

**Аннотация программы государственной итоговой аттестации
«Выполнение и защита выпускной квалификационной работы»
направление подготовки (специальность) 19.04.03 Продукты питания
животного происхождения, направленность (профиль)
Пищевая инженерия и биодизайн продуктов питания**

1. ЦЕЛИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ:

- определение соответствия уровня профессиональной подготовки выпускников требованиям ФГОС ВО направления подготовки (специальности) 19.04.03 Продукты питания животного происхождения квалификации «магистр»;
- оценка качества освоения ОПОП и степени обладания выпускниками необходимыми общекультурными, общепрофессиональными и профессиональными компетенциями.

2. ЗАДАЧИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ:

- оценка степени подготовленности выпускника к основным видам профессиональной деятельности: определение уровня освоения магистрами учебного материала, предусмотренного программой магистратуры и охватывающего содержание дисциплин, составляющих основу подготовки магистров в области технологии производства мясных и молочных продуктов;
- оценка уровня сформированности у выпускника необходимых компетенций, степени владения выпускником теоретическими знаниями, умениями и практическими навыками в области технологии производства мясных и молочных продуктов;
- выявление уровня подготовленности выпускника к самостоятельной работе;
- выявление степени реализации цели и задач программы магистратуры.

3. МЕСТО ГИА В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ОПОП)

Государственная итоговая аттестация завершает теоретический и практический курс обучения в уровне магистратуры по направлению подготовки (специальности) 19.04.03 Продукты питания животного происхождения посредством комплексной оценки компетентности выпускника в процессе подготовки и защиты выпускной квалификационной работы относится к блоку 3 «Государственная итоговая аттестация» (Б 3.01) «Выполнение и защита выпускной квалификационной работы».

**4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СО-
ОТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

В результате защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты у выпускника должны быть сформированы следующие компетенции и индикаторы компетенций:

4.1. Универсальные компетенции выпускника и индикаторы их достижения

Категория (группа) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК 1.1. Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними, определяя вопросы (задачи) подлежащие дальнейшей разработке УК 1.2. Предлагает способы решения проблемной ситуации исходя из осуществленного поиска вариантов решения на основе доступных источников информации УК 1.3. Разрабатывает стратегию достижения поставленной цели как последовательность шагов, предвидя результат каждого из них и оценивая их влияние на внешнее окружение планируемой деятельности и на взаимоотношения участников этой деятельности
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК 2.1. Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, формулируя цель, задачи, актуальность, значимость (научную, практическую, методическую и иную в зависимости от типа проекта), ожидаемые результаты и возможные сферы их применения УК 2.2. Формирует план-график реализации проекта и план контроля его выполнения предвидя конечный результат и последовательность шагов для его достижения УК 2.3. Организует и координирует работу участников проекта, способствует конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов, обеспечивает работу команды необходимыми ресурсами УК 2.4 Представляет публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в различных формах (отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях) и предлагает пути его внедрения в практику
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК 3.1. Разрабатывает командную стратегию по работе коллектива учитывая интересы, особенности поведения и мнения (включая критические) людей с которыми работает / взаимодействует, в т.ч. посредством корректировки своих действий УК 3.2. Применяет эффективные стили руководства командой для достижения поставленной цели в т.ч. разрабатывая мероприятия по личностному, образовательному и профессиональному росту УК 3.3. Предвидит результаты (последствия) как

		личных, так и коллективных действий обладая навыками преодоления возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон УК 3.4. Планирует командную работу, распределяет поручения, делегирует полномочия и управляет членами команды
Коммуникация	УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК 4.1. Демонстрирует интегративные умения, необходимые для написания, письменного перевода и редактирования различных академических текстов (рефератов, эссе, обзоров, статей и т.д.) УК 4.2. Представляет результаты академической и профессиональной деятельности на различных научных мероприятиях, включая международные УК 4.3. Демонстрирует интегративные умения, необходимые для эффективного участия в академических и профессиональных дискуссиях
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК 5.1. Адекватно объясняет особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними, опираясь на знания причин появления социальных обычаев и различий в поведении людей УК 5.2. Владеет навыками создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач
Самоорганизация и саморазвитие (в т.ч. здоровье-сбережение)	УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК 6.1. Владеет методиками самооценки, самоконтроля и саморазвития с учетом имеющихся ресурсов, профессионального и личностного развития, исходя из этапов карьерного роста и требований рынка труда УК 6.2. Владеет технологиями и навыками управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки и принципов образования в течение всей жизни УК 6.3. Планирует профессиональную траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности

4.2 Общепрофессиональные компетенции выпускника и индикаторы их достижения

Категория (группа) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Планирование развития предприятия	ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и	ОПК 1.1. Разрабатывает эффективную стратегию по управлению проектными задачами при реализации целей предпри-

	конкурентоспособные концепции предприятия	ятия ОПК 1.2. Формирует инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия
Совершенствование технологических процессов производства	ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК 2.1. Использует инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения различного назначения ОПК 2.2. Осуществляет поиск и выбор новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения
Управление качеством	ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений	ОПК-3.1. Использует современные системы управления качеством в конкретных условиях предприятий ОПК 3.2. Осуществляет поиск и принимает оптимальные решения при создании высокотехнологической продукции ОПК 3.3. Контролирует технологические риски при разработке технологии продуктов питания животного происхождения
Моделирование и верификация	ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	ОПК 4.1. Использует методы моделирования при производстве продуктов питания животного происхождения ОПК 4.2. Проектирует технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения
Организация научно-исследовательской работы	ОПК-5. Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач	ОПК 5.1. Применяет современные достижения науки и техники, а также доказанный практический опыт для комплексного решения профессиональных задач ОПК 5.2. Самостоятельно выполняет исследования для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования
Основы педагогической деятельности	ОПК-6. Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации	ОПК 6.1. Проектирует образовательные программы, выбирает методы научно-методической работы, интерпретирует и представляет результаты работы сельскохозяйственного производства ОПК 6.2. Формирует требования к научно-методическому обеспечению учебных курсов, дисциплин (модулей) программ профессионального обучения

4.3. Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Тип задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский				
Проведение научных исследований по отдельным разделам (этапам, заданиям) темы, анализ результатов, формулировка выводов	Мясное и молочное сырье для переработки; мясные и молочные продукты.	ПК-1 Способен организовывать научно-исследовательскую и производственно-технологическую работы в области прогрессивных технологий	ПК 1.1. Исследует свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок с целью придания продуктам питания животного происхождения заданных свойств ПК 1.2. Выполняет исследовательские и экспериментальные работы с целью модификации или разработки новой продукции животного происхождения с основами патентования	Профессиональный стандарт «Специалист по технологиям продуктов питания животного происхождения», № 602н от 30.08.2019г
Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический				
Разработка мероприятий по безопасности производства продукции. Производственный контроль параметров технологических процессов и качества продукции. Использование современных методов контроля, технологий и инновационных решений.	Мясное и молочное сырье для переработки; мясные и молочные продукты; технологии и технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения; технологическое оборудование мясной и молочной отраслей; качество и	ПК-2 Способен совершенствовать технологические решения в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения	ПК 2.1. Разрабатывает рецептуры и технологии с учетом современных подходов в области производства продуктов питания животного происхождения с учетом технологического нормирования ПК 2.2. Разрабатывает техническую документацию на производимые модифицированные и новые продукты питания животного происхождения	Профессиональный стандарт «Специалист по технологиям продуктов питания животного происхождения», № 602н от 30.08.2019г

	безопасность сырья и готовой продукции.			
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий				
Планирование и организация эффективного производства продуктов питания животного происхождения, материалов, оборудования.	Мясные и молочные продукты; технологии и технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения.	ПК-3 Способен оптимизировать и внедрять технические и организационные решения по выпуску конкурентоспособной продукции животного происхождения	ПК 3.1. Разрабатывает мероприятия по повышению конкурентоспособности продуктов питания животного происхождения ПК 3.2. Применяет способы организации производством продуктов питания животного происхождения ПК 3.3. Применяет основные принципы ресурсосбережения и защиты окружающей среды	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», № 602н от 30.08.2019г
Организация работы и разработка оперативных планов первичных производственных коллективов в сфере производства продуктов питания животного происхождения	Мясные и молочные продукты; технологии и технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения.	ПК-4 Способен осуществлять стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения	ПК 4.1. Участвует в проведении испытаний по освоению новых технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения ПК 4.2. Координирует производственную деятельность в организации в соответствии со стратегическим планом развития производства новых продуктов питания животного происхождения	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», № 602н от 30.08.2019г
Тип задач профессиональной деятельности: проектный				
Управление работами по проектной деятельности в сфере профессиональной направленности	Технологии и технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения; тех-	ПК-5 Способен осуществлять деятельность по проектированию в области производства продуктов питания животного происхождения	ПК 5.1. Разрабатывает предложения по реконструкции и модернизации действующих предприятий и организовывает новые цеха и участки ПК 5.2. Внедряет новую технику и	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», № 602н

	нологическое оборудование мясной и молочной отраслей.		технологическое оборудование с учетом их производственной мощности, коэффициентов загрузки и сменности работы на автоматизированных технологических линиях	от 30.08.2019г
--	---	--	--	----------------

Общая трудоемкость итоговой аттестации составляет 6 зачетных единиц (216 ч.)