

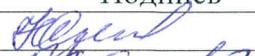
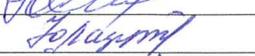
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Алтайский государственный технический университет им. И. И. Ползунова»

## ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

по образовательной программе магистратуры

Направление подготовки (специальность) 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль) Технология молока и молочных продуктов

|            | Должность        | И.О. Фамилия    | Подпись   |
|------------|------------------|-----------------|---|
| Разработал | Доцент каф. ТПП  | Ю.Г. Стурова    |  |
| Согласовал | Зав. кафедрой    | О.В. Кольтюгина |  |
|            | Доцент каф. ТПП  | Ю.Г. Стурова    |  |
|            | Декан (директор) | Ю.С. Лазуткина  |  |

Барнаул

## **1 Общие положения**

Целью государственной итоговой аттестации является определение соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО), утверждённого Приказом Министерства науки и высшего образования РФ от 11 августа 2020г. № 937.

### **1.1 Форма и сроки проведения государственной итоговой аттестации**

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (ВКР), включая подготовку к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

Сроки проведения государственной итоговой аттестации определяются образовательными программами (ОП) в пределах норм, установленных соответствующими ФГОС ВО, фиксируются в учебных планах в разделе «Календарный учебный график».

### **1.2 Определение содержания государственной итоговой аттестации**

1.2.1 Образовательной программой по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (направления (профиль) Технология молока и молочных продуктов предусматривается подготовка выпускников к решению следующих типов задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский, производственно-технологический.

#### **1.2.2 Требования к результатам освоения ОП**

Перечень компетенций, которыми должен обладать выпускник в результате освоения ОП:

УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий

УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла

УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели

УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия

УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия

УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки

ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия

ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения

ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений

ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения

ОПК-5. Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач

ОПК-6. Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации

ПК-1. Способен использовать современное оборудование и методы исследования

свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов

ПК-2 Способен проводить экспериментальные исследования при разработке новых молочных продуктов

ПК-3 Способен оценивать влияние сырья на качество и выработку готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами

ПК-4 Способен организовать производство новых видов биотехнологической продукции для пищевой промышленности

## **2 Требования к выпускной квалификационной работе**

По итогам выпускной квалификационной работы проверяется степень освоения обучающимися компетенций.

Общие требования к содержанию и оформлению ВКР, порядок выполнения и представления ВКР к защите в ГЭК, порядок защиты и критерии оценивания ВКР определяются локальными нормативными актами АлтГТУ. Структура ВКР и другие требования по направлению (специальности) 19.04.03 Продукты питания животного происхождения определяются учебно-методическими материалами профилирующей кафедры.

Примерная тематика ВКР соответствует типам задач профессиональной деятельности:

Научно-исследовательская:

- Исследование и разработка технологии сливочного сыра;
- Исследование и разработка мягкого сыра с зирой;
- Исследование и разработка технологии десерта на основе молочной сыворотки, с добавлением плодово-ягодного наполнителя.

Производственно-технологическая:

- Проектирование рецептур кисломолочных продуктов с лечебно-диетическими свойствами;
- Проектирование рецептур молочных продуктов, обогащенных пробиотическими микроорганизмами;
- Проектирование рецептур мягких сыров.

## **3 Фонд оценочных материалов государственной итоговой аттестации**

Фонд оценочных материалов государственной итоговой аттестации включает перечень вопросов для оценки степени сформированности компетенций:

1. Назовите источники информации, изученные по проблеме Вашей ВКР, назовите критерии их отбора и методы анализа. (УК-1)
2. Охарактеризуйте проблему Вашей ВКР как систему, выделите составляющие ее элементы и обозначьте связи между ними. (УК-1)
3. Сформулируйте цель и задачи Вашей ВКР. (УК-2)
4. Поясните, какие работы, связанные с управлением проектом, Вами выполнены? (УК-2)
5. Какие технологии применяются для координации деятельности команды? (УК-3)
6. Оцените необходимость командной работы для достижения цели и реализации практических рекомендаций Вашей ВКР. (УК-3)
7. Какие информационные ресурсы на иностранном языке Вы использовали в деловой коммуникации при выполнении ВКР? (УК-4)

8. Какие коммуникативные технологии использовались Вами при выполнении ВКР? (УК-4)
9. Какие социокультурные особенности следует учитывать при взаимодействии с людьми для успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции? (УК-5)
10. Связано ли последующее профессиональное развитие и совершенствование со способностью магистра по вашему направлению подготовки толерантно воспринимать межкультурное разнообразие общества? (УК-5)
11. Определите наиболее значимые личностные и профессиональные достижения в процессе выполнения ВКР. (УК-6)
12. Обозначьте роль выполненной ВКР в формировании траектории вашего личностного и профессионального совершенствования после окончания магистратуры. (УК-6)
13. Назовите отечественные и зарубежные достижения науки и техники в области производства продуктов питания (ОПК-1)
14. Опишите технологическое оборудование и параметры технологических процессов производства продуктов питания (ОПК-1)
15. Предложите мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания, в том числе с учетом особенностей питания различных социальных групп населения (ОПК-2)
16. Опишите механизмы и процессы производства продуктов питания (ОПК-2)
17. Проанализируйте риски при разработке новых технологических решений (ОПК-3)
18. Предложите современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания (ОПК-3)
19. Опишите принципы и методы моделирования рецептур и технологических процессов (ОПК-4)
20. Спроектируйте технологические процессы производства продуктов питания из сырья животного происхождения (ОПК-4)
21. Опишите технологию организации научно-исследовательских работ (ОПК-5)
22. Спланируйте и проведите научно-производственные работы в профессиональной сфере (ОПК-5)
23. Разработайте проект образовательной программы в сфере профессиональной деятельности (ОПК-6)
24. Разработайте методическое обеспечение образовательных программ (ОПК-6)
25. Выберите и опишите оборудование для исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции (ПК-1)
26. Какие Вы знаете методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов (ПК-1)
27. Какие эксперименты для создания новых молочных продуктов Вы спланировали? (ПК-2)
28. Проанализируйте результаты экспериментальных исследований, в том числе с применением математического моделирования (ПК-2)
29. Опишите свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей (ПК-3)
30. Проанализируйте качество и выработку готовых изделий в соответствии с заданными критериями (ПК-3)
31. Разработайте техническую документацию для промышленного масштабирования новых видов биотехнологической продукции (ПК-4)
32. Оцените соответствие опытных партий новых видов биотехнологической продукции требованиям проектной документации и предложите корректирующие мероприятия (ПК-4)