные особенности следует учитывать при взаимодействии с людьми для успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции? (УК-5)
11. Какие принципы тайм-менеджмента Вы использовали при работе над ВКР? (УК-6)
12. Какая информация, необходимая для реализации ВКР, была получена в результате самообразования? (УК-6)
13. Перечислите факторы, влияющие на здоровье и физическую подготовку человека. (УК-7)
14. Какие средства физической культуры, спорта и туризма Вы используете для сохранения и укрепления здоровья? (УК-7)
15. Опишите условия труда при выполнении ВКР. (УК-8)
16. Как создать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности? (УК-8)
17. Поясните понятие «доступная среда для лиц с ОВЗ». (УК-9)
18. Какие коммуникационные технологии следует использовать при общении с лицами ОВЗ? (УК-9)
19. Какие механизмы реализации государственной социально-экономической политики Вам известны? (УК-10)
20. Перечислите методы экономического планирования. (УК-10)
21. Приведите примеры коррупционного поведения. (УК-11)
22. Какие действия следует предпринять при выявлении фактов коррупционного поведения? (УК-11)
23. Какие меры противодействия терроризму Вы знаете? (УК-11)
24. Какие меры профилактики вовлечения молодежи в террористические и экстремистские организации наиболее эффективны? (УК-11)
25. Обоснуйте применение и использование программных продуктов, в том числе с учетом требований информационной безопасности (ОПК-1)

26. Какие Вы использовали информационные технологии для визуализации результатов проектирования и статистической обработки данных? (ОПК-1)
27. Какие использованы естественнонаучные законы при решении задач? (ОПК-2)
28. Какие использованы фундаментальные разделы естественных наук для анализа процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания (ОПК-2)
29. Какие использованы основные законы инженерных наук для расчетов при решении проектно-технологических задач профессиональной деятельности (ОПК-3)
30. Какие знания инженерных наук для понимания процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания необходимы? (ОПК-3)
31. Опишите технологические процессы при производстве продуктов животного происхождения (ОПК-4)
32. Какие технологические приемы производства продуктов животного происхождения с учетом рационального использования сырья Вам известны? (ОПК-4)
33. Какие нормативные документы и требования в области организации производства продукции из сырья животного происхождения Вы использовали? (ОПК-5)
34. Предложите схемы организации производства, основанные на принципах обеспечения безопасности продуктов питания (ОПК-5)
35. Выберите технологическое оборудование для производства продуктов питания животного происхождения (ПК-1)
36. Опишите параметры технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения (ПК-1)
37. Рассчитайте плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения (ПК-2)
38. Оцените результаты выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения (ПК-2)
39. Опишите методы теххимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения (ПК-3)
40. Предложите мероприятия по организации рационального ведения технологического процесса производства молочной и мясной продукции (ПК-3)
41. Как выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения (ПК-4)
42. Способен разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению брака готовой продукции животного происхождения. (ПК-4)
43. Как правильно применять автоматизированные системы в сфере профессиональной деятельности (ПК-5)
44. Как применить программные продукты для решения проектно-технологических задач (ПК-5)