

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Плешаков Владимир Александрович  
Должность: Врио ректора  
Дата подписания: 24.03.2025 13:54:04  
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» 04 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