

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Плешаков Владимир Александрович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 24.03.2025 13:56:01
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

Декан биолого-технологического
факультета

 **А.И. Афанасьева**

«04» марта 2024 г.

УТВЕРЖДЕНО

Проректор по учебной работе

 **С.И. Завалишин**

«04» марта 2024 г.

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
(ГИА)

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

Программа государственной итоговой аттестации составлена 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

Одобрена на заседании методической комиссии биолого-технологического факультета, протокол № 7 от «17» 08 2024 г.

Председатель методической комиссии
к.б.н., доцент

 Л.А. Бондырева

Составитель:
к.б.н., доцент

 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	4
5.Объем и форма проведения ГИА	6
6. Программа ВКР	6
7. Фонды оценочных средств	6
8. Особенности проведения государственной итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья	7
9.Материально-техническое обеспечение ГИА	7
Приложения	9

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 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 (профиль) Технология продуктов питания 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

В рамках освоения программы бакалавриата выпускники могут готовиться к решению задач профессиональной деятельности следующего типа

- производственно-технологический;
- организационно-управленческий.

4. Планируемые результаты освоения

В результате освоения программы магистратуры у выпускника должны быть сформированы универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

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

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, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими общепрофессиональными компетенциями:

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, освоивший программу бакалавриата, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими виду (видам) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа бакалавриата:

тип задач профессиональной 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 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

организационно-управленческий

ПК- 6 Способен организовать бизнес-планирование производственной, финансовой и инвестиционной деятельности при производстве продуктов питания животного происхождения

5. Объем и форма проведения ГИА

Объем государственной итоговой аттестации 6 зачетных единиц.

В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входит выполнение и защита выпускной квалификационной работы.

6. Программа выпускной квалификационной работы (ВКР)

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

7. Фонды оценочных средств

Фонды оценочных средств государственной итоговой аттестации направления подготовки Продукты питания животного происхождения

(профиль) Технология продуктов питания 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 выполнения 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