

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

ФИО: Плешаков Владимир Александрович

Должность: Врио ректора

Дата подписания: 24.03.2024 17:54:14

Уникальный программный ключ:

cf3461e360a6506473208a5cc93ea97a503bcf72

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

«АЛТАЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

(ФГБОУ Алтайский ГАУ)

(FSBEIHE AltaiSAU)

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДЕНО

Декан биолого-технологического
факультета

 А.И. Афанасьева

«01» марта 2024 г.

Проректор по учебной работе

 С.И. Завалишин

«01» марта 2024 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

по направлению подготовки

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

направленность (профиль) подготовки

Технология продуктов питания животного происхождения

Уровень высшего образования
бакалавриат

Квалификация (степень) выпускника - бакалавр

Программа подготовки - бакалавриат

Форма обучения – очная, заочная

Барнаул 2024

Фонд оценочных средств государственной итоговой аттестации составлен на основе требования федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования № 936 от 11.08.2020 по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Одобрен на заседании методической комиссии биолого-технологического факультета, протокол № 7 от «27» 02 2024 г.

Председатель методической комиссии
к.б.н., доцент

 Л.А. Бондырева

Составитель:
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 (УК)	
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 коррупционному поведению
Выпускник должен обладать общепрофессиональными компетенциями (ОПК)	
ОПК-1	Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности
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
Выпускник должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими виду (видам) профессиональной деятельности, на которые ориентирована образовательная программа	
Вид деятельности: производственно-технологический	
ПК-1	Способен к оперативному менеджменту безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
ПК-2	Способен к проведению технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции
ПК-3	Способен учитывать сырье и готовую продукцию на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями и использованием цифровых технологий
ПК-4	Способен осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства продукции животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ПК-5	Способен применять методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро-микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции
организационно-управленческий	
ПК-6	Способен организовать бизнес-планирование производственной, финансовой и инвестиционной деятельности при производстве продуктов питания животного происхождения

2. Перечень компетенций, выносимых на государственную итоговую аттестацию

2.1. При подготовке выпускной квалификационной работе:

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 коррупционному поведению
ОПК-1	Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности
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 к оперативному менеджменту безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
ПК-2	Способен к проведению технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения и биотехнологической продукции
ПК-3	Способен учитывать сырье и готовую продукцию на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями и использованием цифровых технологий
ПК-4	Способен осуществлять технологические регулировки оборудования,

	используемого для реализации технологических операций производства продуктов животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ПК-5	Способен применять методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро-микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции
ПК-6	Способен организовать бизнес-планирование производственной, финансовой и инвестиционной деятельности при производстве продуктов питания животного происхождения

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-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)

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-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8, УК-9, УК-10, УК-11, ОПК-1,
2. Собственные исследования	ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6
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 ВКР	ВКР выполнена	Цели и задачи	Цели и задачи	

содержания ВКР утвержденной теме, четкость формулировки целей и задач исследования	выполнена на актуальную тему, четко сформулированы цели и задачи проводимого исследования	на актуальную тему, имеются незначительные замечания по формулировке целей и задач проводимого исследования	сформулированы с существенным и замечаниями.	ВКР не соответствуют утвержденной теме, не раскрывают 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	Презентация и доклад в полной мере отражают содержание	Имеются незначительные замечания к презентации и	Имеются существенные замечания к качеству	Презентация и (или) доклад не отражают содержание

выпускной квалификационной работы	ВКР, продемонстрировано отличное владение материалом работы, уверенное, последовательное и логичное изложение результатов исследования	(или) докладу ВКР. Допущены незначительные неточности при изложении результатов исследования, не влияющие на содержание работы	презентации и (или) доклада ВКР. Допущены значительные неточности при изложении материала, влияющие на суть понимания основного содержания ВКР, нарушена логичность изложения	ВКР.
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.