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 бакалавриата

Направление подготовки (специальность) 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль) Технология молочных и мясных продуктов

	Должность	И.О. Фамилия	Подпись
Разработал	Зав. кафедрой	М.П. Щетинин	
Согласовал	Зав. кафедрой	М.П. Щетинин	
	Руководитель ОП	М.П. Щетинин	
	Декан (директор)	Ю.С. Лазуткина	

Барнаул

1 Общие положения

Целью государственной итоговой аттестации является определение соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (направленность (профиль) Технология молочных и мясных продуктов) соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО), утверждённого Приказом Министерства образования и науки РФ от 12 марта 2015 г. № 199.

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 процедуру защиты.

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 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (направленность (профиль) Технология молочных и мясных продуктов) предусматривается подготовка выпускников к следующим видам профессиональной деятельности:

производственно-технологическая;
организационно-управленческая;
проектная.

1.2.2 Требования к результатам освоения ОП

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

способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);

способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);

способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности (ОК-3);

способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности (ОК-4);

способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);

способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);

способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);

готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ОК-9);

способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-

коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности (ОПК-1);

способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);

способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции (ОПК-3);

готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях (ОПК-4);

способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе (ПК-1);

способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-2);

способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-3);

способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области (ПК-4);

способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции (ПК-5);

способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции (ПК-6);

способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции (ПК-7);

способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты (ПК-8);

готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции (ПК-9);

готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования (ПК-10);

способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения (ПК-11);

готовностью выполнять работы по рабочим профессиям (ПК-12);

владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов (ПК-13);

готовностью давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем (ПК-14);

способностью организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений (ПК-15);

способностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам (ПК-16);

готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия (ПК-17);

способностью проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков (ПК-18);

способностью разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений (ПК-19);

способностью осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения (ПК-20);

готовностью принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-21);

способностью принимать управленческие решения с учетом производственных условий (ПК-22);

владением принципами разработки бизнес-планов производства и основами маркетинга (ПК-23);

способностью организовывать работу структурного подразделения (ПК-24);

способностью формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности (ПК-29);

готовностью выполнять работу в области научно-технической деятельности по проектированию (ПК-30);

способностью разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов) (ПК-31).

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, а также порядок подачи и рассмотрения апелляций определяются локальными нормативными актами АлтГТУ. Структура ВКР и другие требования по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (направленность (профиль) Технология молочных и мясных продуктов) определяются учебно-методическими материалами профилирующей кафедры.

Примерная тематика ВКР соответствует видам профессиональной деятельности:

производственно-технологическая:

1. Разработка рецептуры кисломолочного продукта
2. Разработка рецептуры мягкого сыра из белково-углеводного сырья
3. Разработка рецептуры ветчины с использованием мяса кур

организационно-управленческая:

1. Реконструкция действующего предприятия с увеличением производственной мощности
2. Реконструкция ООО «Алтайхолод» с увеличением ассортимента
3. Реконструкция цеха по производству сыра на ОАО «Молочный завод Краснощёкова»

проектная:

1. Проект молочного завода по производству цельномолочной продукции
2. Проект сыродельного завода различной мощности;
3. Проект завода по производству мягких сыров

4. Проект молочноконсервного завода

3 Фонд оценочных материалов государственной итоговой аттестации

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

1. Оцените, насколько тема и содержание ВКР позволяют выразить Вашу личную мировоззренческую позицию или позволяют повлиять на мировоззренческую позицию других? (ОК-1)
2. Какие философские проблемы и методы нашли отражение в ВКР? (ОК-1)
3. Какие основные этапы исторического развития Вы знаете (ОК-2)
4. Как анализ этапов и закономерностей исторического развития влияет на формирование гражданской позиции? (ОК-2)
5. Как экономические знания использовались при подготовке ВКР? (ОК-3)
6. Назовите основные критерии при оценке экономической эффективности результатов ВКР. (ОК-3)
7. Какие основы правовых знаний использовались при выполнении ВКР? (ОК-4)
8. Насколько правовые знания актуальны для достижения успеха в профессиональной деятельности? (ОК-4)
9. Какие формы коммуникации Вы использовали при выполнении ВКР? (ОК-5)
10. Какие тексты были Вами переведены с иностранного (-ых) на государственный язык и с государственного на иностранный (-ые) язык(и) при выполнении ВКР? (ОК-5)
11. Как Вы оцениваете результаты межличностного и межкультурного взаимодействия при выполнении ВКР? (ОК-5)
12. Как Вы оцениваете свою способность работать в коллективе? (ОК-6)
13. Как учитываются социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия при работе в команде? (ОК-6)
14. Какие приемы самоорганизации использовались при выполнении ВКР? (ОК-7)
15. Насколько самообразование помогло Вам достичь цели ВКР? (ОК-7)
16. Перечислите факторы, влияющие на здоровье и физическую подготовку человека (ОК-8)
17. Какие средства физической культуры Вы используете для сохранения и укрепления здоровья? (ОК-8)
18. Оцените Ваш уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности. (ОК-8)
19. Какие методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий Вы знаете? (ОК-9)
20. Какие методы защиты персонала актуальны при внедрении ВКР? (ОК-9)
21. В чем новизна проекта (ОПК-1)
22. В чем актуальность проекта? (ОПК-1)
23. Как организовать технологический процесс с точки зрения современных подходов выпуска и реализации продукции (ОПК-2)
24. Какая основная цель современного производства? (ОПК-2)
25. Требования качества к вырабатываемой продукции (ОПК-3)
26. Требования безопасности к вырабатываемой продукции? (ОПК-3)
27. Оборудование и линии производства молочной продукции. (ОПК-4)
28. Оборудование и линии производства мясного производства? (ОПК-4)
29. За счет чего обеспечивается более высокое качество выпускаемой молочной продукции (ПК-1)

30. За счет чего обеспечивается более высокое качество выпускаемой мясной продукции (ПК-1)
31. Обеспечение производства паром, холодом, водой; система канализации. (ПК-2)
32. Техника безопасности при работе в лаборатории и на производственных участках (ПК-2)
33. Основные конкуренты проектируемого молочного предприятия (ПК-3)
34. Основные конкуренты проектируемого мясного предприятия (ПК-3)
35. Приемка молока. Анализ качества сырья и направление его на выработку продукции. (ПК-4)
36. Приемка мясного сырья. Анализ качества сырья и направление его на выработку продукции. (ПК-4)
37. Какое оборудование используется для контроля качества мясного сырья? (ПК-5)
38. Какое оборудование используется для контроля качества молочного сырья? (ПК-5)
39. Функции производственной лаборатории. (ПК-6)
40. Ассортимент вырабатываемой продукции его анализ и обоснование. (ПК-6)
41. Условия и режимы заквашивания и сквашивания кисломолочных продуктов и сыров (ПК-7)
42. Условия и режимы производства вареных колбас. (ПК-7)
43. Перспективы Вашей НИР. (ПК-8)
44. В чем особенности реализации Вашего проекта? (ПК-8)
45. Как осуществляется очистка сточных вод проектируемом Вами предприятии (ПК-9)
46. Как осуществляется поточность производства на проектируемом Вами предприятии (ПК-9)
47. Какое современное технологическое оборудование установлено на молочном предприятии. Расскажите принцип действия (ПК-10)
48. Какое современное технологическое оборудование установлено на мясном предприятии. Расскажите принцип действия (ПК-10)
49. Основные технологические процессы производства молочной продукции. (ПК-11)
50. Возможность использования отходов производства (ПК-11)
51. Основные параметры тепловой обработки молока. (ПК-12)
52. Основные параметры дефростации мяса. (ПК-12)
53. Какие сетевые технологии и базы данных использовались при выполнении Вашей ВКР (ПК-13)
54. Какие прикладные программы использовались при выполнении Вашей ВКР (ПК-13)
55. Какие маркетинговые исследования проводились при разработки ВКР (ПК-14)
56. Какая аналитическая работа проводилась при разработке ВКР? (ПК-14)
57. Организация рабочего места (мастера приемки сырья, мастера аппаратного цеха, мастера цеха разделки, обвалки и жиловки, мастера участков по выработки продукции) (ПК-15)
58. Организация приемного отделения. (ПК-15)
59. Определение норм расхода сырья (ПК-16)
60. Определение выхода готового продукта. (ПК-16)
61. Как осуществляется подтверждение соответствия продукции НТД на предприятии (ПК-17)
62. Как осуществляется контроль качества готовой продукции? (ПК-17)
63. Характеристика основного и вспомогательных производств предприятия. (ПК-18)
64. Характеристика административных помещений (ПК-18)
65. Схема организационной структуры предприятия и ее анализ. (ПК-19)
66. Схема технологических процессов и ее анализ. (ПК-19)
67. Технологическая схема производства с указанием режимов продукта из ассортимента предприятия (ПК-20)

68. Аппаратурно-технологическая схема с указанием контрольно критических точек контроля качества (ПК-20)
69. Как осуществляется эвакуация работников предприятия при возникновении чрезвычайных ситуаций (ПК-21)
70. Организация работы участка (приемки, переработки, лаборатории, склада) (ПК-22)
71. Организация работы приемного отделения (ПК-22)
72. Назовите основные подходы при разработки бизнес-плана (ПК-23)
73. Назовите основные цели и задачи реализованные проектом (ПК-23)
74. Какие структурные подразделения организованы на предприятии. (ПК-24)
75. Как распределяется рабочее время на предприятии (ПК-24)
76. Обоснуйте план территории предприятия (ПК-29)
77. Обоснуйте компоновку оборудования в цехах. (ПК-29)
78. Преимущество Вашего проекта по сравнению с действующим (ПК-30)
79. Почему именно Ваш проект актуален сегодня? (ПК-30)
80. План предприятия с компоновкой оборудования и поточность (ПК-31)
81. План работы оборудования и график технологических процессов (ПК-31)