

3f3d463193f606690b47430855dc978ca97bf705f0e2

«Алтайский государственный аграрный университет»

ИТОГОВОЙ ГОСУДАРСТВЕННОЙ АТТЕСТАЦИИ

Барнаул 2019

Фонд оценочных средств государственной итоговой аттестации составлен на основе требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования № 669 от 17.07.2017 по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Одобен на заседании методической комиссии биолого-технологического факультета, протокол № 10 от «28» 05 2019 г.

Председатель методической
комиссии к.б.н., доцент



Л.А. Бондырева

Составители:
к.с.-х.н., доцент



В.В. Горшков

к.б.н., доцент



Л.А. Бондырева

Содержание

1.	Перечень компетенций, формируемых по направлению подготовки	4
2.	Перечень компетенций, выносимых на государственную итоговую аттестацию	5
3.	Показатели, критерии и шкала оценивания	6
4.	Примерные темы выпускных квалификационных работ:	8

1. Перечень компетенций, формируемых по направлению подготовки

Код компетенции	Содержание компетенции
Выпускник должен обладать универсальными компетенциями (ОК)	
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 безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций
Выпускник должен обладать общепрофессиональными компетенциями (ОПК)	
ОПК-1	Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий;
ОПК-2	Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;
ОПК-3	Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов;
ОПК-4	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;
ОПК-5	Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности;
ОПК-6	Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности.
Выпускник должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими виду (видам) профессиональной деятельности, на которые ориентирована образовательная программа	
Вид деятельности: научно-исследовательский	
ПКО-1	Способен участвовать в проведении научных исследований по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы

ПКО-2	Способен решать задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности
Вид деятельности: производственно-технологический	
ПКО-3	Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства
ПКР-1	Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
ПКР-2	Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства
ПКО-4	Способен реализовывать технологий переработки продукции плодоводства и овощеводства
ПКО-5	Способен реализовывать технологии производства плодоовощной продукции
ПКО-6	Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции
ПКО-7	Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства

2. Перечень компетенций, выносимых на государственную итоговую аттестацию

2.1. При подготовке выпускной квалификационной работе:

УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
УК-8	Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций
ОПК-1	Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий;
ОПК-2	Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;
ОПК-3	Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов;
ОПК-4	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;
ОПК-5	Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности;
ОПК-6	Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности.
ПКО-1	Способен участвовать в проведении научных исследований по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы
ПКО-2	Способен решать задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности
ПКО-3	Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства
ПКР-1	Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

ПКР-2	Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства
ПКО-4	Способен реализовывать технологий переработки продукции плодововодства и овощеводства
ПКО-5	Способен реализовывать технологии производства плодоовощной продукции
ПКО-6	Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции
ПКО-7	Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства

2.2 При защите выпускной квалификационной работы:

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-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
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
ОПК-6	Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности.

На каждом этапе работы над выпускной квалификационной работой, обучающийся должен продемонстрировать весь спектр общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, а руководитель оценить уровень их достижения и зафиксировать в своем отзыве.

Соотношение содержания разделов ВКР совокупным ожидаемым результатом обучения

Разделы ВКР	Код компетенции
1. Обзор литературы	УК-3, УК-5, УК-8, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ПКО-1, ПКО-2, ПКО-3, ПКО-4, ПКО-5, ПКО-5, ПКО-6, ПКО-7, ПКР-1, ПКР-2
2. Собственные исследования	
Выводы	
Предложения производству	

3. Показатели, критерии и шкала оценивания

Показатели	Критерии оценивания			
	Отлично (высокий уровень)	Хорошо (продвинутый уровень)	Удовлетворительно (пороговый уровень)	Неудовлетворительно (ниже порогового уровня)
Соответствие содержания ВКР утвержденной теме, четкость формулировки	ВКР выполнена на актуальную тему, четко сформулированы цели и задачи	ВКР выполнена на актуальную тему, имеются незначительные замечания по формулировке	Цели и задачи сформулированы с существенным и замечаниями.	Цели и задачи ВКР не соответствуют утвержденной теме, не раскрывают

целей и задач исследования	проводимого исследования	целей и задач проводимого исследования		проводимого исследования
Стиль изложения выпускной квалификационной работы	Отмечается научный стиль изложения результатами работы с корректными ссылками на литературные источники	Имеются незначительные замечания к научности стиля изложения результатов работы и (или) к корректности ссылок на источники	Имеются серьезные замечания к научности стиля изложения результатов работы и (или) к корректности ссылок на источники	Стиль изложения не соответствует научному, ссылки на источники не корректны
Достоверность, оригинальность и новизна полученных в ВКР результатов	Выполнен глубокий анализ объекта исследования. Отмечается достоверность, оригинальность и новизна выводов по теме исследования	Анализ объекта исследования выполнен недостаточно поверхностно. Достоверность, оригинальность и новизна выводов по теме исследования имеют ряд незначительных замечаний	Достоверность, оригинальность и новизна выводов по теме исследования вызывают серьезные замечания	Достоверность, результатов ставится под сомнение, оригинальность и новизна выводов по теме исследования отсутствуют.
Практическая ценность выполненной ВКР	В выпускной квалификационной работе дано новое решение теоретической или практической задачи, имеющей существенное значение для профессиональной области.	В выпускной квалификационной работе дано частичное решение теоретической или практической задачи, имеющей значение для профессиональной области.	В выпускной квалификационной работе рассмотрены только направления решения задачи, полученные результаты носят общий характер или недостаточно аргументированы.	Результаты не представляют практической ценности.
Качество презентации и доклада при защите выпускной квалификационной работы	Презентация и доклад в полной мере отражают содержание ВКР, продемонстрировано отличное владение	Имеются незначительные замечания к презентации и (или) докладу ВКР. Допущены незначительные неточности при изложении	Имеются существенные замечания к качеству презентации и (или) доклада ВКР. Допущены значительные	Презентация и (или) доклад не отражают содержание ВКР.

	материалом работы, уверенное, последовательное и логичное изложение результатов исследования	результатов исследования, не влияющие на содержание работы	неточности при изложении материала, влияющие на суть понимания основного содержания ВКР, нарушена логичность изложения	
Качество ответов на вопросы при защите выпускной квалификационной работы	Ответы на вопросы даны в полном объеме	Ответы даны полностью и (или) с небольшими замечаниями	Ответы на вопросы даны не полностью, с серьезными замечаниями	Ответы на вопросы не даны

4. Примерная тематика выпускных квалификационных работ

1. Технология производства и переработки продукции овцеводства и козоводства (баранина, овчинно - меховая продукция, шерсть и др.).
2. Современные технологии при производстве продуктов питания животного происхождения.
3. Исследование состава и качества молока - сырья разных пород крупного рогатого скота, козьего, кобыльего и др. видов животных.
4. Технология производства молочных продуктов из козьего молока.
5. Технология производства и оценка качества кисломолочных продуктов из кобыльего молока.
6. Технология производства детских молочных продуктов и оценка качества.
7. Технология производства диетических молочных продуктов.
8. Сравнительная характеристика технологий производства рыбы, рыбных продуктов.
9. Изучение качественных показателей свежей, солёной и копчёной рыбы.
10. Эффективность использования вкусовых добавок и разных видов оболочек при производстве колбасных изделий.
11. Влияние состава сырья и особенностей технологии производства на качество полуфабрикатов.
12. Влияние режима температурной обработки на качество питьевого молока.
13. Результаты внедрения безотходной технологии при производстве творога.
14. Использование растительных жиров при производстве молочных продуктов.
15. Использование натуральных наполнителей в молочной промышленности.
16. Исследование качества молочных продуктов в зависимости от свойств сырья.
17. Применение функциональных добавок при производстве молочных продуктов.
18. Исследование технологии отдельных видов молочных продуктов.
19. Эффективность производства мясных продуктов с различным рецептурным составом.
20. Исследование пищевой ценности и функционально-технологических свойств мясных продуктов.
21. Применение функциональных добавок в технологиях мясных продуктов.

22. Технология производства и переработки продукции крупного рогатого скота, свиноводства, птицеводства, овцеводства и козоводства, коневодства, пантового оленеводства.
23. Сравнительная характеристика производства полуфабрикатов из мясного сырья разных видов животных.
24. Производство полуфабрикатов в тесте из мяса сельскохозяйственных животных
25. Современные технологии при производстве продуктов животного происхождения.
26. Исследование состава и качества молока-сырья разных пород крупного рогатого скота, и др. видов животных.
27. Технология производства кисломолочных продуктов из молока разных видов сельскохозяйственных животных.
28. Технология производства детских и диетических молочных продуктов и оценка качества.
29. Сравнительная характеристика технологий производства рыбы, рыбных консервов.
30. Изучение показателей качества свежей, солёной и копчёной рыбы.
31. Влияние состава сырья и особенностей технологии производства на качество полуфабрикатов.
32. Исследование качества молочных продуктов в зависимости от свойств сырья.
33. Применение функциональных добавок при производстве молочных продуктов.
34. Исследование технологии отдельных видов молочных продуктов.
35. Эффективность производства мясных продуктов с различным рецептурным составом.
36. Исследование пищевой ценности и функционально-технологических свойств мясных продуктов.
37. Применение функциональных добавок в технологиях мясных продуктов
38. Разработка мясных и молочных продуктов специального назначения.
39. Разработка рецептур и технологий мясных рубленых полуфабрикатов и молочных продуктов повышенной биологической ценности с использованием разных вкусовых добавок и ингредиентов.
40. Использование нетрадиционного сырья при производстве продуктов питания животного происхождения.