

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Колпаков Николай Анатольевич
Должность: ректор
Дата подписания: 14.01.2025 10:45:66
Уникальный программный ключ:
33d4390fca6e9026ff43a7561738ca907221f94a

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Алтайский государственный аграрный университет»

СОГЛАСОВАНО

Декан биолого-технологического
факультета


А.И. Афанасьева
«15» апрель 2016г.

УТВЕРЖДЕНО

Проректор по учебной работе


И.А. Косачев
«15» апрель 2016г.

ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ (ГИА)

Направление подготовки
19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль)
Технология продуктов животного происхождения

Квалификация (степень)– бакалавр

Программа подготовки – прикладной бакалавриат

Форма обучения – очная, заочная

Барнаул 2016

Программа государственной итоговой аттестации составлена на основе требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования № 199 от 12.03.2015 по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Одобрена на заседании методической комиссии биолого-технологического факультета, протокол № 8 от «11» 04 2016г.

Председатель методической
комиссии к.б.н., доцент



Л.А. Бондырева

Составители:
д.б.н., профессор
к.б.н., доцент



А.И. Афанасьева
Л.А. Бондырева



Содержание

1.Цели и задачи ГИА	4
2. Место ГИА в структуре ОПОП	4
3.Профессиональные задачи выпускника по соответствующим видам профессиональной деятельности	4
4.Планируемые результаты освоения	6
5.Объем и форма проведения ГИА	8
6. Программа ВКР	8
7. Фонды оценочных средств	8
8. Особенности проведения государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья	9
9.Материально-техническое обеспечение ГИА	9
Приложения	10

1. Цели и задачи ГИА

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится в соответствии с Положением об итоговой государственной аттестации выпускников высших учебных заведений Российской Федерации, утвержденным приказом Минобрнауки России от 18 марта 2016 г. № 227.

Программа государственной итоговой аттестации составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения. ГИА выпускника высшего учебного заведения является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Целью государственной итоговой аттестации является установление уровня подготовки выпускника университета к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования и основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки (специальности) Продукты питания животного происхождения направленность (профиль) технология продуктов животного происхождения.

Задачи государственной итоговой аттестации: комплексная оценка уровня подготовки выпускников Университета, которая:

- оценивает уровень сформированности у выпускника необходимых компетенций, степени владения выпускником теоретическими знаниями, умениями и практическими навыками для профессиональной деятельности;
- учитывает возможность продолжения образования студентом на более высоких ступенях.

2 Место ГИА в структуре ОПОП

Государственная итоговая аттестация входит в Блок 3, который в полном объеме относится к базовой части программы и завершается присвоением квалификации бакалавр.

3. Профессиональные задачи выпускника по соответствующим видам профессиональной деятельности

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, в соответствии с видом (видами) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа бакалавриата, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

производственно-технологическая деятельность: участие в разработке и осуществлении технологических процессов; участие в работах по доводке и освоению технологических процессов в ходе подготовки производства новой продукции;

выполнение мероприятий по обеспечению качества продукции; организация метрологического обеспечения технологических процессов, использование типовых методов контроля качества выпускаемой продукции;

организация рабочих мест, их техническое оснащение, подбор и размещение технологического оборудования;

оформление документов для получения разрешительной документации для функционирования пищевых предприятий;

участие в работах по внедрению новых видов сырья, современных технологий и производств продуктов питания, нового технологического оборудования; контроль соблюдения технологической дисциплины; подбор и размещение технологического оборудования;

оценка влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность продукции производства и рентабельность предприятия;

оценка инновационного потенциала новой продукции;

подготовка документации по менеджменту качества технологических процессов на производственных участках;

контроль соблюдения экологической безопасности производства;

организационно-управленческая деятельность:

составление технической документации (графиков работ, инструкций, планов, смет, заявок на материалы, оборудование), а также установленной отчетности по утвержденным формам;

выполнение работ по стандартизации и подготовке к сертификации технических средств, систем, процессов, оборудования и материалов;

подготовка исходных данных для выбора и обоснования научно-технических и организационных решений на основе экономических решений;

подготовка документации для создания системы менеджмента качества предприятия;

проведение организационно-плановых расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков;

разработка оперативных планов работы первичных производственных подразделений;

организация работ по применению передовых технологий для производства продуктов питания из сырья животного происхождения;

управление работой коллективов исполнителей и обеспечение безопасности труда;

участие в разработке оперативных планов работы производственных коллективов;

мотивация сотрудников производства;

организация профессионального обучения и аттестации сотрудников производства.

4. Планируемые результаты освоения

В результате освоения программы бакалавриата у выпускника должны быть сформированы общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими общекультурными компетенциями:

способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);

способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);

способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности (ОК-3);

способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности (ОК-4);

способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);

способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);

способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);

готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ОК-9).

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими общепрофессиональными компетенциями:

способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности (ОПК-1);

способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);

способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции (ОПК-3);

готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях (ОПК-4).

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими виду (видам)

профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа бакалавриата:

производственно-технологическая деятельность:

способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе (ПК-1);

способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия (П-2);

способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-3);

способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области (ПК-4);

способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции (ПК-5);

способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции (ПК-6);

способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции (ПК-7);

способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты (ПК-8);

готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции (ПК-9);

готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования (ПК-10);

способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения (ПК-11);

готовностью выполнять работы по рабочим профессиям (ПК-12); владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов (ПК-13);

организационно-управленческая деятельность:

готовностью давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем (ПК-14);

способностью организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений (ПК-15);

способностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам (ПК-16);

готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия (ПК-17);

способностью проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков (ПК-18);

способностью разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений (ПК-19);

способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения (ПК-20);

готовностью принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-21);

способностью принимать управленческие решения с учетом производственных условий (ПК-22);

владением принципами разработки бизнес-планов производства и основами маркетинга (ПК-23);

способностью организовывать работу структурного подразделения (ПК-24).

способностью организовать свою профессиональную деятельность в соответствии с социально значимым представлением о здоровом образе жизни (ДПК-1);

способностью использовать основные законы естественных дисциплин в профессиональной деятельности (ДПК-2)

5. Объем и форма проведения ГИА

Объем государственной итоговой аттестации 6 зачетных единиц.

В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входит защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

6. Программа выпускной квалификационной работы (ВКР)

Программа ВКР направления подготовки Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) Технология продуктов животного происхождения представлена отдельным документом.

7. Фонды оценочных средств

Фонды оценочных средств государственной итоговой аттестации направления подготовки Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) Технология продуктов животного происхождения представлены отдельным документом.

8. Особенности проведения государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для выпускников из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения ГИА устанавливается с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.) При необходимости студенту предоставляется дополнительное время для подготовки ответа (в соответствии с Положением об организации обучения студентов с ограниченными возможностями здоровья в ФГБОУ ВО Алтайский ГАУ, № 249 от 17.05.2015 г.)

9. Материально-техническое обеспечение ГИА

Материально-техническое обеспечение государственной итоговой аттестации предусматривает наличие аудитории для подготовки к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы.

Таблица – Перечень материально-технического обеспечения

№ ауд.	Наименование аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр.	Перечень оборудования
№ 245 а, гл. корпус	Читальный зал научных сотрудников Помещение для самостоятельной работы	Компьютеры в комплекте с выходом в интернет
№ 245 б, гл. корпус	Читальный зал Помещение для самостоятельной работы	Компьютеры в комплекте с выходом в интернет
№ 511, корп. 7б	Помещение для самостоятельной работы	Компьютеры в комплекте с выходом в интернет
№329 корп. 7б	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, лабораторных занятий, занятий семинарского типа, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Учебная мебель для обучающихся, рабочее место преподавателя, доска учебная, переносное мультимедийное оборудование

Лист актуализации
на 2017 - 2018 учебный год

Программа ГИА пересмотрена на заседании методической комиссии биолого-технологического факультета, протокол № 11 от 02.06. 2017г.

В образовательную программу вносятся следующие изменения:

1. Проведена актуализация на 2017-2018 учебный год

3. _____

Декан
д.б.н., профессор



А.И. Афанасьева

Председатель методической комиссии

к.б.н., доцент



Л.А. Бондырева

«02» июня 2017 г.

Лист актуализации
на 2018 - 2019 учебный год

Программа ГИА пересмотрена на заседании методической комиссии биолого-технологического факультета, протокол № 11 от 28. 06. 2018г.

В образовательную программу вносятся следующие изменения:

1. Проведена актуализация на 2018-2019 учебный год

2. _____

Декан

д.б.н., профессор



А.И. Афанасьева

Председатель методической комиссии

к.б.н., доцент



Л.А. Бондырева

«28» июня 2018г.»

Лист актуализации
на 2019 - 2020 учебный год

Программа ГИА пересмотрена на заседании методической комиссии биолого-технологического факультета, протокол № 12 от 25.06. 2019г.

В образовательную программу вносятся следующие изменения:

1. Проведена актуализация на 2019-2020 учебный год

Декан

д.б.н., профессор



А.И. Афанасьева

Председатель методической комиссии

к.б.н., доцент



Л.А. Бондырева

«25» июня 2019 г.